


## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica s parom






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>13</b>
<b>Pregled</b> .....	<b>14</b>
<b>Upravljački elementi</b> .....	<b>15</b>
Tipka Uključivanje/Isključivanje .....	16
Zaslon .....	16
Senzorske tipke .....	16
Simboli .....	18
<b>Princip rukovanja</b> .....	<b>19</b>
Odabir točke izbornika .....	19
Promjena postavke u listi za odabir .....	19
Promjena postavke segmentnim klizačem .....	19
Odabir načina rada ili funkcije .....	19
Unos brojeva .....	20
Aktivacija MobileStart .....	20
Usisavanje vode .....	21
<b>Oprema</b> .....	<b>22</b>
Tipaska naljepnica .....	22
Sadržaj isporuke .....	22
Isporučeni i dodatni pribor .....	22
Sigurnosne značajke .....	27
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	27
<b>Prva uporaba</b> .....	<b>28</b>
Miele@home .....	28
Osnovne postavke .....	29
Prvo zagrijavanje pećnice s parom i ispiranje sustava isparavanja .....	30
<b>Postavke</b> .....	<b>31</b>
Pregled postavki .....	31
Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	33
Jezik  .....	33
Dnevno vrijeme .....	33
Osvjetljenje .....	33
Zaslon .....	34
Glasnoća .....	34
Jedinice .....	34
Booster .....	34
Brzo hlađenje .....	35
Održavanje topline .....	35
Preporučene temperature .....	35
Naknadni rad rashl. vent. .....	35
Tvrdoća vode .....	36
Nadmorska visina .....	38
Sigurnost .....	38

Miele@home .....	38
Daljinsko upravljanje .....	39
Aktivacija MobileStart.....	39
RemoteUpdate .....	39
Verzija softvera.....	40
Prodajno mjesto.....	40
Tvorničke postavke.....	40
Sati rada.....	40
<b>Podsjet. min. ....</b>	<b>41</b>
<b>Glavni izbornik i podizbornici .....</b>	<b>42</b>
<b>Savjeti za uštedu energije .....</b>	<b>43</b>
<b>Upravljanje.....</b>	<b>45</b>
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	46
Promjena temperature .....	46
Podešavanje vremena pripreme .....	46
Promjena podešenog vremena pripreme .....	47
Brisanje podešenog vremena pripreme.....	47
Prekid postupka pripreme .....	47
Prekid postupka u načinu rada Kuhanje na pari  .....	47
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela.....	48
Booster.....	48
Brzo hlađenje .....	49
Održavanje topline .....	49
<b>Kuhanje na pari .....</b>	<b>50</b>
Korištenje Kuhanje na pari  .....	50
Duboko zamrznute namirnice .....	50
Priprema s tekućinom .....	51
Napomene o tablici za pripremu jela.....	51
Razina .....	51
Temperatura.....	51
Vrijeme pripreme .....	51
Povrće .....	51
Riba.....	52
Meso .....	53
Riža .....	53
Žitarice .....	53
Tjestenina .....	53
Voće.....	53
<b>Klimatsko pečenje.....</b>	<b>54</b>
Korištenje Klimatsko pečenje  .....	54
<b>Automatski programi.....</b>	<b>56</b>
Kategorije.....	56
Uporaba automatskih programa.....	56

# Sadržaj

---

Napomene za primjenu .....	56
<b>Dodatne primjene</b> .....	<b>57</b>
Odmrzavanje .....	57
Priprema jela na niskim temperaturama .....	57
Ukuhavanje .....	58
Isušivanje .....	60
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....	61
Zagrijavanje posuđa .....	61
<b>Pečenje</b> .....	<b>62</b>
Savjeti za pečenje .....	62
Napomene o tablicama za pečenje .....	62
Napomene za načine rada .....	63
<b>Pečenje</b> .....	<b>64</b>
Savjeti za pečenje .....	64
Napomene o tablicama za pečenje .....	64
Napomene za načine rada .....	65
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	<b>66</b>
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	66
Napomene o tablicama za pečenje .....	66
Napomene za načine rada .....	67
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>68</b>
Neprikladna sredstva za čišćenje .....	68
Uklanjanje normalnih zaprljanja .....	69
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica) .....	69
Tvrdozna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama .....	70
Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke .....	70
Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga .....	70
Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti .....	71
Čišćenje gornje stjenke prostora za pripremu jela .....	71
Isparavanje pr. vode .....	72
Održavanje .....	73
Namakanje .....	73
Sušenje .....	73
Uklanjanje kamenca .....	74
Demontaža vrata .....	77
Rastavljanje vrata .....	78
Ugradnja vrata .....	80
Demontaža rešetke za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....	80
Rastavljanje stražnje stjenke .....	81
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	<b>82</b>
<b>Servis</b> .....	<b>87</b>
Kontakt u slučaju smetnji .....	87
Jamstvo .....	87

<b>Ugradnja</b> .....	<b>88</b>
Dimenzije za ugradnju.....	88
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić.....	88
Bočna strana.....	89
Priključci i ventilacija .....	90
Ugradnja pećnice s parom .....	91
Električni priključak.....	92
<b>Tablice za pečenje</b> .....	<b>93</b>
Povrće 	93
Riba 	94
Meso 	94
Tjestenina 	94
Riža 	94
Miješano tijesto .....	95
Prhko tijesto .....	96
Dizano tijesto .....	97
Tijesto od sira i ulja.....	98
Biskvitno tijesto .....	98
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	99
Pikantna jela .....	100
Govedina.....	101
Teletina.....	102
Svinjetina .....	103
Janjetina, divljač .....	104
Perad, riba.....	105
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	<b>106</b>
Probna jela prema EN 60350-1 (način rada Kuhanje na pari  ) .....	106
Priprema probnih jela prema jelovniku (način rada Kuhanje na pari  ).....	106
Probna jela prema EN 60350-1 (načini rada s pećnicom) .....	107
Razred energetske učinkovitosti .....	108
<b>Tehnički podaci</b> .....	<b>109</b>
Izjava o sukladnosti .....	109
Autorska prava i licence za komunikacijski modul .....	109

## Sigurnosne napomene i upozorenja

Ova pećnica s parom 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 s parom. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja pećnice s parom.

U skladu s Normom IEC/EN 60335-1, tvrtka Miele izričito navodi da morate u potpunosti pročitati i slijediti poglavlje o postavljanju pećnice s parom 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 s parom predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
  - ▶ Ova pećnica s parom nije namijenjena korištenju na otvorenom.
  - ▶ Pećnicu s parom upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu na pari, 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 s parom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu pećnicu s parom 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 osvjjetljenje prostorija.
  - ▶ Ova pećnica s parom sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.

## Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe pećnicu s parom.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice s parom, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu s parom bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu s parom. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu s parom bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice s parom. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom s parom.
- ▶ 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 ozljeda parom i vrućim površinama. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica s parom 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 s parom tijekom rada. Djecu držite podalje od pećnice s parom sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih ozljeda.
- ▶ 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 s parom može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica s parom vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu s parom.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

► Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim.

Zaštite predviđene za kućnu instalaciju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.

► Električna sigurnost pećnice s parom 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 parom s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice s parom. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

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

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

► Ova pećnica s parom 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 s parom.

Nikada ne otvarajte kućište pećnice s parom.

► Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu s parom 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 s parom koje su isporučene bez mrežnog priključnog kabela, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora instalirati specijalni priključni kabel (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Kada je priključni kabel oštećen, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora isti zamijeniti specijalnim priključnim kablom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).

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

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

▶ Za besprijekoran rad pećnica s parom treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Pazite da ništa ne remeti dovod zraka za hlađenje (primjerice ugradnja letvica za zaštitu od topline u ugradbeni ormarić). Pored navedenog, potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kruta goriva).

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

### Pravilna uporaba

▶ Opasnost od ozljeda parom i vrućim površinama. Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći parom, 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.

▶ Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu.





Namirnica koja se priprema može se preliti iz posude prilikom umetanja ili vađenja. Možete se opeći o namirnicu koja se priprema.

Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.

▶ Vrata pećnice s parom 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 s parom i izvući mrežni utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Predmeti se zbog visokih temperatura mogu zapaliti u blizini uključene pećnice s parom. Pećnicu s parom nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostorije.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu s parom ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu s parom i plamen ugasisite 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 se para može zapaliti na vrućim grijačima.
- ▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje namirnica toplima zbog visoke vlage i kondenzirane vode u pećnici s parom može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjska radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite pećnicu s parom 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 s parom. Stoga poklopite namirnice.
- ▶ Emajl na dnu prostora za pripremu jela može zbog nastale toplinske brane puknuti ili se rasprsnuti. Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje. Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco vrući zrak  bez funkcije Booster.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ 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 ne-  
mojte izravno polijevati hladnu tekućinu.
- ▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Kod pripreme parom, postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti i tijekom isparavanja preostale vode nastaje vodena para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Tijekom postupka pripreme s parom ili tijekom isparavanja preostale vode ne otvarajte vrata.
- ▶ 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 s parom ili se može zapaliti.  
Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.  
Ako za pripremu na pari želite koristiti plastično posuđe, obratite pažnju na to da je isto otporno na temperaturu (do 100 °C) i paru. Ostalo plastično posuđe moglo bi se otopiti ili postati lomljivo.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica s parom se može oštetiti.
- ▶ Para može doprijeti do sastavnih dijelova pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Osim toga mogu se uništiti električni dijelovi. Pećnicu s parom nemojte upotrebljavati bez pokrova osvjjetljenja.

### **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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Magneti mogu ostaviti tragove. Nemojte koristiti metalne površine kao površinu za stavljanje magneta.

### Čišćenje i održavanje

▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

▶ 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, a pećnicu s parom nikada ne koristite bez postavljene stražnje stjenke.

▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu s parom 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 s parom.

▶ 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.

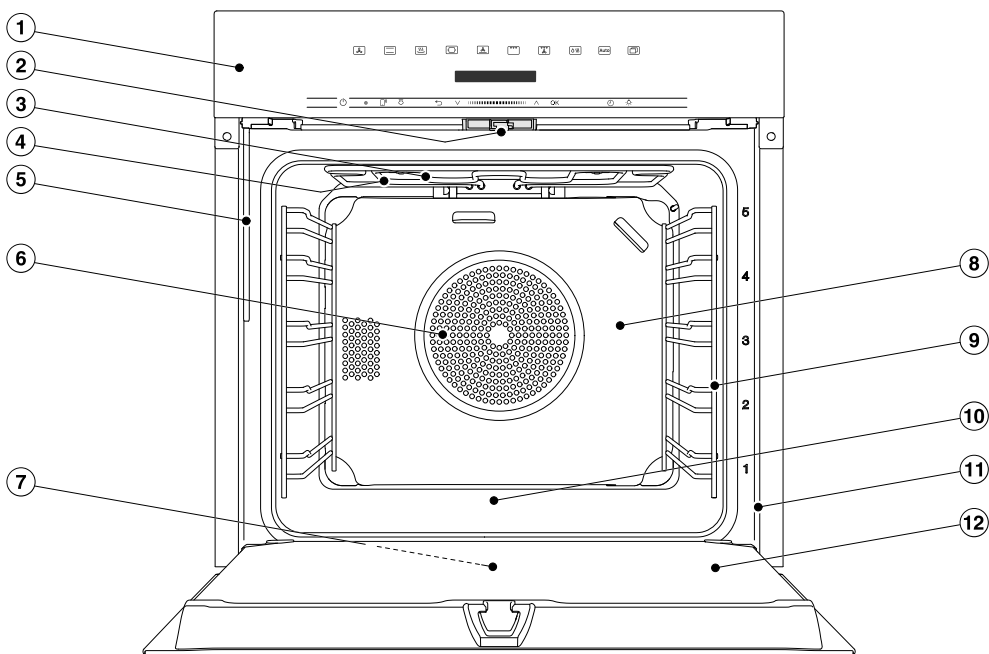
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



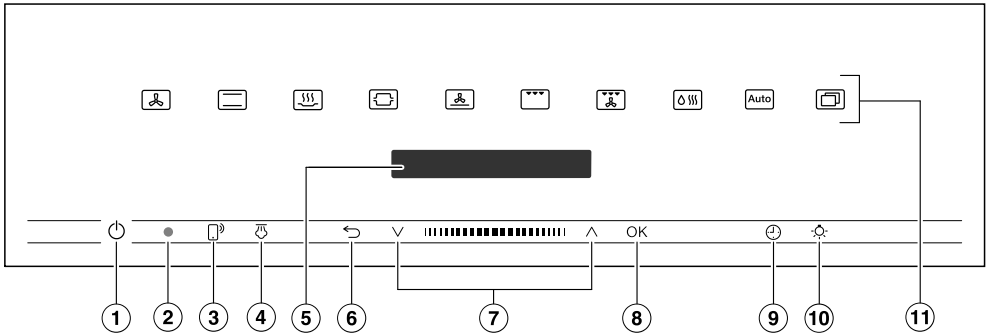
Ova oznaka, koja se sastoji od prekrštenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni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









# Pregled

## Pećnica s parom



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata
- ③ Gornji grijač/roštilj
- ④ Otvor za dovod pare
- ⑤ Usisna cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑦ Sabirni žlijeb
- ⑧ Katalitički emajlirana stražnja stjenka
- ⑨ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑩ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑪ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑫ Vrata




- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje pećnice s parom
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Sensorna tipka   
Za upravljanje pećnicom s parom  
Vašim mobilnim krajnjim uređajem
- ④ Sensorna tipka   
Za aktivaciju dodavanja pare u načinu rada Klimatsko pečenje 
- ⑤ Zaslon  
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Sensorna tipka   
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke i za promjenu točki izbornika tijekom postupka pripreme
- ⑦ Područje navigacije tipkama sa strelicama   $\wedge$  i  $\vee$   
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑧ Sensorna tipka OK  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑨ Sensorna tipka   
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑩ Sensorna tipka   
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑪ Sensorne tipke  
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki

# Upravljački elementi

---



## Tipka Uključivanje/Isključivanje

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



Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu s parom.


## Zaslon

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

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

## Senzorske tipke

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







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

## Senzorske tipke iznad zaslona



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



## Senzorske tipke ispod zaslona






Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Ako pećnicom s parom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli te je na raspolaganju funkcija MobileStart.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, pećnicom s parom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p>
	<p>Ako ste u načinu rada Klimatsko pečenje  odabrali ručno dodavanje pare, isto se aktivira odabirom na ovu senzorsku tipku.</p> <p>Senzorska tipka svijetli narančasto kada možete aktivirati dodavanje pare.</p> <p>Usporedno sa dodavanjem pare koje je u tijeku na zaslonu se pojavljuje .</p>
	<p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela, ovom senzorskom tipkom možete prekinuti postupak pripreme jela.</p>
	<p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostorom između njih, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Na zaslonu se pojavljuje točka izbornika koju želite izabrati.</p> <p>Vrijednosti i postavke možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p>

# Upravljački elementi

Senzorska tipka	Funkcija
OK	Čim se pojavi vrijednost, napomena ili postavka koju možete potvrditi, senzorska tipka OK svijetli narančasto. Odabirom ove senzorske tipke pozivate funkcije poput podsjetnika minuta, pohranjujete 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). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite s OK.
	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 s parom (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“).

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

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

## Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

## Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka označena je kvačicom  $\surd$ .

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

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Promjena postavke segmentnim klizačem


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

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

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


Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

# Princip rukovanja

## Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

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

## Unos brojeva

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


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


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

- Potvrdite s *OK*.


Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom s parom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## Usisavanje vode

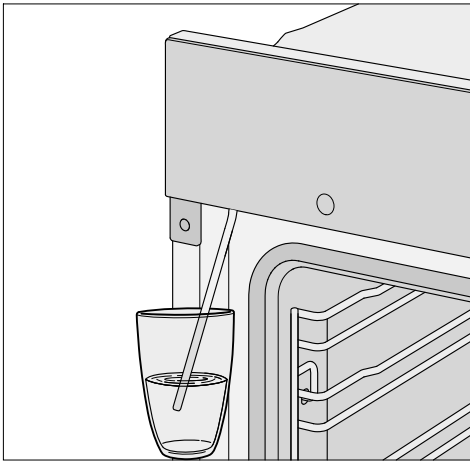
U načinima rada **Kuhanje na pari** (☁) i **Klimatsko pečenje** (☁) prikazuje se zahtjev za dodavanjem vode za postupak pripreme.

- Posudu napunite s potrebnom količinom svježe vode.

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti pećnicu s parom.

Upotrebljavajte **isključivo svježu, hladnu pitku vodu** (ispod 20°C).

- Otvorite vrata.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.



- Cijev za punjenje uronite u posudu sa svježom vodom.
- Potvrdite s **OK**.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina svježe vode koja se stvarno usiše može biti manja od tražene tako da u posudi ostaje ostatak tekućine.

Postupak usisavanja možete u svakom trenutku prekinuti ili ponovno nastaviti odabirom tipke **OK**.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Još jednom se čuje kratak šum pumpe. Usisava se preostala voda iz cijevi za punjenje.

Započinite postupak pripreme. Za vrijeme pripreme jela voda u obliku pare ulazi u prostor za pripremu jela. Otvori za dovod pare nalaze se na stražnjem lijevom kutu gornje stjenke prostora za pripremu jela.

**⚠** Opasnost od ozljede vrućom parom.

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

# Oprema

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

## Tipska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

- Upute za uporabu i ugradnju za upravljanje funkcijama pećnice s parom
- Kuharica s receptima za automatske programe i druge načine rada
- Vijci za pričvršćenje Vaše pećnice s parom u ugradbeni ormarić
- Tablete za uklanjanje kamenca i plastično crijevo s vakuumskim držačem za uklanjanje kamenca sa sustava za paru
- različiti pribor

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše parne 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.

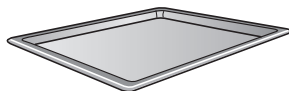
Svaka razina sastoji se od 2 prečke položene jedna iznad druge.

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

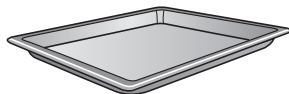
Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“).

## 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.

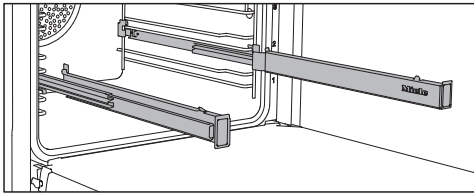
Na kraćim stranama ovog pribora nalazi se središnje postavljena zaštita od izvlačenja. Ona sprječava da pribor isklizne iz vodilica za prihvat, kada isti želite samo djelomice izvući.



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

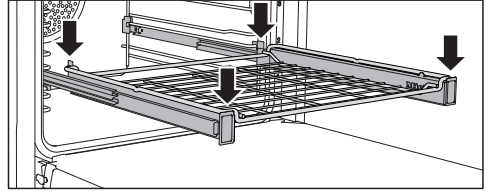
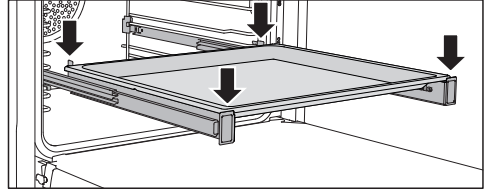
U načinu rada **Kuhanje na pari**  univerzalni lim **uvijek** gurnite u razinu 1 kako biste sakupili tekućinu.

## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 71




FlexiClip teleskopske vodilice možete koristiti na razinama 1–4.

Prvo do kraja uvucite FlexiClip teleskopske vodilice u prostor za pripremu prije nego što umetnete pribor na njih. Pribor je tada automatski osiguran između kukica sprijeda i straga te ne može iskliznuti.



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

## Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

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

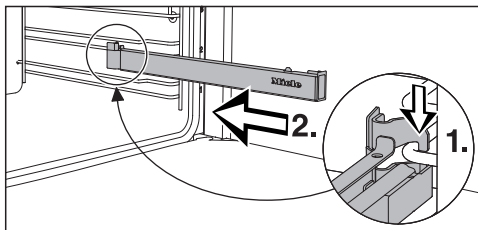
Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

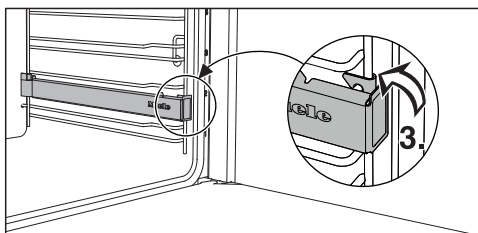
Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

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

## Oprema



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

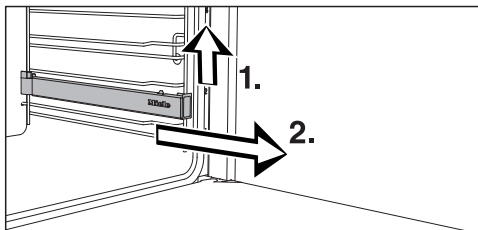


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglavi na donjoj prečki razine (3.).

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

Postupite na sljedeći način kako biste izvadili FlexiClip teleskopske vodilice:

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



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

### 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**.

Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry i perforirani, okrugli kalup za pečenje i AirFry nisu prikladni za korištenje u načinu rada *Kuhanje na pari* .

Perforirane limove i kalupe koristite isključivo za pečenje.



## Okrugli kalupi za pečenje



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

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

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

## Kamen za pečenje HBS 70

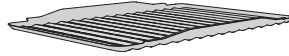


S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

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

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## 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.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

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

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

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

**Dubina: 22 cm**

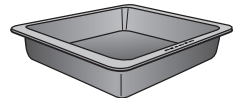
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



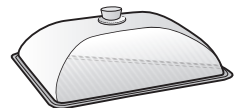
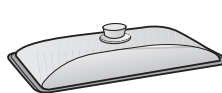
HBD 60-22

**Dubina: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

# Oprema

## Spremnik za pripremu na pari

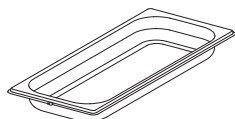
Uz pećnicu s parom priložene su posude za pripremu jela od plemenitog čelika. Dostupne su i druge posude za kuhanje različitih veličina, koje se mogu isporučiti perforirane ili ne.

Za pripremu s parom po mogućnosti upotrebljavajte perforirane posude za pripremu jela. Tako para može sa svih strana doći do namirnica i one se ravnomjerno pripremaju.

Posuda za kuhanje s namirnicama umeće se u razinu 3.

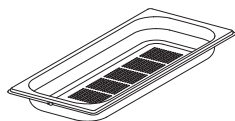
Univerzalni lim **uvijek** gurnite u razinu 1 kako biste sakupili tekućinu.

### DGG 20



1 neperforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

### DGGL 20



1 perforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

## DGGL 12



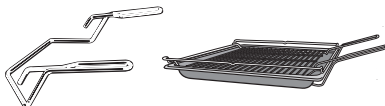
1 perforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 5,4 l / iskoristivi kapacitet 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

## Katalitički emajlirani pribor

### Stražnja stjenka

Zamjenski dio naručite ako je katalitički emajl postao nedjelotvoran zbog nestručnog rukovanja ili jakog zaprljanja. Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše pećnice s parom.

### Držać za vađenje HEG




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

## Pribor za čišćenje i održavanje

- Tablete za uklanjanje kamenca, plastično crijevo s vakuumskim držačem za uklanjanje kamenca u pećnici s parom
- Miele univerzalna krpa od mikrovlakana
- Miele sredstvo za čišćenje pećnice

## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**   
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Zaključavanje tipki**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Ventilator za hlađenje**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica s parom 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 prljanja namirnica i upoznali se sa s izrazito jednostavnim načinom čišćenja.

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

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

# Prva uporaba

## Miele@home

Vaša pećnica s parom 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 s parom i kućne WLAN mreže.

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

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

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

Osigurajte da na mjestu postavljanja svoje pećnice s parom 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.



## 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 s parom se zagrijava tijekom rada.

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

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.
- Potvrdite s *OK*.

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

## Podešavanje lokacije

- Odaberite željenu lokaciju.
- Potvrdite s *OK*.

## Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postavljanje Miele@home.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, potvrdite s *OK*.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, odaberite Preskočiti i potvrdite s *OK*.

Informacije o kasnijem podešavanju možete pronaći u poglavlju „Postavke“, odlomak „Miele@home“.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, odaberite željenu metodu povezivanja.

Zaslon i Miele aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

## Podešavanje sata

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

## Podešavanje tvrdoće vode

Podatak o lokalnoj tvrdoći vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

Ostale informacije o postavkama tvrdoće vode naći ćete u poglavlju „Postavke“, odlomak „Tvrdoća vode“.

- Podesite svoju lokalnu tvrdoću vode.
- Potvrdite s *OK*.

## Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.

# Prva uporaba

## Prvo zagrijavanje pećnice s parom i ispiranje sustava isparavanja

Prilikom prvog zagrijavanja pećnice s parom mogu nastati neugodni mirisi. Is-te ćete ukloniti na način da pećnicu s parom zagrijavate barem jedan sat. Istovremeno se preporučuje ispiranje sustava za isparavanje.

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

- S pećnice s parom 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 ugradite na rešetke za prihvata te umetnite sve limove i rešetku.
- Pećnicu s parom uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje .

Prikazuje se  Odaberite način rada.

- Odaberite Klimatsko pečenje .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).


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

- Podesite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Auto dodavanje pare.


Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

- Posudu napunite s potrebnom količinom svježe vode i slijedite upute na zaslonu (pogledajte poglavlje „Princip rukovanja“, odlomak „Usisavanje vode“).

Pećnicu s parom zagrijavajte barem jedan sat.

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od opekline vrućim površinama.






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

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

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


Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

## Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključiti*   Isključiti   Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h   24 h* Podešavanje
Osvjetljenje	Uključiti „Uključeno“ na 15 sek* Isključiti
Zaslon	Svjetlina  QuickTouch Uključiti   Isključiti*
Glasnoća	Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključiti*   Isključiti
Jedinice	Temperatura °C*   °F
Booster	Uključiti* Isključiti
Brzo hlađenje	Uključiti* Isključiti
Održavanje topline	Uključiti Isključiti*

\* Tvornička postavka


## Postavke



Stavka izbornika	Moguće postavke
Preporučene temperature	
Naknadni rad rashl. vent.	Upravljanje temp.* Vremenski upravljano
Tvrdoća vode	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Nadmorska visina	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključiti   Isključiti* Blokada uključivanja  Uključiti   Isključiti*
Miele@home	Aktivirati   Deaktivirati Status veze Ponovno postaviti Resetirati Postaviti
Daljinsko upravljanje	Uključiti* Isključiti
RemoteUpdate	Uključiti* Isključiti
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključiti   Isključiti*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Preporučene temperature

\* Tvornička postavka



## Pozivanje izbornika „Postavke“

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

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




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju lokaciju.

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

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

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu s parom:

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

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

### Format prikaza vremena

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



### Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

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

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

## Osvjetljenje

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

# Postavke

---

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.



maksimalna svjetlina



minimalna svjetlina

### QuickTouch

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

- Uključiti

Kada ste dodatno odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključiti ili Noćno isključivanje senzorske tipke reagiraju i kada je pećnica s parom isključena.

- Isključiti

Neovisno o postavci Dnevno vrijeme | Prikaz senzorske tipke reagiraju samo ako je pećnica uključena kao i određeno vrijeme nakon isključenja pećnice s parom.

## Glasnoća

### Signalni tonovi

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

### Melodije

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



Maksimalna jačina zvuka



Melodija je isključena

### Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.



maksimalna visina tona



minimalna visina tona

### Ton tipki

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




Maksimalna jačina zvuka



Ton tipki je isključen

### Pozdravna melodija

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

## Jedinice

### Temperatura

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

## Booster

Funkcija Booster služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

- Uključiti

Funkcija Booster automatski je uključena tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Prostor za pripremu istovremeno prethodno zagrijavaju na podešenu temperaturu gornji grijač, prstenasti grijač i ventilator.

- Isključiti

Funkcija Booster isključena je tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Samo pripadajući grijači za odabrani način rada prethodno zagrijavaju prostor za pripremu.

## Brzo hlađenje

Funkcijom Brzo hlađenje jelo po završetku pripreme možete brzo ohladiti.

Ova je funkcija korisna primjerice ako želite odmah nakon pokrenuti automatski program, za koji prostor za pripremu jela mora biti hladan.

Vezano uz funkciju Održavanje topline namirnice se nakon završetka programa pripreme mogu održavati toplima, bez neželjene dodatne pripreme.

- Uključiti

Funkcija Brzo hlađenje je uključena. Nakon završetka postupka pripreme vrata se automatski malo otvaraju. Ventilator za hlađenje brzo hladi namirnice i prostor za pripremu jela.

- Isključiti

Funkcija Brzo hlađenje je isključena. Nakon završetka postupka pripreme vrata ostaju zatvorena. Ventilator za hlađenje hladi namirnice i prostor za pripremu jela.

## Održavanje topline

Funkcijom Održavanje topline namirnice se mogu nakon završetka programa pripreme održavati toplima, bez neželjene dodatne pripreme. Jelo se održava toplim na prethodno podešenoj temperaturi (Postavke | Preporučene temperature | Održavanje topline).

Funkciju Održavanje topline možete koristiti samo uz funkciju Brzo hlađenje.

- Uključiti

Funkcija Održavanje topline je uključena. Nakon završetka postupka pripreme vrata se automatski malo otvaraju. Ventilator za hlađenje brzo hladi namirnice i prostor za pripremu jela na prethodno podešenu temperaturu. Čim se postigne temperatura, vrata se automatski ponovno zatvaraju, kako bi se jelo održavalo toplim.

- Isključiti

Funkcija Održavanje topline je isključena. Nakon završetka postupka pripreme vrata ostaju zatvorena. Ventilator za hlađenje hladi namirnice i prostor za pripremu jela.

## 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.

Po potrebi možete promijeniti predloženu temperaturu za funkciju Održavanje topline.

## 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 s parom.

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.

# Postavke

## Tvrdoća vode

Kako bi pećnica s parom besprijekorno funkcionirala i kako bi se pravodobno očistila od kamenca, tvrdoću vode morate uskladiti s lokalnim uvjetima. Što je voda tvrđa, to je češće potrebno uklanjati kamenac iz pećnice s parom. Podatak o lokalnoj tvrdoći vode pitke vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

Ako koristite kućni sustav za omekšavanje vode, postavke na pećnici s parom postavite prema podešenoj vrijednosti sustava za omekšavanje vode.

Ako koristite kućni sustav za potpunu desalinizaciju vode (npr. sustav reverzne osmoze), sustav mora biti postavljen tako da tretirana voda ima vodljivost od najmanje 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . Za većinu kvaliteta vode to se može postići tako da voda nije potpuno desalinizirana, već je podešena tvrdoća vode od barem 3 $^{\circ}\text{dH}$ . Vodljivost je potrebna za prepoznavanje razine u generatoru pare. Postavke na pećnici s parom podesite sukladno podešenoj vrijednosti sustava za potpunu desalinizaciju vode.

Ako koristite vodu u bocama, ona mora biti u skladu s propisima o vodi za piće. Ne upotrebljavajte mineralnu vodu ili vodu s ugljičnom kiselinom. Postavke podesite na pećnici s parom sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  ili ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ).

Tvrdoća vode			Udio kalcija $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Udio kalcijevog karbonata ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ )	Postavka na pećnici s parom
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

# Postavke

Tvrdoća vode			Udio kalcija mg/l Ca <sup>2+</sup>	Udio kalcijevog karbonata ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Postavka na peč- nici s parom
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


# Postavke

## Nadmorska visina

Temperatura vrelišta vode varira ovisno o visinskom položaju mjesta postavljanja. Ovom postavkom nakon selidbe prilagodite temperaturu vrelišta vode, ako između novog i starog mjesta postavljanja postoji visinska razlika od barem 300 metara.

## Sigurnost

### Zaključavanje tipki

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

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

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice s parom.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključiti  
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti parnu pećnicu, dodirnite senzorsku tipku *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.

- Isključiti  
Blokada uključivanja je deaktivirana. Parnu pećnicu možete upotrebljavati kao obično.

## Miele@home

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

Na raspolaganju Vam stoji nekoliko mogućnosti povezivanja Vaše parne pećnice na WLAN mrežu. Preporučujemo Vam povezivanje Vaše parne 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 parnu pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu parnu pećnicu, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da prethodni vlasnik više ne može pristupiti parnoj 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, raspolažete Miele@home sustavom i aktivirali ste daljinsko upravljanje (Uključiti), možete koristiti MobileStart funkciju i primjerice pozvati napomene o proteklim postupcima pripreme svoje pećnice s parom ili završiti pokrenuti postupak pripreme.


U umreženoj pripravnosti pećnica s parom treba maks. 2 W.

## Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom s parom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## 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 parne pećnice. Ako je ažuriranje za Vašu parnu pećnicu na raspolaganju, Vaša će ga parna pećnica automatski preuzeti. Instalacija ažuriranja se ne provodi automatski, nego ga morate pokrenuti ručno.

Ukoliko niste instalirali ažuriranje, svoju parnu pećnicu možete upotrebljavati kao i obično. Preporuka tvrtke Miele je da ipak instalirate ažuriranje.

## Uključivanje/Isključivanje

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

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

## Tijek RemoteUpdate

Informacije o sadržaju i opsegu ažuriranja nalaze se u Miele aplikaciji.

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

Ažuriranje možete odmah instalirati ili instalaciju odgoditi za kasnije. Upit slijedi nakon ponovnog uključivanja pećnice s parom.

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

# Postavke

---

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

- Dok ne dobijete poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirano ažuriranje ne možete poništiti.
- Ne isključujte pećnicu s parom 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 parne pećnice bez zagrijavanja. Za privatnu uporabu ta postavka Vam nije potrebna.

## Prezentacija


Ako pećnicu s parom 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 s parom 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.

## Sati rada

Odabirom Ostali  | Sati rada možete pozvati ukupan broj radnih sati svoje pećnice s parom.



## Uporaba funkcije Podsjet. min.

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

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

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

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

## Podešavanje podsjetnika minuta

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

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

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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 min.

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

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela **bez** podešenog vremena pripreme, pojavljuju se  $\Delta$  i proteklo vrijeme podsjetnika minuta, čim se postig-

ne podešena temperatura.

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

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

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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena podsjetnika minuta

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












Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

## Poništavanje podsjetnika minuta





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

Podsjetnik minuta je poništen.

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–250 °C
Kuhanje na pari 	100 °C	70–100 °C
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
Roštilj velike površine 	240 °C	200–250 °C
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–250 °C
Klimatsko pečenje 	160 °C	130–250 °C
Automatski programi 		
Ostali 		
Donji grijač	190 °C	100–250 °C
Eco vrući zrak	190 °C	100–250 °C
Odmrzavanje	25 °C	25–50 °C
Održavanje		
Uklanjanje kamenca		
Namakanje		
Sušenje		
Postavke 		
Sati rada		

### Postupci pripreme jela

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


# Savjeti za uštedu energije

---

## Iskorištavanje preostale topline

- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140°C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta temperaturu možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja postupka pripreme na najnižu temperaturu koja se može podešiti. Preostala toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Pećnicu s parom 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.

## Prilagodba postavki

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

## Način uštede energije

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

- Uključite pećnicu s parom.

Prikazuje se glavni izbornik.


- Odaberite željeni način rada.



Prvo se pojavljuje način rada i potom preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.

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

- Potvrdite s *OK*.

- U načinu rada Klimatsko pečenje  odaberite željene udare pare (pogledajte poglavlje „Klimatsko pečenje“).

U načinima rada Kuhanje na pari  i Klimatsko pečenje  prikazuje se zahtjev za dodavanjem vode za postupak pripreme.

- Posudu napunite s potrebnom količinom svježe vode i slijedite upute na zaslonu (pogledajte poglavlje „Princip rukovanja“, odlomak „Usisavanje vode“).


- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

- Nakon postupka pripreme jela odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada, kako biste završili postupak pripreme.


 Opasnost od ozljede vrućom parom.

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

## Sušenje prostora za pripremu jela nakon postupka pripreme s parom

Preporučujemo da nakon završetka postupka pripreme u načinu rada Kuhanje na pari , prostor za pripremu osušite putem programa za održavanje Sušenje.

Program za održavanje Sušenje se sastoji od do 3 faze: isparavanja preostale vode u praznom prostoru za pripremu, sušenja pomoću zagrijavanja prostora za pripremu i brzog hlađenja pri lagano otvorenim vratima.


U svakom slučaju provedite program za održavanje Sušenje, kako biste prostor za pripremu zaštitili od korozije i kako bi preostala voda u potpunosti isparila.

- Slijedite upute na zaslonu.
- Uklonite vodu i kondenzat u prostoru za pripremu i u prihvatnom udubljenju spužvom ili spužvastom krpom.
- Zatvorite vrata.
- Kad je program održavanja Sušenje završen isključite pećnicu s parom.

# Upravljanje

## Dodavanje vode

Ako se tijekom postupka pripreme s dodavanjem vlage u spremniku nalazi premalo vode, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se zahtjev za dodavanjem svježije vode.

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Posudu napunite s potrebnom količinom svježije vode i slijedite upute na zaslonu (pogledajte poglavlje „Princip rukovanja“, odlomak „Usisavanje vode“).

Ponovo započinje faza zagrijavanja te se postupak pripreme nastavlja.



## 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 u skladu s Vašim osobnim navikama pripreme putem Ostali  | Postavke  | Preporučene temperature.

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

Potrebna temperatura se pojavljuje na zaslonu.

- Područjem za navigaciju promijenite potrebnu temperaturu.

Temperatura se mijenja u koracima po  $5^{\circ}\text{C}$ .

- Potvrdite s *OK*.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.


## Podešavanje vremena pripreme

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

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.



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

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



- Vrijeme prip.

Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.

- Završetak u  
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u  
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme prip. ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.


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


## Promjena podešenog vremena pripreme

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

## Prekid postupka pripreme

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

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


Prikazuje se glavni izbornik.

Kada je uključena funkcija Brzo hlađenje, vrata se nakon završetka postupka pripreme automatski malo otvaraju i ventilator za hlađenje brzo hladi namirnice i prostor za pripremu jela.


Putem senzorske tipke za odabrani način rada vraćate se u glavni izbornik.

## Prekid postupka u načinu rada Kuhanje na pari

Preporučujemo da držite vrata zatvorena tijekom postupaka pripreme samo s parom, kako para ne bi izašla i kako podešena temperatura ne bi pala.


Postupak pripreme jela možete prekinuti u načinu rada *Kuhanje na pari*  kao i u programima i primjenama samo s parom te možete zaustaviti vrijeme pripreme.

# Upravljanje

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**  
Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.  
Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Ako želite prekinuti postupak pripreme jela, otvorite vrata tijekom postupka pripreme.

Postupak pripreme je prekinut, a vrijeme pripreme zaustavljeno.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.**  
Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvat, pribor i namirnicu.  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navedite kuhinjske rukavice.  
Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.

- Ako želite nastaviti postupak pripreme jela, zatvorite vrata.

Postupak pripreme nastavlja se s aktualnom temperaturom prostora za pripremu. Preostalo vrijeme se dalje odbrojava.





## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

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

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


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





- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela kod sljedećih priprema i načina rada:

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

## Booster

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

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

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

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

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

Kod ovih priprema isključite funkciju **Booster**.



## Isključivanje Booster za jedan postupak pripreme


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

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

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

## Brzo hlađenje

Funkcijom Brzo hlađenje jelo po završetku pripreme možete brzo ohladiti.

Ova funkcija nije raspoloživa u načinu rada Kuhanje na pari .

## Isključivanje Brzo hlađenje za jedan postupak pripreme

- Odaberite postavku Brzo hlađenje | Isključiti, prije no što odaberete željeni način rada.

Ukoliko je također uključena funkcija Održavanje topline, prikazuje se Ukoliko se isključi „Brzo hlađenje“, isključit će se i „Održavanje topline“.

Funkcije Brzo hlađenje i Održavanje topline su isključene. Nakon završetka postupka pripreme vrata ostaju zatvorena. Ventilator za hlađenje hladi namirnice i prostor za pripremu jela.


Ukoliko ponovno želite pokrenuti postupak pripreme s funkcijom Brzo hlađenje, odaberite postavku Brzo hlađenje | Uključiti, kako biste ponovno uključili funkciju.

## Održavanje topline

Funkcijom Održavanje topline namirnice se mogu nakon završetka programa pripreme održavati toplima, bez neželjene dodatne pripreme.

Jelo se održava toplim prethodno podešenom temperaturom (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Preporučene temperature“).

Funkciju Održavanje topline možete koristiti samo uz funkciju Brzo hlađenje.

Ova funkcija nije raspoloživa u načinu rada Kuhanje na pari .

## Uključivanje Održavanje topline za jedan postupak pripreme

- Odaberite postavku Održavanje topline | Uključiti, prije no što odaberete željeni način rada.

Ukoliko je također isključena funkcija Brzo hlađenje, prikazuje se „Održavanje topline“ zahtijeva „Brzo hlađenje“. „Brzo hlađenje“ će se također uključiti.

- Po potrebi potvrdite s OK.

Funkcije Održavanje topline i Brzo hlađenje su uključene. Nakon završetka postupka pripreme vrata se automatski malo otvaraju. Ventilator za hlađenje brzo hladi namirnice i prostor za pripremu jela na prethodno podešenu temperaturu.


Čim se postigne temperatura, vrata se automatski ponovno zatvaraju, kako bi se jelo održavalo toplim.


Ukoliko potom ponovno želite pokrenuti postupak pripreme bez funkcije Održavanje topline, odaberite postavku Održavanje topline | Isključiti, kako biste ponovno isključili funkciju.

Postavka za funkciju Brzo hlađenje se ne mijenja.

# Kuhanje na pari

## Korištenje Kuhanje na pari

U načinu rada Kuhanje na pari  namirnice pripremate isključivo parom (pogledajte poglavlje „Princip rukovanja“, odlomak „Usisavanje vode“).

Za razliku od načina rada Klimatsko pečenje  veća količina vode se usisava i kontinuirano dovodi u prostor za pripremu u obliku pare pri maksimalnoj temperaturi od 100°C.

Pri tome se namirnice **neće** zapeći.

**Savjet:** Vrata za vrijeme postupka pripreme jela ostaju zatvorena, kako para ne bi izašla.

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Isparavanje pr. vode“).

## Prikladne namirnice

Kod kuhanja na pari tipičan okus namirnica se bolje očuva nego kod konvencionalnog kuhanja. Stoga preporučujemo da uopće ne dodajete sol ili da solite tek nakon kuhanja. Osim toga, namirnice zadržavaju svoju svježiu, prirodnu boju.

- **Povrće** je vrlo prikladno za kuhanje na pari, posebno za blanširanje. Kod pripreme na pari vitamini i minerali ostaju gotovo u potpunosti sačuvani, jer namirnice ne leže u vodi.
- **Riža** se priprema u tekućini te ju u potpunosti upija tijekom postupka pripreme, stoga na taj način neće doći do gubitka hranjivih tvari. Priprema **riže na mlijeku** je vrlo jednostavna jer se ne treba miješati te neće zagorjeti.
- Kod pripreme **jela s jajima** (npr. kockica od jaja za juhu, Creme brûlée ili Souffléa) rezultat pripreme je vrlo ravnomjeran i fine konzistencije.

## Posude za kuhanje

Odaberite odgovarajuću posudu za kuhanje za određene namirnice (pogledajte poglavlje „Oprema“, odlomak „Isporučeni i dodatni pribor“).

Za pripremu s parom po mogućnosti upotrebljavajte perforirane posude za pripremu jela. Tako para može sa svih strana doći do namirnica i one se ravnomjerno pripremaju.

## Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

- Univerzalni lim **uvijek** gurnite u razinu 1 kako biste sakupili tekućinu. Posudu stavite na rešetku ili u posudu za pripremu jela na razini 3.
- Posuđe mora biti prikladno za uporabu u pećnici i otporno na paru. Kada za kuhanje na pari želite upotrijebiti plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača je li ono za to prikladno.
- Posuđe debelih stijenki, primjerice porculan, keramika ili kamenina, manje je prikladno za pripremu s parom. Debele stijenke loše provode toplinu i zbog toga se vrijeme pripreme navedeno u tablicama znatno produljuje.
- Morate ostaviti mali razmak između gornjeg ruba posude i gornje stijenke prostora za pripremu jela kako bi u posudu dolazilo dovoljno pare.

## Duboko zamrznute namirnice

Kod pripreme zamrznutih namirnica vrijeme zagrijavanja je duže nego kod svježih namirnica. Što je više zamrznutih namirnica u prostoru za pripremu jela, to faza zagrijavanja duže traje.

## Priprema s tekućinom

Kod pripreme s tekućinom napunite samo 2/3 posude kako biste spriječili prelijevanje prilikom vađenja.

## Napomene o tablici za pripremu jela

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Razina

Univerzalni lim **uvijek** gurnite u razinu 1 kako biste sakupili tekućinu.

Rešetku ili posudu za pripremu jela gurnite u razinu 3.

Uvijek umetnite posude za kuhanje, rešetku i lim između podupirača prihvatnih vodilica kako biste bili sigurni da su zaštićeni od prevrtanja.

## Temperatura

Pripremom s parom postiže se maksimalno 100°C. Pri toj se temperaturi mogu pripremati gotovo sve namirnice. Neke osjetljive namirnice, kao primjerice bobičasto voće, moraju se pripremati na nižoj temperaturi, jer će se u suprotnom rasprsnuti.

## Vrijeme pripreme

Kod pripreme s parom vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura.

Vrijeme pripreme kod kuhanja na pari općenito odgovara vremenu pripreme u loncu za kuhanje. Napomene o utjecaju određenih čimbenika na vrijeme pripreme možete pronaći u sljedećim poglavljima.

Vrijeme pripreme ne ovisi o količini namirnica. 1 kg krumpira priprema se jednako dugo kao i 500 g krumpira.

## Povrće

### Svježe namirnice

Svježe povrće pripremajte na uobičajeni način, npr. operite, očistite i usitnite.

### Duboko zamrznute namirnice

Duboko zamrznuto povrće nije potrebno odmrzavati. Iznimka: povrće zamrznuto u kocku.

Duboko zamrznuto i svježe povrće s istim vremenom pripreme može se pripremati zajedno.

Usitnite veće, zamrznute komade. Pridržavajte se vremena pripreme na pakiranju.

### Posude za kuhanje

Namirnice malog promjera po komadu (poput graška, šparoga) ostavljaju malo slobodnog prostora te para jedva prodiere. Kako biste postigli ravnomjeran rezultat pripreme za ove namirnice odaberite plitku posudu i napunite ju svega do visine 3–5 cm. Velike količine namirnica podijelite na više plitkih posuda za pripremu jela.

U jednoj se posudi može pripremati različito povrće sličnog vremena pripreme.

Povrće koje se priprema u tekućini, npr. crveni kupus, kuhajte u neperforiranim posudama.

### Razina

Ako u perforiranim posudama kuhate povrće koje „pušta boju” npr. ciklu, nemojte ispod umetati druge namirnice. Na taj ćete način izbjeći obojenja tekućinom koja kaplje.

# Kuhanje na pari

---

## Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme kao i kod konvencionalnog kuhanja ovisi o veličini namirnice i željenom stupnju pripreme. Primjer: tvrđe kuhani krumpir, narezan na četvrtine: oko 25 minuta  
tvrđe kuhani krumpir, narezan na polovice: oko 30 minuta

## Riba

### Svježe namirnice

Svježu ribu pripremite na uobičajeni način, npr. očistite ljuskice, izvadite iznutrice i operite.

### Duboko zamrznute namirnice

Ribu prije pripreme ne treba potpuno odmrznuti. Dovoljno je da površina bude dovoljno meka da upije začine.

### Priprema

Prije pripreme nakapajte ribu npr. sokom od limuna ili limete. Tako će riblje meso biti čvršće.

Ribu se ne mora soliti jer se kod pripreme na pari u najvećoj mjeri čuvaju mineralne tvari koje omogućuju da riba zadrži vlastiti okus.

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Razina

Kada u perforiranim posudama pripremate ribu, a istovremeno u drugim posudama pripremate ostale namirnice, izbjegnite prenošenje okusa zbog tekućine koja kapa tako da posudu s ribom umetnete izravno iznad univerzalnog lima.

## Temperatura

### 85–90°C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

### 100°C

Za pripremu ribe s čvrstim mesom, npr. bakalar i losos.

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

## Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o debljini i svojstvima namirnice, ne o težini. Što je namirnica deblja, to je vrijeme pripreme dulje. Komad ribe težine 500 g i debljine 3 cm dulje se priprema od komada težine 500 g i debljine 2 cm.

Što se riba dulje priprema, njeno meso postaje tvrđe. Pridržavajte se navedenih vremena pripreme. Kada riba nije dovoljno pripremljena, nastavite je pripremati još nekoliko minuta.

Produljite navedeno vrijeme pripreme za nekoliko minuta ako pripremate ribu u umaku ili juhi.

## Savjeti

- Uporabom začina i začinskog bilja, npr. kopra, podupire se vlastiti okus.
- Veću ribu pripremajte u položaju kao da pliva. Kako biste dobili željeni položaj stavite malu šalicu ili slično, s otvorom prema dolje, u posudu za pripremu jela. Na šalicu natakните ribu s trbuhom prema dolje.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Pripremajte na 100°C oko 60 minuta. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.
- Za pripremu **ribe „na plavo“** riba se priprema u vodi s octom (omjer voda: ocat po receptu). Važno je da se ne ošteti koža ribe. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

## Meso

### Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite meso prije pripreme (pogledajte poglavlje „Posebne primjene”, odlomak „Odmrzavanje”).

### Priprema

Meso koje treba zapeći, a zatim pirjati, npr. gulaš, potrebno je kratko peći na ploči za kuhanje.

### Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o debljini i svojstvima namirnica, ne o težini. Što je namirnica deblja, to je vrijeme pripreme dulje. Komad mesa težine 500 g i debljine 10 cm dulje se priprema od komada težine 500 g i debljine 5 cm.

### Savjeti

- Ako treba zadržati **aromu**, koristite perforiranu posudu. Koncentrat sakupljen u univerzalnom limu možete koristiti za aromatiziranje umaka ili zamrznuti za kasniju upotrebu.
- Za pripremu **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za pripremu jela stavite meso zajedno s kostima, povrćem za juhu i hladnom vodom. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

## Riža

Riža tijekom kuhanja bubri i zato se mora pripremati u tekućini. Upijanje vlage, a time i omjer riže i tekućine ovise o vrsti riže.

Za vrijeme pripreme jela riža u potpunosti upija tekućinu, stoga na taj način neće doći do gubitka hranjivih tvari.

## Žitarice

Žitarice bubre tijekom pripreme, stoga se moraju pripremati u tekućini. Omjer žitarica prema tekućini ovisi o vrsti žitarice.

Žitarice se mogu pripremati cijele ili mljevene.

## Tjestenina

### Suha tjestenina

Suha tjestenina bubri tijekom kuhanja, zato se treba pripremati u tekućini. Tekućina mora dobro prekriti tjesteninu. Rezultat kuhanja je bolji ako se upotrijebi vruća tekućina.

Produžite vrijeme pripreme koje navodi proizvođač za oko  $\frac{1}{3}$ .

### Svježe namirnice

Svježa tjestenina, npr. iz hladnjaka, ne mora bubriti. Kuhajte je u namašćenoj perforiranoj posudi.

Razdvojite zalijepljene rezance odnosno tjesteninu te je ravnomjerno rasporedite po posudi.

### Voće


Kako se sok ne bi izgubio voće kuhajte u neperforiranoj posudi za kuhanje.


Ako voće kuhate u perforiranoj posudi za kuhanje, sakupite sok pomoću univerzalnog lima.

**Savjet:** Prikupljeni sok možete upotrijebiti za pripremu glazure za tortu.

# Klimatsko pečenje

## Korištenje Klimatsko pečenje

U načinu rada Klimatsko pečenje  pečete, pržite ili kuhate namirnice, tako da se kombinira grijanje prostora za pripremu uz dodavanje pare (pogledajte poglavlje „Glavni izbornik i podizbornici” i poglavlje „Princip rukovanja”, odlomak „Usisavanje vode”).

Usisana voda za vrijeme pripreme jela ulazi u prostor za pripremu putem 1 do 3 mlaza pare. Namirnice se ravnomjerno pripremaju i, za razliku od načina rada *Kuhanje na pari* , putem visokih temperatura istovremeno zapeku.

Skupljanje vlage na unutrašnjoj strani vrata tijekom dodavanja pare je normalno. Ta vlaga isparava tijekom postupka pripreme jela.

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje”, odlomak „Isparavanje pr. vode”).


### Prikladne namirnice

Jedno dodavanje pare traje oko 5–8 minuta. Broj i trenutak mlazova pare ovisi o namirnicama koje se pripremaju:

- Kod **dizanog tijesta** bolji rezultat dizanja tijesta postiže se ako se para doda na početku postupka pripreme.
- **Kruh i pecivo** se bolje dižu ako im se para doda na početku. Korica će postati još sjajnija ako se para doda još jednom na kraju postupka pripreme.
- Kod **pečenja masnijeg mesa** dodavanje pare na početku postupka pečenja omogućuje da se meso bolje ispeče.

Priprema s regulacijom vlažnosti nije prikladna za tijesta koja sadrže mnogo vlage, poput kolačića od bjelanjaka. U ovom slučaju kod pečenja se mora provesti proces sušenja.

**Savjet:** Priložene recepte ili Miele aplikaciju koristite kao početnu točku.

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Osim toga, sakupljanje vodene pare na upravljačkoj ploči dovodi do dužeg vremena reakcije senzorskih tipki.


Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.


Ako želite pripremati namirnice, kao što su primjerice kruh ili peciva, paru je najbolje samostalno dodavati. Prvo dodavanje pare vršite odmah nakon što ste stavili namirnicu.

Kod odabira više od jednog mlaza pare, drugi bi se mlaz pare trebao aktivirati najranije pri temperaturi u prostoru za pripremu jela od najmanje 130°C.

## Auto dodavanje pare


Nakon faze zagrijavanja automatski se ispušta mlaz pare.

Voda isparava u prostor za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje .


Nakon mlaza pare nestaje .


■ Pripremite jelo do kraja.



## 1 mlaz pare, 2 mlaza pare ili 3 mlaza pare


Paru možete sami dodavati, čim senzorska tipka  svijetli.



Pričekajte da se pećnica zagrije kako bi se vodena para ravnomjerno rasporedila u zagrijanom prostoru za pripremu jela.

**Savjet:** Za vrijeme dodavanja mlaza pare pogledajte informacije o receptu u isporučenoj kuharici ili u Miele aplikaciji. Koristite funkciju Podsjet. min.  da se podsjetite na vrijeme.

■ Odaberite senzorsku tipku .

Dodaje se para. Na zaslonu se pojavljuje , a senzorska tipka  se gasi.

■ Postupite na odgovarajući način kako biste paru dodali idući puta kad zasvijetli senzorska tipka .


Nakon zadnjeg dodavanja pare gase se senzorske tipke  i  na zaslonu.

■ Pripremite jelo do kraja.

# Automatski programi

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

## Kategorije

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

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Isparavanje pr. vode“).

## Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju.

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

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

## Napomene za primjenu

- Stupanj pripreme se prikazuje nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme.
- Kao pomoć kod korištenja automatskih programa poslužiti će Vam isporučeni recepti. S istim automatskim programom mogu se pripremati i jela prema sličnim receptima, ali s drugačijim količinama.
- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.

- Kada umećete namirnicu u vrući prostor za pripremu jela, budite oprezni prilikom otvaranja vrata. Može izaći vruća para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane. Pazite da ne dođete u dodir s vrućom parom niti s vrućim stjenkama prostora za pripremu jela. Postoji opasnost od oparivanja i opekline.
- Kod nekih se automatskih programa pećnica mora unaprijed zagrijati prije nego što se jelo umetne u prostor za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena s podatkom o vremenu.
- Kod nekih je automatskih programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena s podatkom o vremenu (npr. za dodavanje tekućine).
- Prikaz trajanja automatskog programa predstavlja samo okvirnu vrijednost. Trajanje programa može se, ovisno o postupku pripreme jela, skratiti ili produžiti. Na promjenu trajanja može utjecati i početna temperatura mesa.




U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


- Odmrzavanje
- 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 Ostali .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Eventualno promijenite preporučenu temperaturu.

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

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

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

### Priprema jela na niskim temperaturama

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

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

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

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

Pečeno meso je mekano i sočno.

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

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


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


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

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

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

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


Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

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

- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Nakon punjenja staklenke namirnicama, očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom te zatvorite staklenke.
- Univerzalni lim umetnite na razinu 2 te na njega postavite staklenke.

- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 160–170°C.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići (dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići).



Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.


## Ukuhavanje voća i krastavaca

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

## Ukuhavanje povrća


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

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

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

## Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

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

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

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

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

# Dodatne primjene


## 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 od vruće površine.

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

Kada vadite namirnice koje ste sušili navucite kuhinjske rukavice.

- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

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

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

- Ove duboko zamrznute proizvode možete peći na limu za pečenje ili univerzalnom limu.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.
- Nekoliko puta okrenite namirnicu koju pripremate.

#### Priprema duboko zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.


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


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

### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Kada vadite posudu navucite kuhinjske rukavice.

- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

# Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

- Podesite vrijeme pripreme. Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tijesto bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.
- 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 poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

### Korištenje Automatski programi

■ Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus

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

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

### Savjeti

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

### Korištenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje s regulacijom vlažnosti.

- Umetnite namirnice na razinu 2.

### Korištenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

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

- Umetnite kolače na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Gornji i donji grijač

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

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

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Eco vrući zrak

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

- Umetnite namirnice na razinu 2.

## Savjeti za pečenje

- Možete upotrijebiti svako posuđe od materijala otpornog na temperaturu poput pekača, dublje posude za pečenje, staklenog kalupa, crijeva ili vrećice za pečenje, glinenog lonca, univerzalnog lima, rešetke i/ili lima za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživ) na univerzalnom limu.
- **Prethodno zagrijavanje** prostora za pripremu je potrebno samo kod pripreme rozbifa i filea. Općenito prethodno zagrijavanje nije potrebno.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu**, poput pekača. Meso ostaje sočno iznutra. Prostor za pripremu jela ostaje čišći nego kod pečenja na rešetki. Ostaje dovoljno soka od pečenja za pripremu umaka.
- Kada koristite **crijevo ili vrećicu za pečenje**, obratite pažnju na informacije na pakiranju.
- Kada za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu za pečenje**, možete nemasno meso premazati masnoćom, obložiti slaninom ili 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 , Klimatsko pečenje  i Automatsko pečenje  odaberite oko 20°C nižu temperaturu nego kod Gornji i donji grijač .
- Kod komada mesa koji su teži od 3 kg odaberite 10 °C nižu temperaturu od one navedene u tablici pečenja. Postupak pečenja traje nešto dulje, ali meso će se ravnomjerno ispeći i neće dobiti predebelu koru.
- 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 poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

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



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


## Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

## Korištenje Vrući zrak plus ili Automatsko pečenje

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

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

U načinu rada Automatsko pečenje  prostor za pripremu jela se tijekom faze prženja prvo zagrijava na visoku temperaturu za prženje (oko 230°C). Čim je postignuta navedena temperatura, pečnica s parom samostalno se regulira na podešenu temperaturu (temperatura nastavka pečenja).

- Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje s regulacijom vlažnosti.

- 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.

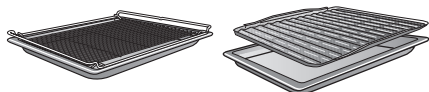
Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

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 poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

### Korištenje Roštilj velike površine

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


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

### Korištenje Roštilj s kruženjem zraka

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


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

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom 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 prednja strana pećnice s parom može oštetiti sredstvima za čišćenje pećnice i sredstvima 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 (osim posuda za kuhanje).

**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

**Savjet:** Čišćenje je olakšano ako koristite program Ostali  | Održavanje | Namakanje (pogledajte odlomak „Održavanje“).

- Uklonite kondenzat u prostoru za pripremu i u prihvatnom udubljenju spužvom ili spužvastom krpom.
- 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.

Ako brtva nije dobro postavljena, tijekom postupka pripreme s parom može doći do propuštanja pare iz prostora za pripremu.

Brtvu **nikada** nemojte vaditi.

## Čišćenje posude za pripremu jela

Posude za pripremu jela prikladni su za pranje u perilici posuđa.


- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za kuhanje.
- Uklonite se plavkaste mrlje s malo octa i isperite posudu za pripremu jela pod mlazom čiste vode.

## 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.

**Savjet:** Čišćenje je olakšano ako koristite program Ostali  | Održavanje | Namakanje (pogledajte odlomak „Održavanje“).

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

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

# Čišćenje i održavanje

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

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

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

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

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

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

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

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

## Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama

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

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

- FlexiClip teleskopske vodilice kratko namočite u otopinu vruće vode i 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 nego 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 s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače i prostor za pripremu jela.


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

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

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

## Čišćenje gornje stjenke prostora za pripremu jela

Praktično je redovito čistiti gornju stjenku prostora za pripremu jela od ostataka namirnica.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom 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.

Pećnica s parom se može oštetiti ako vodena para proдре kroz pokrov osvijetljenja.

Pećnicu s parom nikada nemojte upotrebljavati ako pokrov osvijetljenja nije pričvršćen.



Gornji grijač/roštilj se može oštetiti. Nikada nemojte pritiskati gornji grijač/roštilj prema dolje.

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


# Čišćenje i održavanje

## Isparavanje pr. vode

Prilikom kuhanja uz dodavanje pare ili vlage, preostala voda može ostati u sustavu za isparavanje, npr. ako je postupak pripreme s dodavanjem vlage ručno prekinut ili je prekinut zbog nestanka napajanja.

Prilikom sljedećeg korištenja Kuhanje na pari , Klimatsko pečenje  ili automatskog programa s regulacijom vlažnosti prikazuje se Isparavanje pr. vode.

- Pokrenite isparavanje preostale vode što je prije moguće kako bi samo svježa voda isparila na namirnice tijekom sljedećeg postupka pripreme i kako ne bi došlo do prelijevanja sustava za isparavanje zbog usisavanja više vode.

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.


Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

Trajanje isparavanja preostale vode varira ovisno o dostupnoj količini vode.

Prostor za pripremu jela se zagrijava te se isparava preostala voda, kako bi se sakupila vlaga u prostoru za pripremu i na vratima.

- Uklonite vlagu u prostoru za pripremu jela i na vratima odmah nakon što se prostor za pripremu jela ohladi.

## Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.

- Odaberite neki način rada ili automatski program s regulacijom vlažnosti.

Prikazuje se pitanje Isparavanje pr. vode.

- Potvrdite s *OK*.

Pojavljuje se vrijeme.

Počinje isparavanje preostale vode. Možete pratiti tijekom.

Navedeno vrijeme ovisi o količini vode koja se nalazi u sustavu isparavanja. Tijekom postupka isparavanja preostale vode sustav može korigirati navedeno vrijeme ovisno o stvarnoj količini prisutne vode.


Na kraju isparavanja preostale vode oglašava se signal i prikazuje se *Završeno*.

Sada možete provesti postupak pripreme jela s nekim načinom rada ili automatskim programom s regulacijom vlažnosti.

Kod isparavanja preostale vode u prostoru za pripremu jela i na vratima se skuplja vlaga. Potrebno ju je ukloniti odmah nakon što se prostor za pripremu jela ohladi.



## Preskakanje isparavanja preostale vode

 **Opasnost od infekcije zbog onečišćene vode u spremniku za vodu.**

Ako preskočite isparavanje preostale vode, u spremniku za vodu mogu se stvoriti klice. Ova onečišćena voda može se ispariti na namirnice tijekom sljedećeg postupka pripreme.

Isparavanje preostale vode po mogućnosti pokrenite odmah kako bi se kod sljedećeg postupka pripremanja jela koristila isključivo svježja voda.

U vrlo nepovoljnim okolnostima kod daljnjeg usisavanja vode može doći do prelijevanja sustava isparavanja u prostor za pripremu jela.

Po mogućnosti nemojte prekidati isparavanje preostale vode.

- Odaberite neki način rada ili automatski program s regulacijom vlažnosti.

Prikazuje se Isparavanje pr. vode.

- Odaberite Preskočiti.

Sada možete provesti postupak pripreme jela s nekim načinom rada ili automatskim programom s regulacijom vlažnosti.

Sljedeći put kada odaberete način rada ili automatski program s dodavanjem vlage kao i kada isključite pećnicu s parom, ponovno će se od Vas tražiti da provedete isparavanje preostale vode.

## Održavanje

### Namakanje


Ovim programom za održavanje možete omekšati tvrdokorna zaprljanja.

- Izvadite pribor iz prostora za pripremu jela.

- Krpom uklonite veća zaprljanja.

- Odaberite Ostali  | Održavanje | Namakanje.

- Slijedite upute na zaslonu.

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

Kada program za održavanje završi, kod otvaranja vrata može izaći puno jako vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Nakon namakanja **odmah** uklonite vodu i kondenzat u prostoru za pripremu i u prihvatnom udubljenju spužvom ili spužvastom krpom.
- Potom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.


**Savjet:** Preporučujemo da nakon programa za održavanje Namakanje provedete program za održavanje Sušenje, kako biste uklonili vlagu čak i na nepristupačnim mjestima prostora za pripremu jela.

### Sušenje

Ovaj program za održavanje možete koristiti za sušenje preostale vlage u prostoru za pripremu, čak i na nepristupačnim mjestima, kako biste zaštitili prostor za pripremu od korozije.


Program za održavanje Sušenje se sastoji od do 3 faze: isparavanja preostale vode u praznom prostoru za pripremu, sušenja pomoću zagrijavanja prostora za pripremu i brzog hlađenja pri lagano otvorenim vratima.

# Čišćenje i održavanje

 **Opasnost od infekcije zbog onečišćene vode u spremniku za vodu.**

Ako ne provedete program za održavanje Sušenje, može doći do stvaranja klica u spremniku za vodu. Ova onečišćena voda može se ispariti na namirnice tijekom sljedećeg postupka pripreme.

U svakom slučaju provedite program za održavanje Sušenje kako bi preostala voda u potpunosti isparila.

- Odaberite Ostali  | Održavanje | Sušenje.
- Odaberite želite li sušenje pokrenuti odmah ili kasnije te potvrdite s *OK*.
- Slijedite upute na zaslону.
- Uklonite vodu i kondenzat u prostoru za pripremu i u prihvatnom udubljenju spužvom ili spužvastom krpom.
- Kad je program održavanja Sušenje završen isključite pećnicu s parom.

## Uklanjanje kamenca

Ovisno o tvrdoći vode potrebno je redovito uklanjati kamenac iz sustava isparavanja.

Postupak uklanjanja kamenca možete izvršiti u bilo koje vrijeme.

Nakon određenog broja pripreme jela dobivate automatsku poruku da uklonite kamenac iz sustava isparavanja kako bi funkcija i dalje mogla besprijekorno raditi.

Prikazuje se posljednjih 10 postupaka pripreme do uklanjanja kamenca i počinje odbrojavanje. Po isteku se blokira primjena načina rada, automatskih programa i programa za održavanje s regulacijom vlažnosti.

Navedene načine rada možete ponovno koristiti tek po provedenom postupku uklanjanja kamenca. I dalje se mogu koristiti svi ostali načini rada, automatski programi i programi za njegu bez regulacije vlažnosti.

## Tijek postupka uklanjanja kamenca

Kada ste započeli postupak uklanjanja kamenca morate ga provesti do kraja, jer se isti ne smije prekidati.

Postupak uklanjanja kamenca traje otprilike 140 minuta i odvija se u nekoliko koraka:

1. Priprema za postupak uklanjanja kamenca
2. Usisavanje sredstva za uklanjanje kamenca
3. Faza djelovanja
4. Ispiranje 1
5. Ispiranje 2
6. Ispiranje 3
7. Isparavanje preostale vode i sušenje prostora za pripremu jela

## Priprema za postupak uklanjanja kamenca

Potrebna Vam je posuda kapaciteta oko 1 l.

Kako posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca ne biste morali držati ispod cijevi za punjenje, u opsegu ispod ruke priloženo je plastično crijevo s usisnim nastavkom.

Kako bi se postigao optimalan efekt čišćenja, preporučujemo korištenje priloženih, posebno za Miele izrađenih tableta za uklanjanje kamenca.


**Savjet:** Tablete za uklanjanje kamenca možete nabaviti na Miele internet stranici, u Miele servisu ili kod Miele ovlaštenog zastupnika.

Ostala sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i ostale kiseline i/ili sadrže ostale neželjene tvari poput klorida, mogu uzrokovati oštećenja.

Osim toga, njihovo djelovanje ne mora biti učinkovito ako nema dovoljne koncentracije sredstva za uklanjanje kamenca.

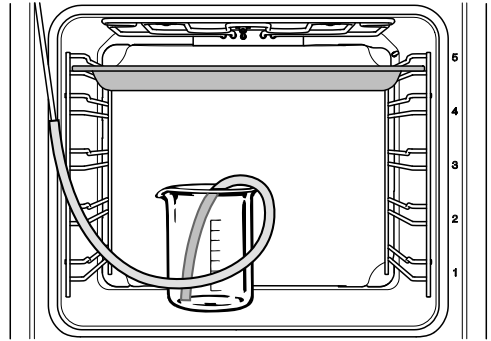
- Posudu napunite s oko 900 ml hladne vodovodne vode i u njoj potpuno otopite dvije tablete za uklanjanje kamenca.

## Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- Odaberite Ostali .
- Odaberite Održavanje.
- Odaberite Uklanjanje kamenca.

Ako su načini rada i automatski programi s regulacijom vlažnosti već blokirani, postupak čišćenja kamenca možete odmah pokrenuti potvrdom na *OK*.

- Univerzalni lim gurnite do kraja na najvišu razinu kako biste nakon primjene prikupili sredstvo za uklanjanje kamenca. Potvrdite napomenu s *OK*.



- Pričvrstite jedan završetak plastičnog crijeva na cijev za punjenje.
- Stavite posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca na dno pećnice.
- Stavite drugi kraj plastičnog crijeva u sredstvo za uklanjanje kamenca do dna posude i pričvrstite ga na spremnik pomoću vakuumske držača.
- Potvrdite s *OK*.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se zvuk pumpe.

Postupak usisavanja možete u svakom trenutku prekinuti ili ponovno nastaviti odabirom tipke *OK*.

Nakon postupka usisavanja prikazuje se napomena.

- Potvrdite s *OK*.
- Pripremite 1 l svježe vode i slijedite napomene na zaslonu.

Započinje **Faza djelovanja**. Možete pratiti tijek vremena.

- Ostavite posudu s priključkom crijeva na usisnu cjevčicu u prostoru za pripremu.

# Čišćenje i održavanje

Sustav više puta usisava tekućinu tijekom faze djelovanja. Čuje se zvuk pumpe.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela i ventilator za hlađenje ostaju uključeni tijekom cijelog postupka.

Na završetku faze djelovanja oglašava se zvučni signal.

## Ispiranje sustava isparavanja nakon faze djelovanja

Nakon faze djelovanja sustav za isparavanje se mora isprati **hladnom** vodovodnom vodom, kako bi se uklonili ostaci sredstva za uklanjanje kamenca.

Za to se oko 1 l svježe vode iz slavine tri puta pumpa kroz sustav isparavanja i sakuplja u univerzalnom limu za pečenje.

Temeljito isperite posudu nakon prvog postupka ispiranja kako biste uklonili ostatke sredstva za uklanjanje kamenca.

- Slijedite napomene na zaslonu.

Nakon trećeg ispiranja, pumpa će raditi otprilike 1 minutu kako bi ispumpala preostalu vodu iz sustava za isparavanje.


- Slijedite napomene na zaslonu.
- Izvadite univerzalni lim, posudu i plastično crijevo.
- Potvrdite s *OK*.

Postupak ispiranja je završen.

## Isparavanje preostale vode

Nakon trećeg postupka ispiranja započinje isparavanje preostale vode i postupak sušenja.

- Zatvorite vrata.

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

Uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela i prikazuje se trajanje isparavanja preostale vode. Trajanje se korijeri ovisno o količini preostale vode.


Nakon što preostala voda ispari, postupak sušenja automatski započinje kako bi se uklonila vlaga iz nepristupačnih dijelova prostora za pripremu.


## Završavanje postupka uklanjanja kamenca

Na kraju isparavanja preostale vode prikazuje se prozorčić s napomenom o čišćenju po završetku procesa uklanjanja kamenca.

- Potvrdite s *OK*.

Oglašava se zvučni signal i prikazuje se *Završeno*.

- Pećnicu s parom isključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje .

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom 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.

- Završno očistite ohlađeni prostor za pripremu od ostataka sredstva za uklanjanje kamenca.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

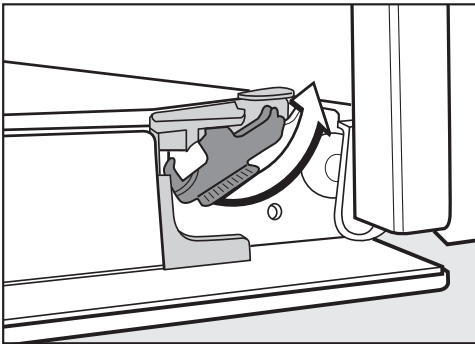
## Demontaža vrata

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 s parom će se oštetiti ako vrata pogrešno vadite.

Nikada ne povlačite vrata vodoravno sa držača, jer će isti udariti natrag o pećnicu s parom.

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 na vratima također se pridržavajte uputa koje se odnose na prednju stranu pećnice s parom.

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 mikrovlaškana.

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.

Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

 Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.

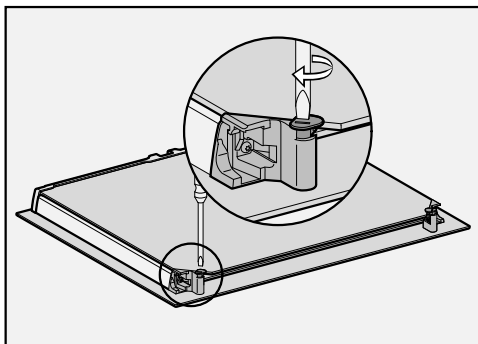
Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavlјate u ugrađenom stanju.

Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

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

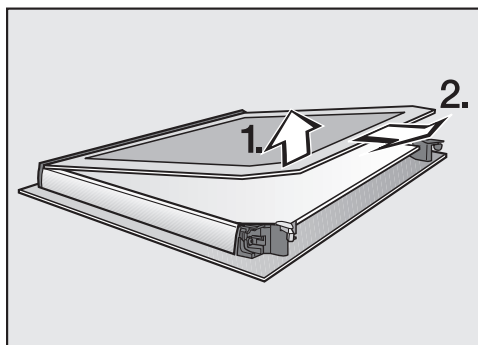
na.

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.



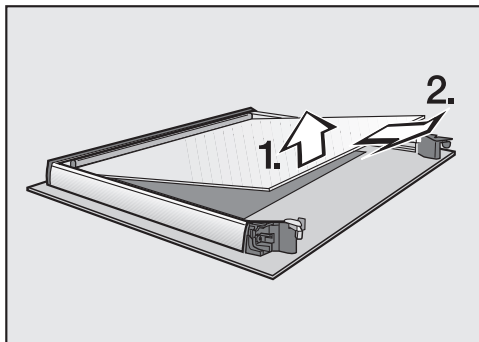
- Pomoću ravnog odvijača zakrenite oba držača za stakla vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata:



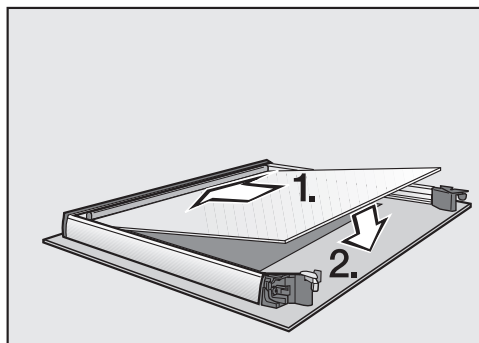
- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

## Čišćenje i održavanje

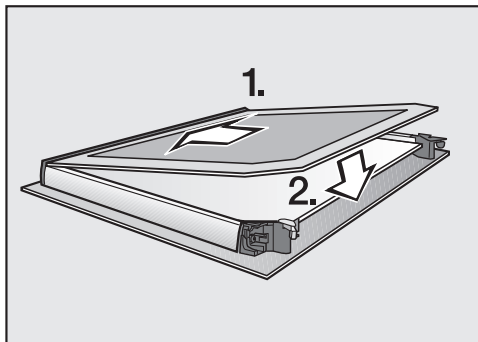


- Srednju ploču vrata **lagano** podignite i izvucite.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

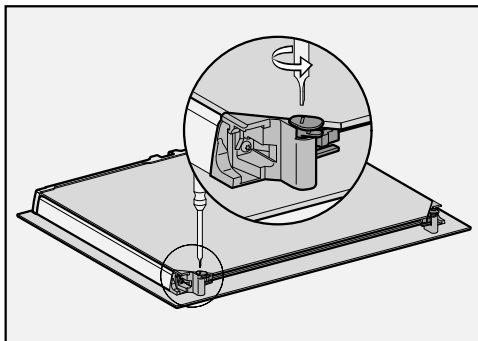
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:



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



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

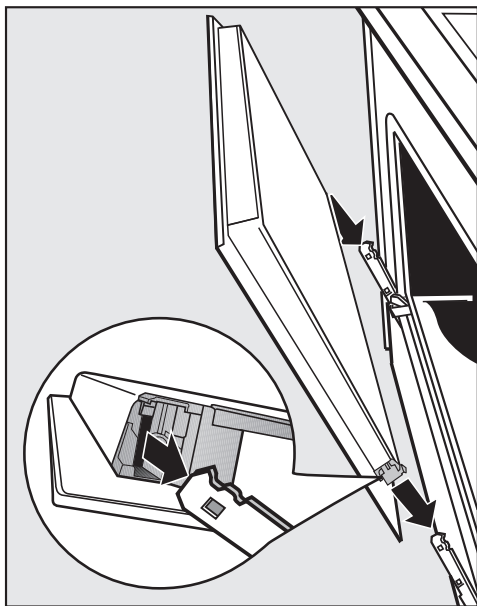


- Pomoću ravnog odvijača zakrenite oba držača za stakla vrata prema unutra.

Vrata su ponovno sastavljena.

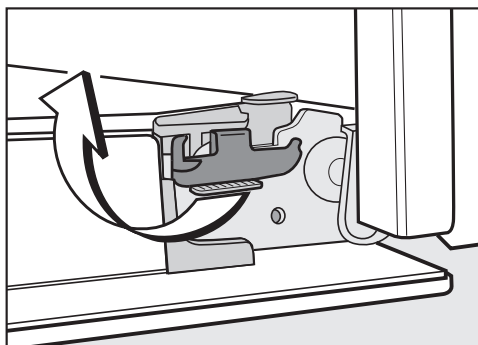
# Čišćenje i održavanje

## 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).

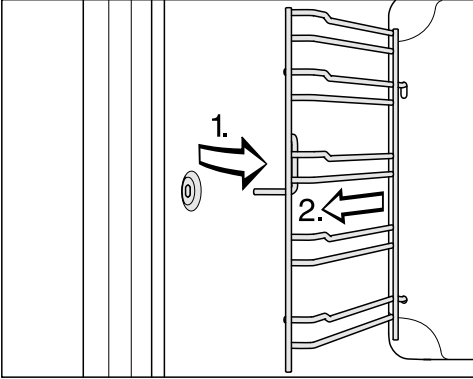
Ako FlexiClip teleskopske vodilice želite posebno skinuti, slijedite upute u poglavlju „Oprema”, odlomak „Postavljanje i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica”.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom 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 s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.  
Prije demontaže stražnje stjenke pričekajte da se grijač, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.

**⚠** Opasnost od ozljeda rotirajućim kotačem ventilatora.  
Možete se ozljediti o kotač koji pokreće ventilator za vrući zrak.  
Pećnicu s parom nikada nemojte upotrebljavati bez stražnje stjenke.

- Pećnicu s parom odvojite s električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.

- Uklonite vodilice za prihvat.
- Odvrnite 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.
- Poništite odvajanje pećnice s parom s električne mreže.

## 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. Kao rezultat toga, zaslon je taman kada je pećnica s parom isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Čim uključite pećnicu s parom, prikazuje se glavni izbornik. Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, odaberite postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Uključiti.</li></ul>
	<p>Pećnica s parom nema struje.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li mrežni utikač pećnice s parom 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. Točke izbornika na zaslonu 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>Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje</b>  <b>kada uključivanja</b>  .	<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 Sigurnost   Blokada uključivanja    Isključiti.</li></ul>

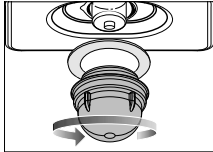
Problem	Uzrok i rješenje
<b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b>	Odabrali ste postavku Zaslom   QuickTouch   Isključiti. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je pećnica s parom isključena. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu s parom. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslom   QuickTouch   Uključiti.</li> </ul>
	Pećnica s parom nije priključena na električnu mrežu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li utikač pećnice s parom utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul>
	Problem s upravljanjem. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica s parom se ponovno pokrene.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> Prekid napajanja.	Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom.</li> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> 12:00.	Došlo je do prekida napajanja duže od 150 sati. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> Postig. je maks. tr. rada.	Pećnica s parom neuobičajeno dugo radi. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s OK.</li> </ul> <p>Nakon toga je pećnica s parom ponovno spremna za rad.</p>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Nisu navedene funkcije</b> Početak u i Završetak u.	Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.</li> </ul>
	U programima održavanja ove funkcije načelno nisu ponuđene.

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Nakon odabira funkcije čišćenja kamenca, na zaslonu se prikazuje</b> Ova funkcija trenutno nije raspoloživa..	Sustav za isparavanje je u kvaru. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Kod postupka pripreme s dodavanjem vlage ne usisava se voda.</b>	Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali pumpa sustava za isparavanje ne radi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite prezentacijski način rada putem Postavke   Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključiti.</li> </ul>
	Pumpa sustava za isparavanje je u kvaru. <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 s parom nakon premještanja više ne prelazi iz faze zagrijavanja u fazu kuhanja.</b>	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prilagodite temperaturu vrelišta na visinski položaj novog mjesta postavljanja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Nadmorska visina“).</li> </ul>
<b>Tijekom rada izlazi neobična količina pare ili para izlazi s različitih mjesta nego inače.</b>	Vrata nisu pravilno zatvorena. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorite vrata.</li> </ul>
	Brtva vrata je oštećena, npr. ima pukotine, ili brtva vrata nije ispravno umetnuta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
	Unutarnje staklo vrata je toliko jako zaprljano, da brtva ne naliže ispravno. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Očistite unutarnje staklo vrata (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Rastavljanje vrata“).</li> </ul>
<b>Pećnica s parom se samostalno isključila.</b>	Pećnica s parom se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključanja pećnice s parom ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite pećnicu s parom.</li> </ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b>	<p>Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul> <p>Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b>	<p>Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul> <p>Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada.</p> <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>	<p>Zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ne mogu se ukloniti katalitičkim procesom čišćenja.</p> <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>
<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 temperaturnom 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 ubrzo se isključuje.</b>	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   „Uključeno“ na 15 sek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kada želite uključiti osvjetljenje prostora za pripremu tijekom čitavog postupka pripreme, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključiti.</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p data-bbox="73 201 286 320"><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</b></p> 	<p data-bbox="297 201 667 228">Halogena žarulja je neispravna.</p> <div data-bbox="303 236 1038 419" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="320 244 820 280">⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.</p><p data-bbox="320 285 1023 344">Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.</p><p data-bbox="320 349 1028 408">Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.</p></div> <div data-bbox="303 432 1038 579" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="320 440 988 499">Pećnica s parom se može oštetiti ako vodena para prođe kroz pokrov osvjetljenja.</p><p data-bbox="320 504 1028 563">Pećnicu s parom nikada nemojte koristiti ako pokrov osvjetljenja nije pričvršćen.</p></div> <ul data-bbox="297 600 1038 946" style="list-style-type: none"><li data-bbox="297 600 1038 659">■ Odvojite pećnicu s parom s električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li><li data-bbox="297 663 1038 722">■ Odvrnite pokrov osvjetljenja i izvucite ga iz kućišta s brtvenim prstenom prema dolje.</li><li data-bbox="297 727 1038 786">■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li><li data-bbox="297 791 1038 882">■ Postavite pokrov osvjetljenja s brtvenim prstenom u kućište. Zakrivljena strana brtvenog prstena mora biti usmjerena prema dolje.</li><li data-bbox="297 887 846 914">■ Rukom čvrsto zavrnite poklopac osvjetljenja.</li><li data-bbox="297 919 981 946">■ Poništite odvajanje pećnice s parom s električne mreže.</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.

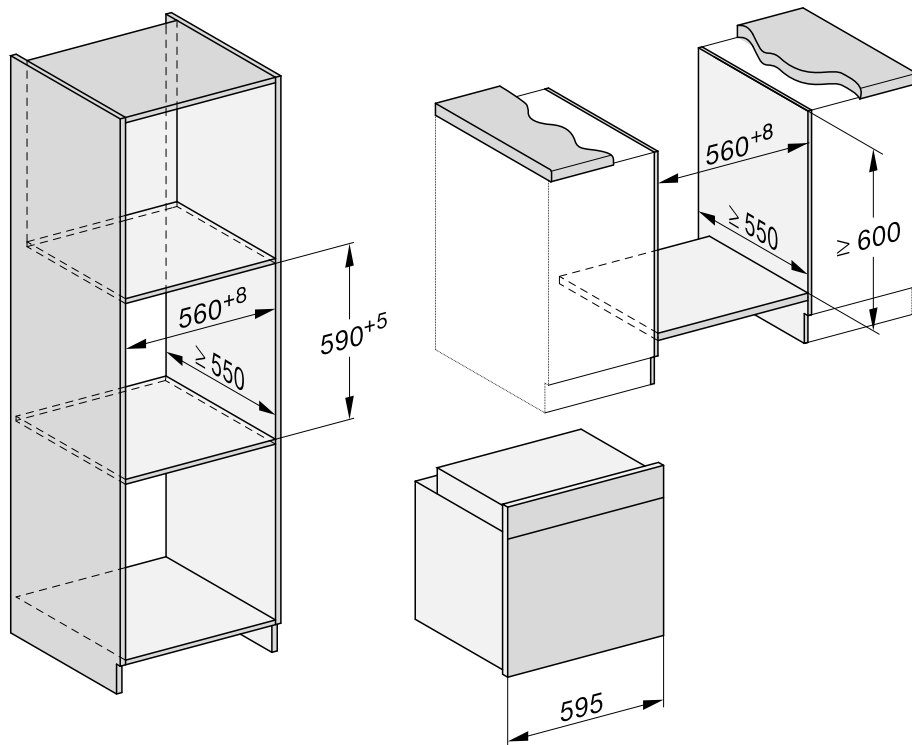
# Ugradnja

## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

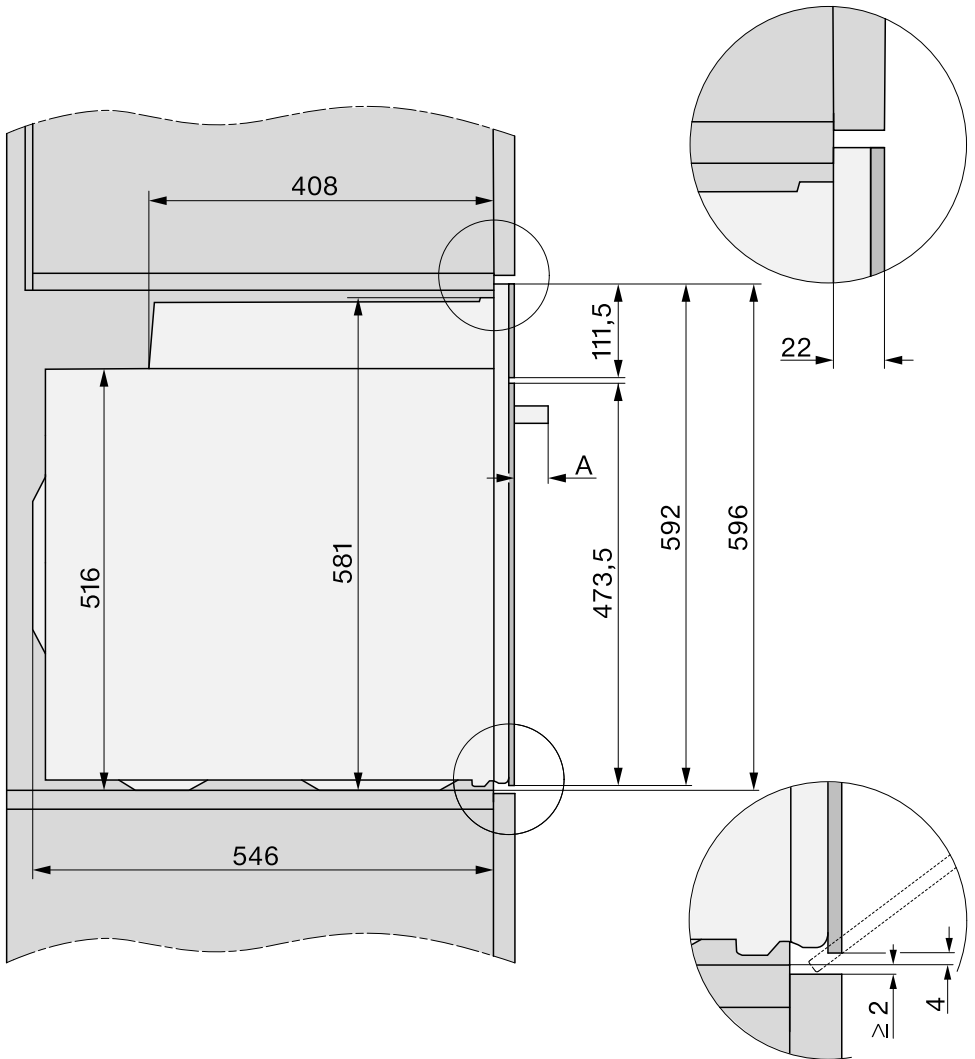
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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





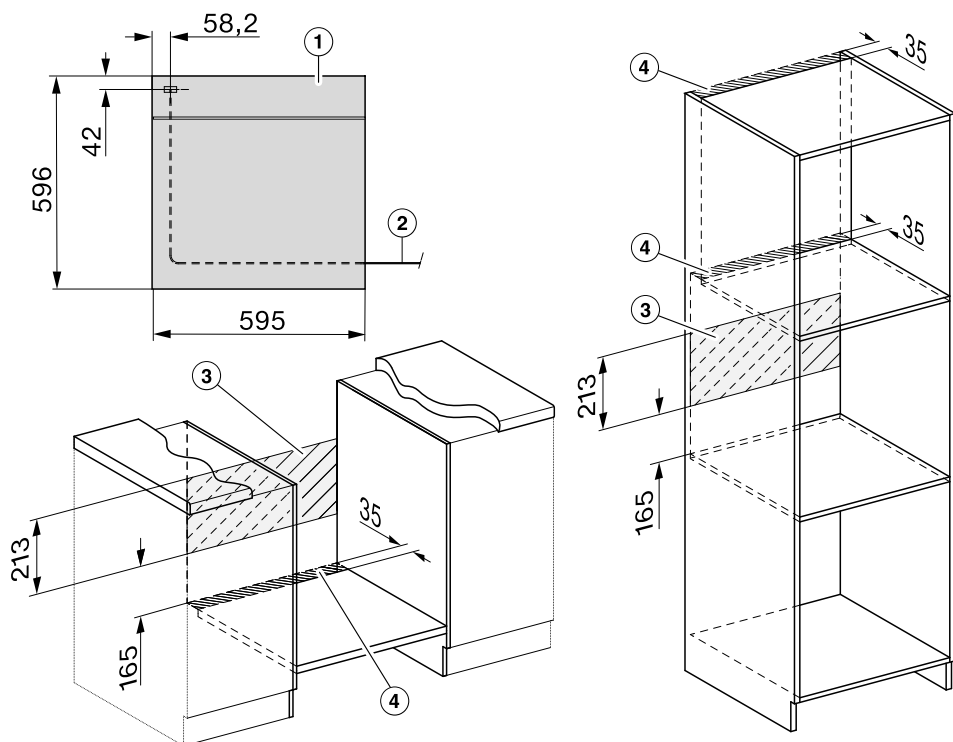
## Bočna strana



- A** DGC 715x: 43 mm  
 DGC 725x: 47 mm

# Ugradnja

## Priključci i ventilacija



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

## Ugradnja pećnice s parom

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

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

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

Osigurajte da polica na koju će se postaviti pećnica s parom ne naliježe na zid.

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

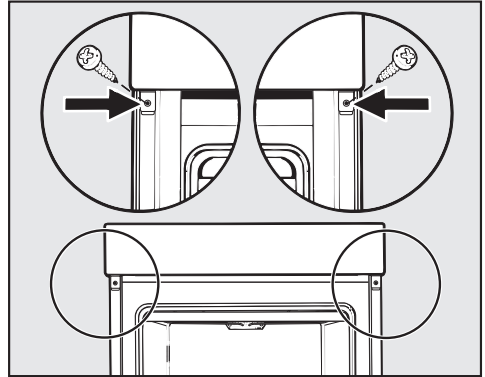
- Pećnicu s parom priključite na električnu mrežu.

Vrata se mogu oštetiti ako pećnicu s parom nosite za ručku vrata.

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

Vrata bi prije ugradnje trebalo skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Rastavljanje vrata“), a pribor izvaditi. Pećnica s parom je lakša ako je gurnete u ugradbeni ormar i ne nosite je za ručku na vratima.

- Pećnicu s parom gurnite u ugradbeni ormar i te ju poravnajte.
- Ako vrata niste skinuli, otvorite ih.



- Pećnicu s parom pričvrstite pomoću isporučених vijaka za bočne stijenke ugradbenog ormarića.
- Vrata eventualno ponovo ugradite (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Ugradnja vrata“).

## Električni priključak



Opasnost od ozljeda!

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

Priključak na električnu mrežu vrši 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 s parom

Pećnica s parom je opremljena s 3-žilnim mrežnim priključnim kablom s utikačem spremnim za spajanje na izmjeničnu struju 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

### Povrće











Povrće		 [°C]	 5 1	 [min]
Cvjetača   cijela		100	3	20–40
Cvjetača   cvjetiči		100	3	10
Mahune, zelene		100	3	15
Brokula   cvjetiči		100	3	6
Grašak		100	3	4–6
Komorač   prepolovljen		100	3	20–28
Komorač   narezan na trake		100	3	6–8
Korabica   narezana na štapiće		100	3	8–10
Buča   narezana na kockice		100	3	4–6
Mrkva   cijela		100	3	7–18
Mrkva   prepolovljena		100	3	7–9
Mrkva   usitnjena		100	3	6–10
Krumpir u ljusci, tvrdo kuhan		100	3	28–44
Poriluk   narezan na kolutove		100	3	6–10
Romanesco   cijeli		100	3	10–22
Romanesco   cvjetiči		100	3	7–10
Prokulica		100	3	12–18
Slani krumpir   oguljen, cijeli		100	3	23–40
Slani krumpir   oguljen, prepolovljen		100	3	20–30
Slani krumpir   oguljen, četvrtine		100	3	16–25
Korijen celera   narezan na štapiće		100	3	6–10
Šparoge, zelene		100	3	5–14
Šparoge, bijele, debljine palca		100	3	13–19
Špinat		100	3	3–4
Kelj   narezan		100	3	12–18
Tikvica   narezana na kolutove		100	3	3–4
Slatki grašak		100	3	8–10

 način rada,  temperatura,  5 1 razina,  vrijeme pripreme,  Kuhanje na pari









<sup>1</sup> Koristite perforiranu posudu za kuhanje i univerzalni lim umetnite u razinu 1, kako biste sakupili tekućinu.

# Tablice za pečenje

## Riba

Riba (svježa ili odmrznuta)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Filet grgeča		100	3	8–10
Pastrva		100	3	10–13
Filet lososa, visine 3 cm		100	3	6–10
Morska pastrva		100	3	17–20
Iverak		100	3	8–14
Filet iverka		100	3	3–5







## Meso

Meso		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
File pilećih prsa		100	3	8–10
Rolada od poretine		100	3	12–15
Pureći odresci		100	3	4–6
Odrezak dimljene svinjetine		100	3	6–10










 način rada,  temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Kuhanje na pari








<sup>1</sup> Koristite perforiranu posudu za kuhanje i univerzalni lim umetnite u razinu 1, kako biste sakupili tekućinu.

## Tjestenina

Tjestenina		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min]
Okruglice od krumpira/kruha, svježe		100	3	15
Okruglice od krumpira/kruha, u vrećici za kuhanje		100	3	20























## Riža








Riža			 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>2</sub>	 [min]
Basmati riža	1 : 1,5		100	3	15
Parboiled riža	1 : 1,5		100	3	23–25
Riža na mlijeku	1 : 2,5		100	3	30–35
Integralna riža	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  omjer riže i tekućine,  način rada,  temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Kuhanje na pari

<sup>2</sup> Koristite neperforiranu posudu.

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]
Muffini (1 lim)		150–160	–	2	25–35
Muffini (2 lima)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Sitni kolačići* (1 lim)		150	–	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	3	22–32
Sitni kolačići* (2 lima)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35
Pješčani kolač (rešetka, kalup za kolač, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Voćni kolač (1 lim)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Voćni kolač (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	45–55
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25

 Način rada,  temperatura,  Booster,  5 1 razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač, ✓ uključeno, – isključeno

\* 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.

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

# Tablice za pečenje

## Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>
Mali kolačići* (1 lim)		140	–	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–30
Mali kolačići* (2 lima)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	20–30
Kolač od sira (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Apple Pie* (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Pokriveni kolač s jabukama (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Voćni kolač s preljevom (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Voćni kolač s preljevom (1 lim)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Kolač prekriven voćem, slatki (1 lim)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Gornji i donji grijač,  Intenzivno pečenje, ✓ uključeno, – isključeno

\* 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.

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



## Dizano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]		5	[min]
Kuglof (rešetka, kalup za kuglof, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Božićni kruh (1 lim)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (1 lim)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
Voćni kolač (1 lim)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 lim)		160–170	✓	2	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (2 lima)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Bijeli kruh, na limu (1 lim)		190–200	✓	2	30–40 <sup>5</sup>
		190–200	–	2	30–40
Bijeli kruh (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Integralni kruh (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	2	45–55
Dizanje tijesta s kvascem (rešetka)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–

Način rada, temperatura, Booster, 5 razina, vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Klimatsko pečenje, ✓ uključeno, – isključeno

<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.

<sup>3</sup> Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.

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

<sup>5</sup> Ispustite 1 mlaz pare na početku postupka pripreme.

<sup>6</sup> Ispustite 2 mlaza pare na početku postupka pripreme.

# Tablice za pečenje

## Tijesto od sira i ulja

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

Način rada, temperatura, Booster, 5 1 razina, vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, ✓ uključeno, – isključeno

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

## Biskvitno tijesto

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













Način rada, temperatura, Booster, 5 1 razina, vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, ✓ uključeno, – isključeno









\* 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.

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

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]
Princes krafne (1 lim)		160–170	–	2	35–45 <sup>1</sup>
Jastučići od lisnatog tijesta (1 lim)		180–190	–	2	20–30
Jastučići od lisnatog tijesta (2 lima)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Makroni (1 lim)		120–130	–	2	25–50
Makroni (2 lima)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Puslice/beze (1 lim, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Puslice/beze (2 lima, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180




















 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  Klimatsko pečenje,  Vrući zrak plus,  uključeno, – isključeno












<sup>1</sup> Ispustite 1 mlaz pare 8 minuta nakon početka postupka pripreme.

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

# Tablice za pečenje

## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 [°C]			 [min]
Pikantna pita (1 lim)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Kolač od luka (1 lim)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, dizano tijesto (1 lim)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30
Pizza, tijesto od sira i ulja (1 lim)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
Zamrznuta pizza, prethodno pečena (rešetka)		200–210	–	2	20–25
Tost* (rešetka)		250	–	3	5–8
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) (rešetka na univerzalnom limu)		250 <sup>2</sup>	–	3	3–6
Povrće s roštilja (rešetka na univerzalnom limu)		250 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 univerzalni lim)		180–190	–	2	40–60

 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  Gornji i donji grijač,  Intenzivno pečenje,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Roštilj velike površine,  Roštilj s kruženjem zraka, ✓ uključeno, – isključeno



















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











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

<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.

<sup>3</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

## Govedina

Namirnica (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni lim)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Goveđi file „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Goveđi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Goveđi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rozbif „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</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)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–

 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  temperatu-  
ra jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji i donji grijač,  Eco vrući zrak,  Roštilj ve-  
like površine, ✓ uključeno, – isključeno

\* 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.

<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.

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

<sup>7</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
















<sup>8</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.


<sup>9</sup> Kada je dovoljno potamnila, okrenite namirnicu koja se priprema (1: Trajanje pripreme na roštilju strana 1, 2: trajanje pripreme na roštilju strana 2).

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

# Tablice za pečenje












## Teletina












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

 Način rada,  temperatura,  Booster,  5 razina,  vrijeme pripreme,  7 temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji i donji grijač, ✓ uključeno, – isključeno

- <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.
- <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 (ako postoje).
- <sup>6</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- <sup>7</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Svinjetina

Namirnica (pribor)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	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>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>		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>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Pečenice <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–

 Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>5</sup> razina,  vrijeme pripreme, <sup>11</sup> temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji i donji grijač,  Klimatsko pečenje,  Eco vrući zrak,  Roštilj velike površine, ✓ uključeno, – isključeno

<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.

<sup>5</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC (ako postoje).

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

<sup>7</sup> Raspodijelite tijekom postupka pripreme 3 ručna mlaza pare nakon faze zagrijavanja.

<sup>8</sup> Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 1 l tekućine.













<sup>9</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.








<sup>10</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

<sup>11</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje

## Janjetina, divljač

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

 Način rada,  temperatura,  Booster,  5 1 razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  Gornji i donji grijač, ✓ uključeno, – isključeno

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

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

<sup>3</sup> 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 (ako postoje).















<sup>5</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 50 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte 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]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrve) (univerzalni lim)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pastrva) (univerzalni lim)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Ribljí filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80

 Način rada,  temperatura,  Booster,  <sup>5</sup> razina,  vrijeme pripreme,  <sup>7</sup> temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Roštilj s kruženjem zraka,  Gornji i donji grijač,  Klimatsko pečenje,  Eco vrući zrak, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>2</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC (ako postoje).

<sup>3</sup> Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.

<sup>4</sup> Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.


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

<sup>6</sup> Ispustite 5 minuta nakon početka postupka pripreme 1 ručno dodavanje pare.

<sup>7</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Podaci za ispitivačke institute


## Probna jela prema EN 60350-1 (način rada Kuhanje na pari )

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	🌡️ [°C]	⌚ [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokula (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Raspodjela pare					
Brokula (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Kapacitet uređaja					
Grašak (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>2</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

<sup>5</sup><sub>1</sub> Razina, 🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme


- <sup>1</sup> Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započne faza zagrijavanja) i gurajte univerzalni lim u razinu 1.
- <sup>2</sup> Ispitivanje je završeno kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85°C.

## Priprema probnih jela prema jelovniku (način rada Kuhanje na pari )

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	🌡️ [°C]	Visina [cm]	⌚ [min] <sup>1</sup>
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Komadići brokule	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

<sup>5</sup><sub>1</sub> Razina, 🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme

- <sup>1</sup> Vrijeme pripreme za prvo probno jelo odgovara vremenu pripreme za cijeli jelovnik. Ako kao podsjetnik želite podesiti podsjetnik minuta, podesite preostalo vrijeme do umetanja sljedećeg probnog jela (pogledajte poglavlje „Podsjet. min.“).

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 1.
- Umetnite prvo probno jelo (krumpir) u hladan prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada Kuhanje na pari  i podesite temperaturu.
- Podesite vrijeme pripreme za krumpir i cijeli jelovnik (37 minuta).


Kad je postignuta podešena temperatura oglašava se signal i vrijeme pripreme pojavljuje se na zaslonu.

 Opasnost od ozljede vrućom parom.


















Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.










Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

## Podaci za ispitivačke institute

- Kad se prikaže preostalo vrijeme od 22 minute, u prostor za pripremu jela umetnite drugo probno jelo (filet od lososa).
- Kad se prikaže preostalo vrijeme od 16 minuta, u prostor za pripremu jela umetnite treće probno jelo (cvjetići od brokule).
- Nakon postupka pripreme jela odaberite senzorsku tipku , kako biste završili postupak pripreme.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

### Probna jela prema EN 60350-1 (načini rada s pećnicom)

Probna jela (pribor)		 [°C]		 5	 [min]
Small Cakes (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		150	–	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	–	3	22–32
Small Cakes (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
Mali kolačići (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	25–30
Mali kolačići (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8
Pljeskavica (rešetka <sup>1</sup> na razini 4 i univerzalni lim <sup>1</sup> na razini 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	18–27 <sup>7</sup>

 Način rada,  temperatura,  Booster,  5 razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Roštilj velike površine,  uključeno, – isključeno

<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.

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

<sup>6</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

<sup>7</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 .
- Odaberite postavku Osvjetljenje | „Uključeno“ na 15 sek (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Osvjetljenje“).
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.  
Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice ili katalitički obložene dijelove, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena.  
Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje poremećena. Navedeno može negativno utjecati na rezultat mjerenja.  
Ovaj se nedostatak može anulirati pritiskanjem vrata. Ako su okolnosti nepovoljne za to mogu biti potrebna i odgovarajuće tehnička pomoćna sredstva. Ovakav se nedostatak ne javlja pri normalnoj, praktičnoj uporabi.

## Informacijski list za kućanske pećnice

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikacijska oznaka modela</b>	DGC 7250
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI <sub>prostor za pečenje</sub> )	81,7
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,05 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

### 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

DGC 7250

hr-HR

M.-Nr. 12 822 060 / 00