


Upute za uporabu i ugradnju Dialog pećnica



Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za postavljanje - instalaciju - prvu uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	6
Vaš doprinos zaštiti okoliša	18
Pregled	19
Upravljački elementi	20
Tipka za uključivanje/isključivanje	21
Senzorske tipke	21
Zaslon na dodir	22
Simboli.....	23
Princip rukovanja	24
Odabir točke izbornika	24
Kretanje	24
Napuštanje razine izbornika	24
Promjena vrijednosti ili postavki	24
Izmjena vrijednosti ili postavki za vrijeme pripreme jela.....	24
Promjena postavke u listi za odabir	24
Unos bojeva pomoću brojčanika.....	24
Unos brojeva pomoću polja s brojkama.....	25
Promjena postavke pomoću segmentne linije	25
Unos slova.....	25
Prikaz Pomoć	25
Oprema	26
Tipaska naljepnica.....	26
Sadržaj isporuke.....	26
Isporučeni i dodatni pribor	26
Sigurnosne značajke	29
Površine oplemenjene PerfectClean slojem	29
Pribor prikladan za pirolizu.....	29
Prva uporaba	30
Miele@home	30
Osnovne postavke.....	31
Prvo zagrijavanje Dialog pećnice i ispiranje sustava isparavanja.....	32
Postavke	34
Pregled postavki.....	34
Pozivanje izbornika „Postavke“	36
Jezik 	36
Dnevno vrijeme.....	36
Datum	36
QuickTouch	36
Početni zaslon	37

Svjetlina	37
Shema boja	37
Glasnoća	37
Jedinice	38
Naknadni rad rashl. ventilat.....	38
Piroliza	38
Preporučene temperature.....	38
Sigurnost	38
Katalizator	39
Umrežavanje.....	39
Miele@home	39
Daljinsko upravljanje.....	41
SuperVision	41
Prodajno mjesto	42
Tvorničke postavke.....	42
Alarm + Podsjetnik minuta	43
Uporaba funkcije Alarm	43
Uporaba funkcije Podsjetnik minuta.....	44
M Chef	45
Način rada	45
Gourmet jedinice	45
Intenzitet.....	45
Prilagodba postojećih recepata M Chef načinu rada	46
Način rada	46
Temperatura	46
Gourmet jedinice	46
Intenzitet.....	46
Vremenu pripreme	46
Razini.....	46
Gourmet Profi i Gourmet Asistent	47
Glavni izbornik i podizbornici	48
Izbor posuđa za M Chef načine rada.....	50
Prikladno posuđe	50
Neprikladno posuđe	51
Savjeti za uštedu energije.....	52

Sadržaj

Upravljanje	54
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela	55
Promjena temperature i temperature jezgre	55
Promjena broja Gourmet jedinica	55
Promjena intenziteta	56
Podešavanje vremena pripreme	57
Prekid postupka pripreme	58
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela	58
Brzo zagrijavanje	59
Predhodno zagrijavanje	59
Crisp function	60
Promjena vrste grijanja	60
Promjena načina rada	60
Načini rada s regulacijom vlažnosti	61
Pokretanje postupka s regulacijom vlažnosti	62
Isparavanje preostale vode	65
Automatski programi	67
Uporaba automatskih programa	67
Napomene za primjenu	67
Traženje	68
Posebne primjene	69
Odmrzavanje	69
Isušivanje	71
Zagrijavanje posuđa	72
Dizanje tijesta	72
Priprema na niskoj temp.	73
Šabat program	75
Ukuhavanje	76
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela	78
Osobni programi	79
MyMiele	81
Pečenje	82
Savjeti za pečenje	82
Napomene o tablicama za pečenje	83
Napomene za načine rada	83
Pečenje	85
Savjeti za pečenje	85
Napomene o tablicama za pečenje	85
Napomene za načine rada	86
Termometar za hranu	87

Priprema jela na roštilju	90
Savjeti za pripremu jela na roštilju	90
Napomene o tablicama za pečenje	90
Napomene za načine rada	91
Čišćenje i održavanje	92
Neprikladna sredstva za čišćenje	92
Uklanjanje normalnih zaprljanja	93
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja	93
Čišćenje prostora za pripremu jela s Piroлиза	94
Uklanjanje kamenca	97
Što učiniti, ako	100
Servis	104
Kontakt u slučaju smetnji	104
Jamstvo	104
Ugradnja	105
Dimenzije za ugradnju	105
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić	105
Bočna strana	106
Priključci i ventilacija	107
Ugradnja Dialog pećnice	108
Električni priključak	109
Tablice za pečenje	110
Miješano tijesto	110
Prhko tijesto	111
Dizano tijesto	112
Tijesto od sira i ulja	113
Biskvitno tijesto	113
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka	114
Pikantna jela	115
Govedina	116
Svinjetina	118
Teletina	120
Janjetina, divljač	121
Perad, riba	122
Pregled Gourmet asistenta 	123
Pregled automatskih programa 	128
Izjava o sukladnosti	133
Autorska prava i licence	134

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

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

Namjenska uporaba

- ▶ Ova Dialog pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova Dialog pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Dialog pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje, prženje, roštilj, kuhanje, odmrzavanje, ukuhavanje i sušenje namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Opasnost od požara zapaljivim materijalima. Ako u Dialog pećnici sušite zapaljive materijale, isparava u njima sadržana voda. Time se materijali isušuju i mogu se zapaliti. Dialog pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati Dialog pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu Dialog pećnicu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

- ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.
- ▶ Ova Dialog pećnica sadrži 2 izvora svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.

Djeca u kućanstvu

- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini Dialog pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti Dialog pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako Dialog pećnicu sigurno koristiti. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati Dialog pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini Dialog pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju Dialog pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Dialog pećnica se zagrijava na staklu vrata, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela. Zato spriječite da djeca dodiruju Dialog pećnicu tijekom rada.
- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Tijekom čišćenja pirolizom Dialog pećnica se zagrijava jače nekog tijekom normalnog rada. Stoga spriječite djecu od dodirivanja Dialog pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► 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 ovlašteni Miele servis.

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

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

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

► Ako je Dialog pećnica u kvaru, kad je uključena, elektromagnetski valovi se mogu širiti izvan kućišta, što je opasno za korisnika te može utjecati na funkciju elektroničkih uređaja poput mobilnih telefona. Dialog pećnicu nemojte upotrebljavati u sljedećim slučajevima:

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Električna sigurnost Dialog pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje prepustite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice Dialog pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja Dialog pećnice. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Dialog pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Dialog pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ovu Dialog pećnicu 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 Dialog pećnice.
Nikada ne otvarajte kućište Dialog pećnice.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada Dialog pećnicu popravljaju osobe neovlaštene od strane tvrtke Miele.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtka Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo originalnim rezervnim dijelovima.
- ▶ Oko vrata nalaze se dvije brtve. Nikada ne uklanjajte brtve.
- ▶ Kada je priključni kabel oštećen, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora isti zamijeniti specijalnim priključnim kabelom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).

Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, Dialog pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U prethodno spomenuto se uvjerite na sljedeći način:

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

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

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

Pravilna uporaba




▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.

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

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

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.
- ▶ Imajte u vidu da je vrijeme pripreme, zagrijavanja i odmrzavanja u načinu rada s M Chef često znatno kraće nego u klasičnom načinu rada. Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica.
M Chef načine rada ili načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para se može zapaliti na vrućim grijačima.
- ▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje namirnica toplima zbog visoke vlage i kondenzirane vode u Dialog pećnici može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjska radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite Dialog pećnicu uključenom i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.
- ▶ Namirnice koje se održavaju toplima ili se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u Dialog pećnici. 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 način rada Vrući zrak plus  bez funkcije Brzo zagrijavanje.
- ▶ 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 postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti i tijekom isparavanja preostale vode nastaje vodena para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Tijekom dodavanja pare ili isparavanje preostale vode ne otvarajte vrata.

▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka.

Miješanjem ili okretanjem namirnica hrana će se ravnomjerno zagrijati, a potrebno je paziti i na vrijeme izjednačavanja kod zagrijavanja, odmrzavanja i pripreme jela.

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

▶ Opasnost od ozljede vrućom namirnicom. Kod zagrijavanja namirnice toplina se stvara izravno u namirnici pa posuđe ostaje hladnije (iznimka: kameno posuđe namijenjeno uporabi u pećnici). Posuđe se zagrijava zbog prijenosa topline s namirnice.

Nakon što ste izvadili namirnicu, provjerite je li postigla odgovarajuću temperaturu. Ne vodite se temperaturom posuđa! **Kod zagrijavanja hrane za bebe posebno pazite na odgovarajuću temperaturu!**

Nakon zagrijavanja, hranu za bebe dobro promiješajte ili izmućkajte, a potom hranu probajte kako se beba ne bi opekla.

▶ Dialog pećnica nije predviđena za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta, jer tako mogu nastati visoke temperature. Možete se opeći prilikom vađenja predmeta.

Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama. Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

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

▶ Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina, bez uporabe štapića može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Takav zaostatak vrenja može dovesti trenutnog eksplozivnog kipljenja, tako da se prilikom vađenja posude možete opeći o vruću tekućinu. U nepovoljnim uvjetima tlak može biti toliko jak, da se vrata sama otvore.

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

▶ Kada zagrijavate jaja bez ljuske, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti.

Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.

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

Jaja u ljusci kuhajte samo u posebnom posuđu. Tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u M Chef načinima rada.

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

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

▶ Živin termometar ili termometar s tekućinom nisu prikladni za visoke temperature i podložni su lomljenju.

Za mjerenje temperature namirnice koristite samo priloženi Miele termometar za hranu.

Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Jastučice punjenje zrnima, trešnjama s košticama ili želeom i slična jela mogu se zapaliti, čak i ako se nakon zagrijavanja izvade iz pećnice.

Spomenute jastučice nemojte zagrijavati u Dialog pećnici.

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

Za pripremu jela u načinima rada M Chef ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

▶ Plastično posuđe koje nije otporno na vrućinu rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti Dialog pećnicu ili se može zapaliti.

Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe koje je otporno na visoke temperature. Pročitajte upute proizvođača posuđa.

▶ Neprikladno posuđe se može uništiti i oštetiti Dialog pećnicu.

Ne upotrebljavajte zatvorene metalne spremnike, aluminijsku foliju, pribor za jelo, posuđe s metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, plastično posuđe osjetljivo na visoke temperature, metalne kvačice kao ni plastične i papirnate spojnice sa žicom (pogledajte poglavlje „Izbor posuđa za M Chef načine rada“).

Dialog pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijevate ili pripremate u posudama od drveta drugog zapaljivog materijala.

▶ Opasnost od požara uzrokovanog zapaljivim materijalima. Jednokratne plastične posude moraju imati karakteristike navedene u poglavlju „Izbor posuđa za M Chef načine rada“, odlomak „Prikladno posuđe“.



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

Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije, koja reflektira elektromagnetske valove. Papir koji omata aluminijsku foliju može se tako jako zagrijati, da se zapali. M Chef načinima rada nemojte zagrijavati namirnice u pakiranjima za zadržavanje topline, primjerice u vrećicama za pečenje pilića.

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

Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

M Chef načine rada nikada ne koristite za ukuhavanje. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .

▶ 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. Dialog pećnica se može oštetiti.

Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:



▶ Plemenita površina oštetiti će se ljepljivim sredstvom i izgubiti svoja svojstva kao zaštita od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lijepite poruke, ljepljivu traku ili bilo kakva druga ljepljiva sredstva.

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

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima. Prije no što započnete čišćenje pirolizom, iz prostora za pripremu jela uklonite gruba zaprljanja.
- ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju Dialog pećnicu i okruženje uvijek čistima.
Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

Pribor

- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše Dialog pećnice.
- ▶ Miele Gourmet pekač HUB 62-22 (ukoliko dostupan) ne smije se umetati na razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Miele pekač također nikada nemojte postavljati na gornju prečku razine 1, jer posude tako nisu osigurane od izvlačenja. Općenito koristite razinu 2.
- ▶ U Chef M načinima rada metalni poklopac reflektira elektromagnetske valove i time sprječava postupak pripreme. Pekače i lonce u M Chef načinima rada koristite samo sa staklenim poklopcima ili bez poklopca.
- ▶ Koristite samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo novim originalnim Miele termometrom za hranu.
- ▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju (iznimke: M Chef + Roštilj s kruž. z.  i Roštilj s kruženjem zra-ka ). Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.
- ▶ Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom neće oštetiti pribor koji je prikladan za pirolizu. Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

Vaš doprinos zaštiti okoliša

Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

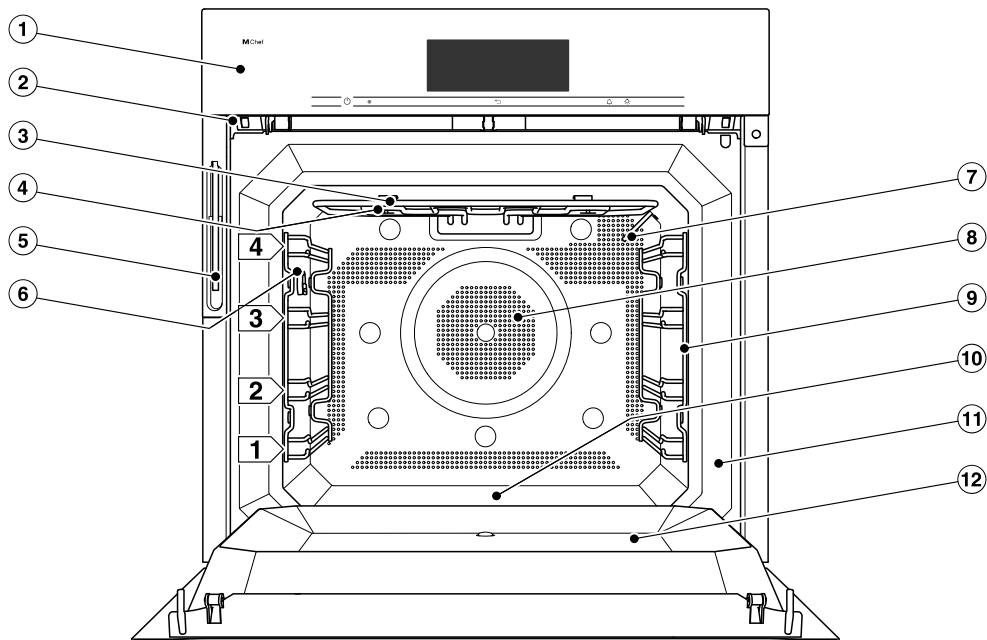
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



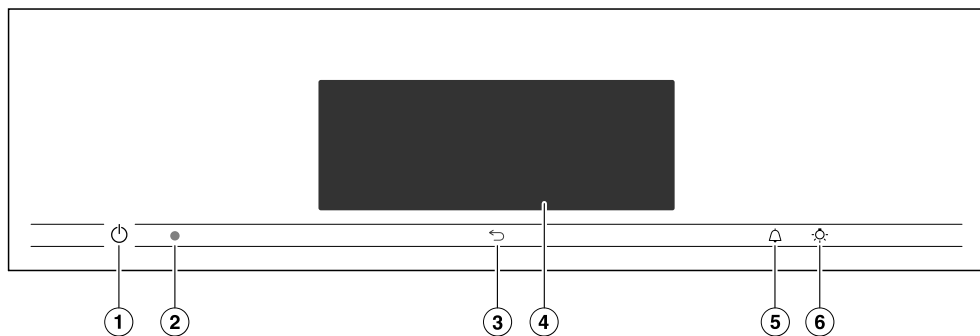
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to činite na vlastitu odgovornost. Molimo pazite da je do transporta Vaš stari uređaj zbrinut na način da ne dovodi djecu u opasnost.

Dialog pećnica



- ① Upravljački elementi s M Chef logotipom
- ② Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom
- ③ Gornji grijač/roštilj s antenama za M Chef načine rada
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Usisna cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Priklučni otvor termometra za hranu
- ⑦ Senzor za regulaciju temperature
- ⑧ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑨ Vodilice za prihvat s 4 razina
- ⑩ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑪ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑫ Vrata

Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ⏻ u udubljenju
Za uključivanje i isključivanje Dialog pećnice
- ② Optičko sučelje
(samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka ↩
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke
- ④ Zaslon na dodir
Za prikaz informacija i za upravljanje
- ⑤ Senzorska tipka 🔔
Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma
- ⑥ Senzorska tipka ☀
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela

Tipka za uključivanje/isključivanje





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

Ovom tipkom uključujete i isključujete Dialog pećnicu. Čim je Dialog pećnica uključena, gore lijevo na upravljačkoj ploči svijetli M Chef logotip.

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Zvuk tipki možete isključiti na način da odaberete postavku Glasnoća | Ton tipki | Isključeno.

Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju i kada je Dialog pećnica isključena, odaberite postavku QuickTouch | Uključeno sa satom.

Senzorska tipka	Funkcija
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.
	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm (točno vrijeme) (pogledajte poglavlje „Alarm i Podsjetnik minuta“).
	Kada otvorite vrata dok se na zaslonu prikazuje izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, odabirom senzorske tipke  možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se nakon oko 1 minute.

Upravljački elementi

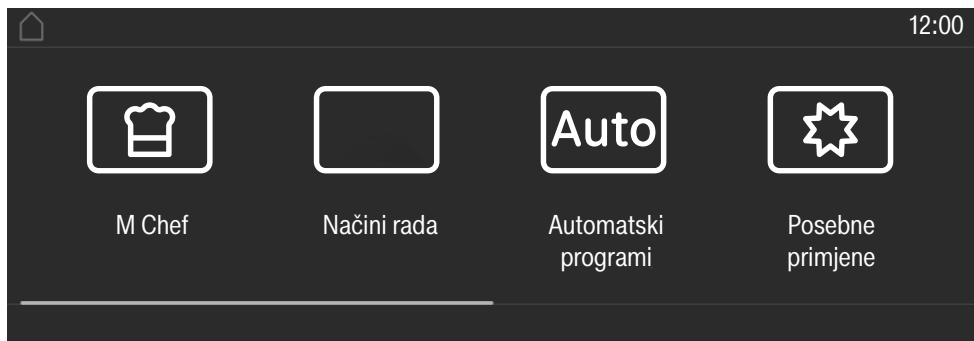
Zaslon na dodir

Osjetljivu površinu zaslona na dodir mogu oštetiti šiljasti ili oštri predmeti, kao primjerice kemijske olovke.


Zaslon na dodir dodirujte samo prstima.


Pazite da voda ne dospije iza zaslona na dodir.

Zaslon na dodir podijeljen je u nekoliko polja.



U **zaglavlju** lijevo se pojavljuje traka izbornika. Pojedine točke izbornika međusobno su odvojene okomitom linijom. Kad se traka izbornika zbog nedovoljnog mjesta ne može u cijelosti prikazati tada se naslovne točke izbornika prikazuju pomoću ... l.

Kada dodirnete naziv izbornika u zaglavlju, prikaz se mijenja u pojedini izbornik. Za povratak na početni zaslon dodirnite .










Desno u prvom retku je prikazano vrijeme. Ujedno se mogu pojaviti dodatni simboli, poput SuperVision .

U **sredini** ćete pronaći aktualni izbornik s točkama izbornika. Dodirom na zaslon listate udesno ili ulijevo. Dodirom točke u izborniku odbirete željenu funkciju (vidi poglavlje „Princip rukovanja”).

U **donjem retku** ćete pronaći različita polja za rukovanje, poput Promijeniti ili OK.

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite s <i>OK</i> .
	Napomena o postojanju prethodne točke izbornika koja se zbog nedovoljnog prostora više ne može prikazati.
	Alarm
	Podsjetnik minuta
	Postavke kao što su svjetlina zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Uključena je blokada uključivanja ili blokada tipki (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“). Upravljanje je blokirano.
	Temperatura jezgre kod upotrebe termometra za mjerenje temperature hrane
	Daljinsko upravljanje (prikazuje se samo ako imate sustav Miele@home i ako ste odabrali postavke Daljinsko upravljanje Uključeno).
	SuperVision (prikazuje se samo ako imate sustav Miele@home i ako ste odabrali SuperVision SuperVision prikaz Uključeno)

Princip rukovanja

Dialog pećnicom upravljate putem zaslona na dodir, na način da dodirnete željenu točku izbornika.

Svaki dodir mogućeg izbora obojati će odgovarajući znak (riječ i/ili simbol) **narandčasto**.

Polja za potvrdu nekog koraka upravljanja nalaze se na **zelenoj** podlozi (primjerice OK).

Odabir točke izbornika

- Dodirnite željeno polje ili željenu vrijednost na zaslonu na dodir.

Kretanje

Možete se kretati ulijevo ili udesno.

- Povucite prstom po zaslonu. Položite prst na zaslon na dodir i prst pomičete u željenom smjeru.

Linija u donjem dijelu pokazuje Vam položaj u trenutnom izborniku.

Napuštanje razine izbornika

- Dodirnite senzorsku tipku ↩ ili na traci izbornika dodirnite simbol ... I.
- Za povratak na početni zaslon dodirnite simbol ⏪.

Ne pohranjuju se unosi koje niste potvrdili s OK.

Promjena vrijednosti ili postavki

Izmjena vrijednosti ili postavki za vrijeme pripreme jela

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

- Odaberite način rada, temperaturu ili iskorištene Gourmet jedinice u srednjem području zaslona osjetljivog na dodir ili odaberite Promijeniti.

Prikazuju se postavke za postupak pripreme jela.

- Promijenite željenu vrijednost ili željenu postavku.

Vrijednost ili postavka je pohranjena.

Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka je označena narandčasto.

- Dodirnite željenu postavku.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.


Unos bojeva pomoću brojčanika

- Pomičite po brojčaniku prema gore ili dolje dok željena vrijednost nije u sredini.

- Potvrdite s OK.

Pohranjen je promijenjen broj.

Unos brojeva pomoću polja s brojkama

- Pritisnite  u desnom donjem području polja za unos.

Prikazuje se polje s brojkama.


- Pritisnite željene brojeve.

Čim ste unijeli važeću vrijednost, *OK* postaje zelen. Strelicom možete brisati posljednji uneseni znak.

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

Promjena postavke pomoću segmentne linije

Neke su postavke prikazane segmentnom linijom . Kada su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna vrijednost.

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


- Kako biste promijenili postavku, dodirnite odgovarajući segment na segmentnoj liniji.
- Za uključivanje ili isključivanje postavke odaberite *Uključen* ili *Isključeno*.
- Odabir potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Unos slova

Slova unosite pomoću tipkovnice na zaslonu. Odaberite kratke, jasne nazive.

- Dodirnite željena slova ili znakove.

Savjet: Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

- Dodirnite *Pohraniti*.

Naziv se pohranjuje.

Prikaz Pomoć

Za odabrane funkcije postoji kontekstualna pomoć. U donjem se retku pojavljuje *Pomoć*.

- Da bi se napomene prikazale sa slikama i tekstom dodirnite *Pomoć*.
- Dodirnite *Zatvoriti*, kako biste se vratili u prethodni izbornik.

Oprema

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 montažu Dialog pećnice
- Kuharica s receptima za automatske programe i druge načine rada
- Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka za pečenje (kratko: rešetka)
- Termometar za hranu
- Vijci za pričvršćenje Vaše Dialog pećnice u ugradbeni ormarić
- Tablete za uklanjanje kamenca i plastično crijevo s držačem za uklanjanje kamenca sa sustava za paru


Isporučeni i dodatni pribor

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

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

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

Vodilice za prihvat

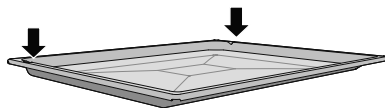
U prostoru za pripremu jela s desne i lijeve strane nalaze se vodilice za prihvat s razinama  za umetanje pribora.

Prihvatne rešetke su prikladne za pirolizu i fiksno ugrađene u prostor za pripremu jela.

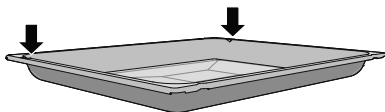
Svaka razina sastoji se od 2 prečke položene jedna iznad druge. Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

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

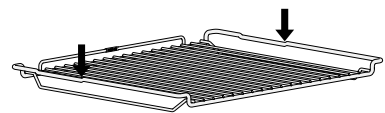
Lim za pečenje HBB 51:



Univerzalni lim HUBB 51:



Rešetka HBBR 52:



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

Rešetku uvijek umetnite s osiguranjem od prevrtanja prema unazad.

Na kraćoj strani ovog pribora nalazi se, u stražnjem području, zaštita od izvlačenja. Ona sprječava da pribor isklizne iz vodilica za prihvat, kada isti želite samo djelomice izvući.

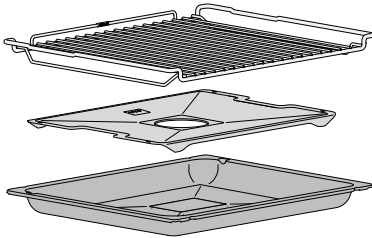


Kada koristite univerzalni lim s položenom rešetkom, univerzalni se lim umeće između prečki te razine, a rešetka automatski iznad.

Emajlirana površina lima i univerzalnog lima za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

Rešetka je prikladna za pirolizu.

Lim za roštilj i pečenje HGBB 51



Lim za roštilj i pečenje postavlja se između rešetke i univerzalnog lima za pečenje.

Prilikom pripreme na roštilju i pečenja štiti sok od pečenja od zagorijevanja kako bi se isti mogao dalje upotrijebiti.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

Lim za roštilj i pečenje nije prikladan za uporabu u M Chef načinima rada. Lim za roštilj i pečenje upotrebljavajte samo u klasičnim načinima rada.

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 deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

Gourmet perforirani lim za pečenje HBFP 27-1 razvijen je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućuje da se zapeče i donja strana. Posudu možete koristiti i za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

Perforirani, okrugli kalup za pečenje nije prikladan za uporabu u M Chef načinima rada.

Kalup za pečenje upotrebljavajte samo u klasičnim načinima rada.

Oprema

Kamen za pečenje HBS 70



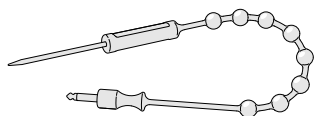
S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

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.

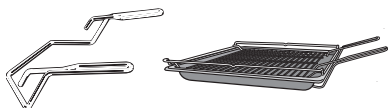
Kamen za pečenje nije prikladan za uporabu u M Chef načinima rada. Kamen za pečenje upotrebljavajte samo u klasičnim načinima rada.

Termometar za hranu



S termometrom za hranu možete nadzirati postupke pripreme hrane uz precizno određivanje temperature (pogledajte poglavlje „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“).

Držač za vađenje HEG



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

Gourme pekač HUB 62-22 Poklopac pekača HBD 60-22

Miele Gourmet pekač može se, za razliku od drugih posuda, umetnuti izravno u vodilice za prihvat. Isti kao i rešetka, ima zaštitu od izvlačenja. Pekač je prikladan za uporabu i na indukcijskim pločama za kuhanje. Površina pekača sadrži sloj protiv prianjanja.

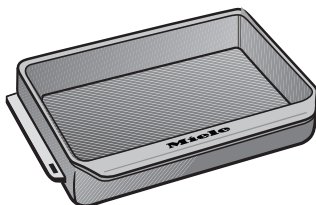
Odgovarajući metalni poklopac može se kupiti zasebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

U Chef M načinima rada metalni poklopac reflektira elektromagnetske valove i time sprječava postupak pripreme.

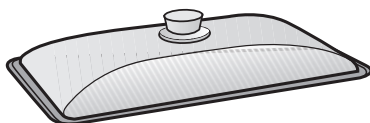
Miele pekač s metalnim poklopcem upotrebljavajte samo u klasičnim načinima rada. Miele pekače u M Chef načinima rada koristite samo bez poklopca.

Dubina: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*




* Prikladno je za klasične načine rada

Pribor za čišćenje i održavanje

- Tablete za uklanjanje kamenca, plastično crijevo s držačem za uklanjanje kamenca u Dialog pećnici
- 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 Dialog pećnica radi neuobičajeno dugo. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.
- **Vrata**
Brtva na vratima sprječava izlaz elektromagnetskih valova.
Za vrijeme rada se provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.
- **Zaključavanje vrata** za čišćenje pirolizom
Na početku čišćenja pirolizom vrata se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata se ponovno otključaju tek kada temperatura u prostoru za pripremu jela padne ispod 280°C.

Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

- Univerzalni lim
- Lim za pečenje
- Lim za roštilj i pečenje
- Okrugli perforirani kalup za pečenje
- Okrugli lim za pečenje

Pribor prikladan za pirolizu

Prihvatne rešetke su prikladne za pirolizu i fiksno ugrađene u prostor za pripremu jela. Rešetka HBBR 52 je prikladna za pirolizu i tijekom čišćenja pirolizom može ostati u prostoru za pripremu jela.

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Prva uporaba

Miele@home

Vaša Dijalog pećnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabu Vam je potrebno sljedeće:

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

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

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

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

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

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

Raspoloživost WLAN veze

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

Raspoloživost Miele@home

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

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice www.miele.hr.

Miele aplikacija


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



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

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.

Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća.

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

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

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

Podešavanje lokacije

- Odaberite željenu lokaciju.

Podešavanje datuma

- Jedan za drugim podesite dan, mjesec i godinu.
- Potvrdite s *OK*.

Podešavanje sata

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

Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.

Prva uporaba

Prvo zagrijavanje Dialog pećnice i ispiranje sustava isparavanja

Prilikom prvog zagrijavanja Dialog pećnice mogu nastati neugodni mirisi. Iste ćete ukloniti na način da Dialog pećnicu 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 Dialog pećnice i opreme uklonite eventualne naljepnice i zaštitne folije.
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- Umetnite sve limove i rešetku.
- Dialog pećnicu uključite pomoću tipke za uključivanje i isključivanje .

Prikazuje se glavni izbornik.

- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Klimatsko pečenje .

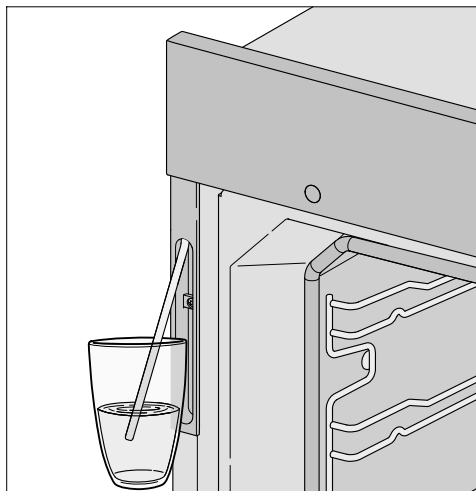
Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

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

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

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

- Posudu napunite s potrebnom količinom vode iz slavine.
- Otvorite vrata.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.



- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom iz slavine.
- Potvrdite s OK.

Postupak usisavanja se pokreće.


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

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Prikazuje se opaska, da je postupak usisavanja tekućine završen.


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

Nakon nekog vremena automatski se pokreće dodavanje pare.


 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para koja izlazi je jako vruća. Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.

Dialog pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

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

Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.






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

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




Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

Postavke

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Izbor jezika 	... deutsch english ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz sata Analogni* Digitalni Format prikaza vremena 24 h* 12 h (am/pm) Podešavanje Sinkroniziranje Dopušteno* Nije dopušteno
Datum	
QuickTouch	Uključeno sa satom Isključeno*
Početni zaslon	Glavni izbornik* M Chef Načini rada Automatski programi Posebne primjene MyMiele Osobni programi
Svjetlina	Zaslon  M Chef 
Schema boja	Svjetlo Tamno*
Glasnoća	Signalni tonovi  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključeno* Isključeno
Jedinice	Težina g* lb lb/oz Temperatura °C* °F


* Tvornička postavka

Stavka izbornika	Moguće postavke
Naknadni rad rashl. ventilat.	Vremenski upravljano Upravljano temperaturom*
Piroliza	S preporukom Bez preporuke*
Preporučene temperature	
Sigurnost	Blokada uključ. uređaja  Uključeno Isključeno* Blokada tipki Uključeno Isključeno*
Katalizator	
Umrežavanje	Uključeno Isključeno*
Miele@home	Postavke modula Status modula Započeti aktiv. modula IP postavke DNS postavke SSID postavke Mrežno kodiranje Postavke sustava Izmjena naziva uređaja Popis uređaja Ažuriranje popisa uređaja Prijava ostalih uređaja Odjava iz sustava Određen kao davatelj vrem. WPS Push Button
Daljinsko upravljanje	Uključeno Isključeno*
SuperVision	SuperVision prikaz Uključeno Isključeno* Prikaz u stanju pripravnosti Uključeno* Samo kod grešaka Opcije uređaja Prikaz uređaja Signalni tonovi
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno Isključeno* M Chef 
Tvorničke postavke	Postavke Osobni programi Preporučene temperature MyMiele

* Tvornička postavka

Postavke

Pozivanje izbornika „Postavke“

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

Nalazite se u glavnom izborniku.

■ 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, u glavnom izborniku odaberite . Kako biste se vratili u podizbornik Izbor jezika  orijentirajte se prema simbolu .

Dnevno vrijeme

Prikaz sata

Prikaz dnevnog vremena može biti Analogni (u obliku sata s kazaljka) ili Digitalni (h:min).

Kod digitalnog prikaza dodatno se prikazuje datum.

Format prikaza vremena

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

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka električne energije ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Aktualno vrijeme se pohranjuje na oko 200 sati.

Sinkroniziranje

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

Datum

Podešavate datum.

Kada je Dialog pećnica isključena datum se prikazuje samo u postavci Dnevno vrijeme | Prikaz sata | Digitalni.

QuickTouch

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu Dialog pećnicu:

- Uključeno sa satom
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.
- Isključeno
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Dialog pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen.

Početni zaslon

Tvornički se kod uključivanja Dialog pećnice pojavljuje glavni izbornik. Umjesto njega kao početni prikaz na ekranu možete izravno odabrati primjerice načine rada ili unose pod MyMiele (pogledajte poglavlje „MyMiele“).

Promijenjeni početni zaslon prikazuje se tek nakon ponovnog uključivanja Dialog pećnice.

U glavni izbornik dospijevate odabirom senzorske tipke ↵ ili putem trake izbornika u prvom retku.

Svjetlina

Zaslon

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
maksimalna svjetlina
- ■■■■■■■■
minimalna svjetlina

M Chef

Svjetlina M Chef logotipa na upravljačkoj ploči prikazana je segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
maksimalna svjetlina
- ■■■■■■■■
minimalna svjetlina

Shema boja

Odaberite želite li prikaz zaslona u svijetloj ili tamnijoj shemi boja.

- Svijetlo
Zaslon ima svjetlu podlogu s tamnim pismom.
- Tamno
Zaslon ima tamnu podlogu sa svijetlim pismom.

Glasnoća

Signalni tonovi

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

Glasnoća signalnog tona se prikazuje segmentnom linijom.


- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- □■■■■■■■
Signalni tonovi su isključeni

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.

Postavke

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

Naknadni rad rashl. ventilat.

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.

- Upravljačano temperaturom
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 Dialog pećnici.

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

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

Piroliza

Možete podesiti da li da se preporuka za provođenje pirolize prikazuje (S preporukom) ili ne (Bez preporuke).

Preporučene temperature

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

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada.

- Odaberite željeni način rada.

Prikazuje se preporučena temperatura uz istovremeni prikaz temperaturnog područja, u kojem možete mijenjati iznos temperature.

- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.


Sigurnost

Blokada uključ. uređaja


Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje Dialog pećnice.


Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm i podsjetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključeno
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti Dialog pećnicu, uključite ju i dodirnite simbol  na minimalno 6 sekundi.
- Isključeno
Blokada uključivanja je deaktivirana. Dialog pećnicu možete upotrebljavati kao obično.



Blokada 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 .

- Uključeno
Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite simbol  barem 6 sekundi kako biste nakratko isključili blokadu tipki.
- Isključeno
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih doirnete.

Katalizator

Smanjenje mirisa se prikazuje segmentnom linijom.

- 
Maksimalno smanjenje mirisa
- 
Katalizator je isključen

Umrežavanje

Svoju Dialog pećnicu možete povezati putem integriranog WLAN modula sa svojom WLAN mrežom te njome možete upravljati pomoću mobilnog krajnjeg uređaja (primjerice pametnog telefona ili tableta).

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

- Ako Dialog pećnicu želite povezati s WLAN mrežom, odaberite postavku Umrežavanje | Uključeno.

Miele@home

Dialog pećnica pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home te raspolaže SuperVision funkcijom.

Dialog pećnica je tvornički opremljena WLAN komunikacijskim modulom te je prikladna za bežičnu komunikaciju.

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

Postavke modula

Ukoliko umjesto preko Miele@mobile aplikacije ili WPS, sve postavke povezivanja na mreži želite provesti samostalno ili imate posebnu mrežnu konfiguraciju, te raspolažete dovoljnim stručnim znanjem, možete poduzeti ovdje opisane postavke.

- Status modula
- Započeti aktiv. modula
 - Ponovno pokretanje
 - Novo pokret. s tvorničkim post.
 - Novo pokret. u servis. modu
- IP postavke
 - IP automatsko preuzimanje
 - IP adresa
 - Maska podmreže
 - Standardni gateway
- DNS postavke
 - Automatsko prihv. DNS
 - DNS Server 1

Postavke

- DNS Server 2
- SSID postavke
 - Unijeti SSID
 - Traženje SSID
- Mrežno kodiranje
 - Autentifikacija
 - Mrežni kôd

Aktualne postavke modula možete prikazati preko Status mreže.

Pokretanje aktivnosti modula

Ukoliko želite vratiti postavke i unesene vrijednosti za Miele@home na početne vrijednosti, u tom slučaju WLAN modul možete vratiti na tvorničke postavke. Sve postavke koje se ne odnose na Miele@home, ostaju nepromijenjene.

- **Odaberite** Novo pokret. s tvorničkim post. i **potvrdite s OK.**

Na zaslonu se pojavljuje Molimo pričekajte.

Nakon nekoliko minuta pojavljuje se Ponovno pokretanje uspješno.

- **Potvrdite s OK.**

WLAN modul je vraćen na tvorničke postavke.

Ukoliko niste uspjeli vratiti WLAN modul na tvorničke postavke, ponovite prethodno opisane korake.

Postavke sustava

- Izmjena naziva uređaja
Preko tipkovnice unesite naziv uređaja. Znakom] duže nazive uređaja možete prebaciti u drugi red. Komunikacijski modul i Miele@mobile aplikacija koriste promijenjeni naziv uređaja.
- Popis uređaja
Odaberite ovu točku izbornika kako biste prikazali prijavljene kućanske uređaje. Slijedite upute na zaslonu.
- Ažuriranje popisa uređaja
Odaberite ovu točku izbornika nakon što ste prijavili ili odjavili druge kućanske uređaje.
- Prijava ostalih uređaja
Odaberite ovu točku izbornika kako biste prijavili druge kućanske uređaje koji imaju Miele@home. Slijedite upute na zaslonu.
- Odjava iz sustava
Odaberite ovu točku izbornika kako biste Dialog pećnicu odjavili iz Miele@home sustava i deaktivirali SuperVision funkciju. Slijedite upute na zaslonu.
Dialog pećnicu odjavite iz Miele@home sustava, kada zabrinjavate Dialog pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu Dialog pećnicu. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da prethodni vlasnik više ne može pristupiti Dialog pećnici.
- Određen kao davatelj vrem.
Odaberite ovu točku izbornika kako biste uskladili vrijeme umreženog uređaja.

WPS Push Button

Alternativno prijavi Vaše Dialog pećnice na mrežu pomoću Miele@mobile aplikacije, vezu možete uspostaviti putem WPS (Wireless Protected Setup). Za navedeno Vam je potreban usmjerivač s WPS.

- Odaberite WPS Push Button.

Na zaslonu se pojavljuje Molimo pričekajte.


- Unutar 2 minute na svojem usmjerivaču aktivirajte „WPS“ funkciju.
- Ukoliko je povezivanje bilo uspješno, prikazanu poruku potvrdite s OK.

Dialog pećnica se vraća u izbornik Miele@home.

Ukoliko povezivanje nije bilo uspješno, vjerojatno niste na svom usmjerivaču dovoljno brzo aktivirali WPS. Ponovite prethodno opisane korake povezivanja.

Daljinsko upravljanje

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


Gore desno na zaslonu prikazuje se simbol .

SuperVision

Dialog pećnica pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home te raspolože SuperVision funkcijom za kontrolu drugih kućanskih uređaja u Miele@home sustavu.

Funkciju SuperVision možete aktivirati tek kada ste postavili Miele@home sustav.

SuperVision prikaz

- Uključeno
Funkcija SuperVision je uključena. Gore desno na zaslonu prikazuje se simbol .
- Isključeno
Funkcija SuperVision je isključena. Ostale SuperVision funkcije nisu dostupne.

Prikaz u stanju pripravnosti

Funkcija SuperVision prikaz je raspoloživa i u stanju pripravnosti. Pretpostavka je da je prikaz dnevnog vremena uključen (Postavke | QuickTouch | Uključeno sa satom).

- Uključeno
Uvijek su prikazani aktivni kućanski uređaji, koji su prijavljeni u Miele@home sustav.
- Samo kod grešaka
Prikazuju se isključivo greške aktivnih kućanskih uređaja.

Postavke

Opcije uređaja

Prikazuju se svi kućanski uređaji prijavljeni Miele@home sustav. Kada izaberete jedan uređaj, možete pozvati daljnje postavke:

- Prikaz uređaja
 - Uključeno
Funkcija SuperVision je uključena za ovaj uređaj.
 - Isključeno
Funkcija SuperVision je isključena za ovaj uređaj. Uređaj je i dalje prijavljen u Miele@home sustav. Greške se prikazuju čak i kad je funkcija SuperVision za ovaj uređaj isključena.
- Signalni tonovi
Možete podesiti jesu li zvučni tonovi za ovaj uređaj uključeni (Uključeno) ili isključeni (Isključeno).

Prodajno mjesto

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

Prezentacija

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

- Uključeno
Prezentacija je aktivirana kada OK dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključeno
Prezentacija je isključena kada OK dodirujete barem 4 sekunde. Dialog pećnicu možete upotrebljavati kao obično.


M Chef

Za prezentaciju Dialog pećnice možete podesiti svjetlinu M Chef logotipa (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Svjetlina“).

Tvorničke postavke


- Postavke
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Osobni programi
Brišu se svi osobni programi.
- Preporučene temperature
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.
- MyMiele
Brišu se svi MyMiele unosi.

Alarm + Podsjetnik minuta

Senzorskom tipkom  možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm (fiksno vrijeme).


Istovremeno možete podesiti dva alarma, dva podsjetnika minuta ili jedan alarm i jedan podsjetnik minuta.


Uporaba funkcije Alarm


Alarm  možete koristiti kako biste podesili točno vrijeme kada se signal treba oglasiti.


Podešavanje alarma


Kad ste odabrali postavku QuickTouch | Isključeno uključite Dialog pećnicu kako biste podesili alarm. Vrijeme za alarm tada se prikazuje kad je pećnica isključena.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Novi alarm.
- Podesite vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.

Kada je Dialog pećnica isključena, pojavljuje se  i vrijeme alarma umjesto dnevnog vremena.


Kada istovremeno traje priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se  i dnevno vrijeme za alarm gore desno na zaslonu.

Uz podešeno vrijeme alarma treperi  pokraj vremena na zaslonu i oglašava se zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku  ili podešeno vrijeme za alarm na zaslonu.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena alarma


- Odaberite alarm na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i potom željeni alarm.

Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Podesite novo vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se promijenjeno vrijeme za alarm i prikazuje se na zaslonu.

Brisanje alarma

- Odaberite alarm na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i potom željeni alarm.


Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Odaberite Resetiranje.
- Potvrdite s OK.

Alarm se briše.

Alarm + Podsjetnik minuta

Uporaba funkcije Podsjetnik minuta

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

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


- Podsjetnik minuta možete podesiti za najviše 9 sati, 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 QuickTouch | Isključeno uključite Dialog pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je Dialog pećnica isključena.


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

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Novi podsjetnik minuta.
- Podesite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.

Kad je Dialog pećnica isključena umjesto dnevnog vremena prikazuju se  i podsjetnik minuta koji istječe.


Kada istovremeno istječe priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se  i podsjetnik minuta koji istječe gore desno na zaslonu.

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

- Odaberite senzorsku tipku  ili željeni podsjetnik minuta na zaslonu.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta


- Dodirnite podsjetnik minuta na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podesite novi podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u minutama. Podsjetnici kraći od 10 minuta istječu u sekundama.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Odaberite Resetiranje.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta je poništen.

Način rada

M Chef je tehnologija koja za zagrijavanje jela koristi elektromagnetske valove.

U Dialog pećnici međusobno se kombiniraju 2 različite metode za pripremu jela:

- M Chef tehnologijom namirnica se cijelim svojim volumenom priprema s energijom u obliku elektromagnetskih valova.
- Klasičnim zagrijavanjem namirnice se grijačima dodatno pripremaju, zagrijavaju izvana i gratiniraju.

Antene za primanje i odašiljanje signala, smještene na stropu prostora za pripremu jela, odašilju elektromagnetske valove i u kratkom vremenu provode mjerenja koliko je energije prihvatilo jelo koje se priprema. Apsorpcija energije ovisi o pojedinoj vrsti namirnice. Tako će primjerice svježe tijesto bolje apsorbirati valove od namirnica s većim udjelom masti ili zamrznutih namirnica.

Gourmet jedinice

Gourmet jedinice su jedinice za dovod energije koju namirnica apsorbira tijekom pripreme jela.

Dialog pećnica mjeri, u jednakim vremenskim razmacima, količinu energije koju je namirnica prilikom pripreme apsorbirala te shodno tome regulira preostalu potrebnu količinu energije. Količina apsorbiranih Gourmet jedinica ovisi o težini i vrsti jela.

U M Chef načinima rada kombinirate M Chef tehnologiju s klasičnim zagrijavanjem. Pri tome postoje 2 različita postupka, za podešavanje pripreme jela:

- Podešavanje, uz temperature, dodatno odgovarajućeg broja Gourmet jedinica. Namirnici se dovodi energija

sve dok ne istekne vrijeme.

Što se veći broj Gourmet jedinica podese to se više energije dovodi jelu.

- Nema podešavanja Gourmet jedinica, već samo podešavanje temperature. Jelu koje se priprema automatski se dodjeljuje količina potrebnih Gourmet jedinica. Dovod energije prekida se u sljedećim slučajevima:
 - Postignuta je maksimalna vrijednost od 2.000 Gourmet jedinica.
 - Prekidate dovod Gourmet jedinica odabirom Stop.
 - Prekidate postupak pripreme.

Intenzitet

Intenzitet određuje koliko brzo i koliko ravnomjerno namirnica preuzima dovedenu energiju u obliku Gourmet jedinica.

- Jači
Za većinu jela, npr. kruh, pecivo od lisnatog tijesta, nabujke, pite, pečenja i ribu. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 11 Gourmet jedinica po minuti, a maksimalno 13 Gourmet jedinica po minuti.
- Srednja/i
Za teška miješana tijesta (npr. kolače od čokolade ili badema), kolače iz kalupa, peciva, pizze i meso. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 9 Gourmet jedinica po minuti.
- Nježni
Za osjetljiva jela poput kolača od sira, karamel kreme i nabujaka. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 3 Gourmet jedinice po minuti.

Ovi podaci su srednje vrijednosti, koje mogu varirati ovisno o namirnici.

M Chef

Savjet: Recepte za M Chef načine rada i Automatske programe pronaći ćete u kuharici za Vašu Dialog pećnicu.



Prilagodba postojećih recepata M Chef načinu rada

U M Chef načinima rada postoji više mogućnosti postavki nego kod klasičnih načina rada.



Prilagodite postavke za postupak pripreme, ukoliko želite pripremiti namirnice u M Chef načinu rada.

Način rada

M Chef načini rada su kombinacija M Chef tehnologije i klasičnog načina zagrijavanja.

- Koristite M Chef način rada s odgovarajućim zagrijavanjem, koje odgovara klasičnom načinu rada prema željenom receptu (primjerice M Chef + Vrući zrak plus  umjesto Vrući zrak plus .

Temperatura

- Na osnovi kratkih vremena pripreme u M Chef načinu rada povišite temperaturu za 20°C u usporedbi s odgovarajućim klasičnim načinom rada (primjerice 200°C kod M Chef + Gornji i donji grijač  u usporedbi sa 180°C kod Gornji i donji grijač .
- Iznimka su načini pripreme na roštilju, u tom slučaju vrijede jednake temperature.

Gourmet jedinice

- Orijentirajte se prema broju Gourmet jedinica u usporednom receptu u kuharici Vaše Dialog pećnice.
- U M Chef načinima rada ne podešavate Gourmet jedinice, već samo temperaturu.

- Provjeravajte namirnicu u redovitim razmacima. Zabilježite potrebne Gourmet jedinice ako rezultat pečenja zadovoljava Vaša očekivanja.

Na taj način steći ćete iskustvo, koliko Gourmet jedinica je potrebno za pripremu različitih jela.

Kod udvostručene količine sastojaka potrebna je za ribu i plodove mora oko 1,5-struka količina Gourmet jedinica te za gratine ili povrće oko 1,25-struka količina Gourmet jedinica. Kod pripreme ribe preporučujemo uporabu termometra za hranu.

Intenzitet

- Orijentirajte se prema postavkama intenziteta s usporednim receptima u kuharici za svoju Dialog pećnicu i prema informacijama u odlomku „Princip rada“.

Vremenu pripreme




Ovisno o namirnici s M Chef načinom rada postići ćete kraće vrijeme pripreme od klasičnog načina rada.

- Nakon od prilike pola vremena pripreme, koje je potrebno u klasičnom načinu rada, provjerite da li je namirnica gotova. Po potrebi, ostavite namirnicu da se još malo priprema.



Razini

- Načelno koristite razinu 2. Namirnicu koja se priprema postavite što više u sredinu na rešetku ili na lim za pečenje. Na taj ćete način postići ravnomjeran rezultat pripreme.

Gourmet Profi i Gourmet Asistent

U glavnom izborniku ćete pod M Chef  naći izbornike Gourmet Profi  i Gourmet Asistent .

Gourmet Profi

Ukoliko za neki postupak pripreme jela sve postavke želite sami napraviti, ovdje ćete naći **M Chef načine rada** kao što su M Chef + Vrući zrak plus  ili M Chef + Auto. pečenje  (pogledajte poglavlje „Glavni izbornik i podizbornici“).

Ovisno o namirnici koja se priprema sami birate odgovarajući način rada i podešavate temperaturu, Gourmet jedinice i intenzitet (pogledajte poglavlje „Upravljanje“). Pritom ćete u M Chef načinu rada postići kraće vrijeme pripreme i bolji rezultat pripreme jela od klasičnog načina rada.


Savjet: Ne morate nužno podesiti odgovarajući broj Gourmet jedinica. Ako podesite temperaturu, automatski će se podesiti Gourmet jedinice, čim jelo stavite u prostor za pripremu jela. Provjeravajte namirnicu u redovitim razmacima kako biste dobili osjećaj za potreban broj Gourmet jedinica.

Gourmet Asistent






















Ukoliko Vam je potrebna pomoć s postavkama za postupak pripreme jela, ovdje ćete naći različite načine primjene za kolače, kruh, peciva, pizzu, meso, ribu, plodove mora, nabujke i povrće.

Dialog pećnica Vam, ovisno o namirnici koja se priprema, predlaže postavke kako biste postigli optimalan rezultat pripreme. Način rada je zadan i ne može se mijenjati. Preporučene vrijednosti za temperaturu, Gourmet jedinice, intenzitet i vrijeme pripreme (ovisno o primjeni) možete sami mijenjati. Utjecaj ovih postavki na rezultat pripreme jela opisan je u poglavlju „Upravljanje“.







Većina primjena orijentira se na recepte u kuharici za Vašu Dialog pećnicu. Ostali sastojci i količine mogu dati odstupajući rezultat.

Pregled primjene pronaći ćete na kraju ovog dokumenta u poglavlju „Pregled Gourmet asistent “.

Glavni izbornik i podizbornici


Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
M Chef 		
Gourmet Profi 		
M Chef + Vrući zrak plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Gornji i donji grijač 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Klimatsko peč. 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Intenzivno peč. 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Auto. pečenje 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Roštilj v. pov. 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Roštilj s kruž. z. 	200 °C	100–260 °C
Gourmet Asistent 		
Načini rada <input type="checkbox"/>		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–280 °C
Klimatsko pečenje 	160 °C	130–250 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Donji grijač 	190 °C	100–280 °C
Gornji grijač 	190 °C	100–250 °C
Roštilj velike površine 	240 °C	200–300 °C
Roštilj male površine 	240 °C	200–300 °C
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–260 °C
Automatski programi 		

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Posebne primjene 		
Odmrzavanje	–	–
Isušivanje	80 °C	50–100 °C
Zagrijavanje posuda	50 °C	50–80 °C
Dizanje tijesta	35 °C	30–50 °C
Priprema na niskoj temp.	100 °C	80–120 °C
Šabat program		
Gornji i donji grijač	180 °C	30–280 °C
Donji grijač	190 °C	100–280 °C
Osobni programi 		
Postavke 		
Održavanje 		
Uklanjanje kamenca		
Proliza		
MyMiele  		

Izbor posuđa za M Chef načine rada

Kako bi elektromagnetski mikrovalovi mogli doći do namirnice, posuđe mora propuštati ovakve valove. Elektromagnetski valovi prodiru kroz porculan, staklo, karton, plastiku, ali ne kroz metal. Stoga ne upotrebljavajte posuđe s metalnim ukrasima ni metalne poklopce. Metal reflektira elektromagnetske valove, tako da mogu nastati iskre i valovi se ne apsorbiraju.

 Opasnost od požara zbog neprikladnog posuđa u M Chef načinima rada.

Neprikladno posuđe se može uništiti i oštetiti Dialog pećnicu.

U načinima rada M Chef upotrebljavajte samo prikladno posuđe.

Materijal korištene posude utječe na rezultat pripreme jela i trajanje pripreme.


Prikladno posuđe

U Chef M načinima rada metalni poklopac reflektira elektromagnetske valove i time sprječava postupak pripreme.

Pekače i lonce u M Chef načinima rada koristite samo sa staklenim poklopcima ili bez poklopca.

U M Chef načinima rada možete koristiti sljedeće posuđe i materijale:

- Metalne kalupe poput rastavljivih kalupa, četvrtastih kalupa, pekača i lonaca
- Vatrostalno staklo i staklene keramiku
- Porculan
 - bez metalnih dekora
Metalni dekori (primjerice zlatni rubovi ili kobaltno plava boja) mogu prouzročiti iskrenje.
 - bez šupljih ručki
U šuplje ručke može stići vlaga, tako da se kroz isparavanje stvara jači tlak, koji može eksplozivno uništiti šuplje tijelo.
- Vrećice i crijeva za pečenje
Pročitajte upute proizvođača.

 Opasnost od požara uslijed metalnih dijelova.

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

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

Izbor posuđa za M Chef načine rada

- Na visoke temperature otporno plastično posuđe i jednokratne plastične posude
U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe. No zbog zaštite okoliša radije izbjegavajte jednokratno posuđe.

Plastično posuđe mora biti otporno na temperature od najmanje 150°C. Plastično posuđe se može izobličiti te se plastika može naći u jelu.

Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe koje je otporno na visoke temperature (prikladno za uporabu u pećnici).

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


Neprikladno posuđe

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

Za pripremu jela u načinima rada M Chef ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

U M Chef načinima rada **ne** smijete koristiti sljedeće posuđe i materijale:

- Aluminijska folija
- Pribor za jelo i posuđe s metalnim dekorom (primjerice pozlaćenim ili obrubom od kobalta)
- Posuđe sa šupljim drškama
- Kamenina (fina, porozna keramika)

 Opasnost od ozljeda uslijed vrućeg posuđa.








Kamenina može postati vruća.

U načinima rada M Chef ne upotrebljavajte kameno posuđe.

- Drvene posude i glineni lonci
Voda u materijalu isparava tijekom pripreme jela. Tako nastaju pukotine i materijal se može oštetiti.
- Perforirani kalupi
- Lim za roštilj i pečenje HGBB 51

Savjeti za uštedu energije

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. Ako se vrata otvore tijekom pripreme jela, zagrijavanje prostora za pripremu jela se automatski isključuje. Ventilatori i dalje ostaju uključeni, a postupak pripreme se nastavlja čim se vrata zatvore. Ako se vrata otvore tijekom postupka pripreme jela u M Chef načinu rada, prekida se dovod Gourmet jedinica, sve dok se vrata ponovo ne zatvore.
- 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.
- Po mogućnosti koristite metalne kalupe. Kod kalupa za pečenje od silikona, stakla ili keramike može se dogoditi da donja strana ne potamni dovoljno.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica. Podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu.
- Za brojna jela možete koristiti načine rada M Chef + Vrući zrak plus  ili Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada M Chef + Gornji i donji grijač  ili Gornji i donji grijač , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo u načinu rada Vrući zrak plus  možete istovremeno pripremati na više razina.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite načine rada M Chef + Roštilj s kruž. z.  ili Roštilj s kruženjem zraka . Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, po mogućnosti pripremajte jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

Iskorištavanje preostale topline

- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140°C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta temperaturu možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja postupka pripreme na najnižu temperaturu koja se može podesiti. Preostala toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Dialog pećnici ni u kom slučaju nemojte isključiti (pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene“).
- Kada ste za postupak pripreme jela unijeli vrijeme trajanja pripreme, grijanje prostora za pripremu jela se samostalno isključuje kratko prije završetka postupka. Preostala toplina je dovoljna da se dovrši postupak pripreme jela.
- Čišćenje pirolizom je najbolje započeti odmah nakon postupka pripreme jela. Postojeća preostala toplina smanjuje potrošnju energije.

Postavke

Kako biste smanjili potrošnju energije, za upravljačke elemente odaberite postavku QuickTouch | Isključeno.

Način uštede energije

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

Upravljanje

- Uključite Dialog pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

- Odaberite željeni način rada (pogledajte poglavlje „Glavni izbornik i podizbornici“).

Pojavljuje se način rada. Ovisno o načinu rada prikazuju se preporučene vrijednosti poput temperature i u M Chef načinima rada Gourmet jedinice.

- Promijenite preporučene vrijednosti za postupak pripreme, ukoliko je to potrebno.

U M Chef načinima rada nije nužno podesiti određen broj Gourmet jedinica.

Ukoliko zadržite preporučene vrijednosti, namirnica koja se priprema zagrijavati će se i izvana gratinirati grijačima, a namirnici će se automatski dovesti Gourmet jedinice. Dovod energije prekida se u sljedećim slučajevima:

- Postignuta je maksimalna vrijednost od 2.000 Gourmet jedinica.
- Prekidate dovod Gourmet jedinica odabirom Stop.
- Prekidate postupak pripreme.

Informacije o podešavanju preporučених vrijednosti naći ćete u odlomku „Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela“.

- Potvrdite s OK.

- Ako ste odabrali način rada **bez** funkcije Predhodno zagrijvanje, umetnite namirnicu u prostor za pripremu jela.

- Ako ste odabrali način rada **s** funkcijom Predhodno zagrijvanje, umetnite namirnicu u prostor za pripremu jela čim se prikaže Umetnite namirnice.

- Zatvorite vrata.

U **klasičnim načinima rada** prikazuje se potrebna i stvarna temperatura.

U **M Chef načinima rada** prikazuje se potrebna temperatura i kratko nakon početka uz klasično zagrijavanje počinje dovod Gourmet jedinica. Broj možete pratiti na zaslonu.

Možete pratiti povećanje temperature u svim načinima rada. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela nakon završetka postupka pripreme te isključite Dialog pećnicu.

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela


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

Ovisno o načinu rada možete promijeniti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Gourmet Units
- Intenzitet
- Vrij. pripreme
- Završetak u
- Početak u
- Temperatura jezgre
- Predhodno zagrijvanje
- Brzo zagrijavanje
- Crisp function
- Promjena vrste grijanja
- Promjena načina rada

Promjena temperature i temperature jezgre

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

Temperatura jezgre  prikazuje se samo kada se koristi termometar za hranu (pogledajte poglavlje „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“).

- Odaberite Promijeniti.
- Po potrebi promijenite temperaturu i temperaturu jezgre.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim željenim temperaturama.

Ako je uključena funkcija Predhodno zagrijvanje i prije promjene još nije postignuta prvotno podešena temperatura, na zaslonu se pojavljuje Predgrijavanje uređaja. Nemojte još umetati namirnice..

Ovu poruku potvrdite s OK.

Promjena broja Gourmet jedinica

Ako u M Chef načinima rada uz temperaturu podešavate određeni broj Gourmet jedinica, namirnici koja se priprema dovodi se ta energije sve dok ne istekne broj.

Ako ne podesite Gourmet jedinice već samo temperaturu, namirnici koja se priprema automatski se dovode Gourmet jedinice. Dovod energije prekida se u sljedećim slučajevima:

- Postignuta je maksimalna vrijednost od 2.000 Gourmet jedinica.
- Prekidate dovod Gourmet jedinica odabirom Stop.
- Prekidate postupak pripreme.

Kada ste podesili vrijeme pripreme, na zaslonu se prikazuje broj dovedenih Gourmet jedinica kada je postupak pripreme jela završen.

- Stupanj pripreme treba povisiti (za pečenje primjerice „jače pečeno“ umjesto „srednje pečeno“): Povećajte broj Gourmet jedinica. Na taj se način produljuje trajanje pripreme.

Upravljanje

- Željeni stupanj pripreme je gotovo ostvaren:
smanjite broj Gourmet jedinica. Na taj se način skraćuje trajanje pripreme.
- Željeni stupanj pripreme je već ostvaren, no namirnica nije dovoljno zapečena:
odabirom **Stop** prekinite dovod Gourmet jedinica. Namirnica se dalje izvana gratinira grijačima.

Povećanje ili smanjenje broja Gourmet jedinica

- Odaberite **Promijeniti**.
- Promijenite broj Gourmet jedinica.
- Potvrdite s **OK**.

Gourmet jedinice se dovode namirnici.

Prekid ili završetak dovoda Gourmet jedinica

- Odaberite **Stop**.

Prekida se dovod Gourmet jedinica i na zaslonu se pojavljuje potrebna se temperatura.

- Ako želite nastaviti dovod jedinica, odaberite **Početak**.

Gourmet jedinice se dovode namirnici koja se priprema, a broj Gourmet jedinica se pojavljuje na zaslonu.

Promjena intenziteta

Intenzitet određuje koliko brzo i koliko ravnomjerno namirnica preuzima dovedenu energiju u obliku Gourmet jedinica.

- **Jači**
Za većinu jela, npr. kruh, pecivo od lisnatog tijesta, nabujke, pite, pečenja i ribu. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 11 Gourmet jedinica po minuti, a maksimalno 13 Gourmet jedinica po minuti.
- **Srednja/i**
Za teška miješana tijesta (npr. kolače od čokolade ili badema), kolače iz kalupa, peciva, pizze i cijelu perad. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 9 Gourmet jedinica po minuti.
- **Nježni**
Za osjetljiva jela poput kolača od sira, karamel kreme i nabujaka. Ovisno o namirnici preuzima se prosječno 3 Gourmet jedinice po minuti.

Ovi podaci su srednje vrijednosti, koje mogu varirati ovisno o namirnici.

- Odaberite **Promijeniti**.
- Odaberite **Otvaranje proširenih postavki**.
- Promijenite intenzitet.
- Potvrdite s **OK**.

Postupak pripreme jela nastavlja se izmijenjenim intenzitetom.

Podešavanje vremena pripreme

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

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

Unosom Vrij. pripreme, Završetak u ili Početak u postupak pripreme možete automatski isključivati ili uključivati i isključivati.

Završetak u i Početak u **ne možete kombinirati s funkcijom** Predhodno zagrijavanje.

- Vrij. pripreme
Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Nakon isteka vremena, zagrijavanje prostora za pripremu jela se automatski isključuje i u M Chef načinima rada možete odabrati želite li da jelo dodatno još apsorbira preostale Gourmet jedinice ili ne. Maksimalno vrijeme pripreme koje se može podesiti iznosi 12:00 sati.
- Završetak u
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Zagrijavanje prostora za pripremu jela isključuje se automatski i u M Chef načinima rada možete odabrati želite li da jelo dodatno još apsorbira preostale Gourmet jedinice ili ne.

- Početak u
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrij. pripreme 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, te se u M Chef načinima rada Gourmet jedinice dovode namirnici koja se priprema.

Ukoliko, po završetku vremena pripreme, jelo nije apsorbiralo sve podešene Gourmet jedinice, tada se prikazuje Postupak pripreme završen. Nastaviti s preostalim Gourmet Units?.

Ukoliko potvrdite odabir s Da, nastaviti će se priprema jela, i jelo će apsorbirati sve Gourmet jedinice.

Ako odaberete Ne, postupak pripreme se prekida.

Ukoliko je jelo apsorbiralo sve podešene Gourmet jedinice, ali vrijeme pripreme jela nije isteklo, zagrijavanje prostora za pripremu jela ostaje uključeno sve dok ne istekne vrijeme pripreme jela. Jelu koje se priprema više se ne dodjeljuju Gourmet jedinice. Jelo se do kraja postupka pripreme priprema uz grijača tijela koja ga izvana zagrijavaju i peku do smeđe boje.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite s OK.

Upravljanje

Primjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite željeno vrijeme i promijenite ga.
- Potvrdite s **OK**.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

Brisanje podešenog vremena pripreme

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Podesite željeno vrijeme na -- --.
- Potvrdite s **OK**.

Ako obrišete Vrij. pripreme, 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

- Dva puta dodirnite senzorsku tipku ↵.
- Kad se pojavi Prekinuti pripremu?, odaberite **Da**.

Grijanje prostora za pripremu jela se isključuje te se zaustavlja dovodjenje Gourmet jedinica u M Chef načinima rada. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela








Funkcija Brzo zagrijavanje služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela u pojedinim konvencionalnim načinima rada.

Funkcija Predhodno zagrijavanje služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela u svim načinima rada.

Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek kada je postignuta željena temperatura i kada umetnete namirnice.

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





Kuharicu koristite kao početnu točku za svoju Dialog pećnicu.

- 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
M Chef + Vrući zrak plus ,
M Chef + Klimatsko peč. ,
M Chef + Gornji i donji grijač ,
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 Brzo zagrijavanje)

Brzo zagrijavanje

Funkcija Brzo zagrijavanje služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

Kao tvornička postavka funkcija Brzo zagrijavanje je uključena za sljedeće načine rada:

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

Kada podesite temperaturu iznad 100°C i uključite funkciju Brzo zagrijavanje, 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 Brzo zagrijavanje prebrzo potamne odozgo. Kod ovih priprema isključite funkciju Brzo zagrijavanje.

Isključivanje Brzo zagrijavanje za jedan postupak pripreme

Funkcija Brzo zagrijavanje se za svaki postupak pripreme mora pojedinačno isključiti.

Primjer: odabrali ste konvencionalni način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite isključiti funkciju Brzo zagrijavanje za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Predhodno zagrijavanje.

Pojavljuje se polje Brzo zagrijavanje | Uključeno.

- Odaberite Brzo zagrijavanje.

U polju Brzo zagrijavanje se pojavljuje Isključeno.

- Potvrdite s OK.

Funkcija Brzo zagrijavanje je isključena.

Umjesto Brzo zagrijavanje prikazuje se Faza zagrijavanja.

Predhodno zagrijavanje

Funkcija Predhodno zagrijavanje je u svim načinima rada načelno uključena, osim kada Vi automatski uključujete i isključujete postupak pripreme jela.

Tijekom faze zagrijavanja u M Chef načinima rada nema dodavanja Gourmet jedinica. Čim namirnicu stavite u prostor za pripremu jela, grijači namirnicu zagrijavaju i gratiniraju izvana, te joj se dodaju Gourmet jedinice.

Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek kada je postignuta željena temperatura i kada umetnete namirnice.

Postupak pripreme jela pokrenite odmah, bez pomicanja vremena početka.

Isključivanje Predhodno zagrijavanje za jedan postupak pripreme

Primjer: odabrali ste jedan M Chef način rada te potrebne postavke poput primjerice temperature, Gourmet jedinice i intenzitet.

Želite isključiti funkciju Predhodno zagrijavanje za ovaj postupak pripreme jela.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.

Upravljanje

- Odaberite Predhodno zagrijavanje.

U polju Predhodno zagrijavanje se pojavljuje Isključeno.

- Potvrdite s OK.

Uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela te se namirnici već tijekom faze zagrijavanja dodaju Gourmet jedinice. Dovod energije prekida se u sljedećim slučajevima:

- Postignuta je maksimalna vrijednost od 2.000 Gourmet jedinica.
- Prekidate dovod Gourmet jedinica odabirom Stop.
- Prekidate postupak pripreme.

Crisp function

Uporaba funkcije Crisp function (smanjenje vlažnosti) je smislena ukoliko pripremate jela poput quiche, pizze, kolača s vlažnim nadjevom ili muffina.

Meso od peradi, pripremljeno s ovom funkcijom, imati će hrskavu koricu.

Uključivanje Crisp function

Funkcija Crisp function se može koristiti u svakom načinu rada te se mora za svaki postupak pripreme pojedinačno uključiti.

Primjer: odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite uključiti funkciju Crisp function za ovaj postupak pripreme jela.



- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Crisp function.

U polju Crisp function se pojavljuje Uključeno.

- Potvrdite s OK.

Funkcija Crisp function je uključena.

Promjena vrste grijanja

Ova točka izbornika prikazuje se samo u načinima rada M Chef + Klimatsko peč.  i Klimatsko pečenje  (pogledajte poglavlje „Načini rada s regulacijom vlažnosti“, odlomak „Promjena načina grijanja“).

Promjena načina rada



Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena načina rada.
- Odaberite novi način rada.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

- Podesite vrijednosti za postupak pripreme i potvrdite s OK.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

Vaša Dialog pećnica je opremljena sustavom za regulaciju vlažnosti kod pripreme jela. Kod pečenja ili pripreme jela u načinu rada M Chef + Klimatsko peč.  i Klimatsko pečenje  jamči se optimalan dovod pare i ventilacije za ravnomjeran rezultat pripreme.

Ovisno o načinu pripreme podesite temperaturu i Gourmet jedinice (ukoliko je to potrebno) te utvrdite broj mlazova pare.

Nakon odabira željenog načina rada podesite temperaturu te odredite način i broj dodavanja pare (Automatsko dodavanje pare, 1 mlaz pare, 2 mlaza pare ili 3 mlaza pare).

Kroz cijev koja se nalazi na lijevoj strani ispod upravljačke ploče svježa voda ulazi u sustav isparavanja.

Druge tekućine mogu dovesti do oštećenja Dialog pećnice.

Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti, upotrebljavajte isključivo vodovodnu vodu.

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.

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: Kuharicu koristite kao početnu točku za svoju Dialog pećnicu.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

Pokretanje postupka s regulacijom vlažnosti

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

- Pripremite namirnice i umetnite ih u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada (M Chef + Klimatsko peč.  ili Klimatsko pečeno je .


Prikazuju se orijentacijske vrijednosti.

- Promijenite preporučene vrijednosti, ukoliko je to potrebno.
- Potvrdite s OK.


Prikazuje se odabir za dodavanje pare.

Odabir dodavanja pare

- Odaberite Automatsko dodavanje pare, 1 mlaz pare, 2 mlaza pare ili 3 mlaza pare.
 - Automatsko dodavanje pare
Dialog pećnica automatski dodaje 1 mlaz pare nakon faze zagrijavanja.
 - Ručno
Vi sami ispuštate 1, 2 ili 3 mlaza pare putem zaslona.
 - Vremenski upravljano
Vi podešavate vrijeme za dodavanje pare. Dialog pećnica ispušta 1, 2 ili 3 mlaza pare u podešeno vrijeme.

Ako želite pripremati namirnice, kao što su kruh ili peciva u prethodno zagrijanom prostoru za pripremu jela, paru je najbolje dodavati ručno i u načinu rada M Chef + Klimatsko peč.  uključiti funkciju Predhodno zagrijvanje. 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.

Ukoliko u načinu rada M Chef + Klimatsko peč.  želite koristiti funkciju Predhodno zagrijvanje, uzmite u obzir fazu zagrijavanja kod ručnog i vremenski upravljanog dodavanja pare (pogledajte poglavlje „Upravljanje“, odlomak „Predhodno zagrijvanje“).

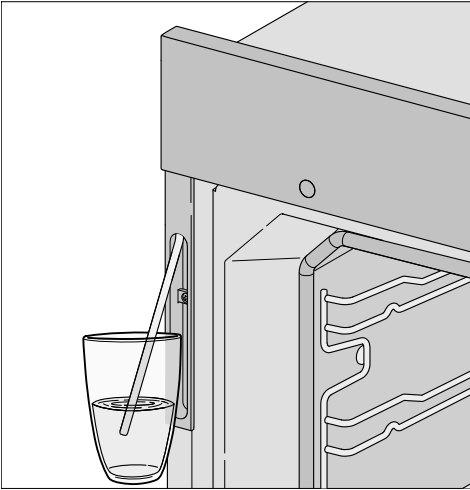
- Kada ste odabrali Vremenski upravljano, podesite željeno vrijeme za svaki mlaz pare.
- Potvrdite s OK.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

Priprema vode i početak postupka usisavanja

- Posudu napunite s potrebnom količinom vode iz slavine
- Otvorite vrata.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.



- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom iz slavine.
- Potvrdite s OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina 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 Stop ili Početak.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Prikazuje se opaska, da je postupak usisavanja tekućine završen.

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

Uključuje se grijanje prostora za pripremu jela i ventilator za hlađenje. Prikazuje se potrebna i stvarna temperatura.


Možete pratiti povećanje temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

Kada ste odabrali Vremenski upravljano, možete promijeniti vrijeme prije dodavanja pare putem Promijeniti.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

Promjena vrste grijanja

Za način rada M Chef + Klimatsko peč.  standardna je kombinacija M Chef + Vrući zrak plus i dodavanje vlage.

Za način rada Klimatsko pečenje  standardna je kombinacija Vrući zrak plus i dodavanje vlage.


Umjesto s Vrući zrak plus, dodavanje vlage možete kombinirati s drugim načinima grijanja:

- Gornji i donji grijač
- Intenzivno pečenje
- Automatsko pečenje
- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena vrste grijanja.
- Odaberite željeni način grijanja.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme nastavlja se s izmijenjenim načinom grijanja.

U načinu rada M Chef + Klimatsko peč.  namirnici koja se priprema i dalje se dovode Gourmet jedinice.

Ispuštanje mlaza pare

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Osim toga nakupljanje vodene pare na upravljačkoj ploči produljuje vrijeme reagiranja senzorskih tipki i zaslona na dodir.

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.

Automatsko dodavanje pare

Nakon faze zagrijavanja automatski se ispušta mlaz pare.

Voda isparava u prostor za pripremu jela i prikazuje se Mlaz pare aktivan.


Nakon mlaza pare na zaslonu se prikazuje Mlaz pare završen.

- Ispecite jelo do kraja.

Ručno

Paru možete dodavati čim se prikaže Početak Ručno dodavanje pare.

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

Savjet: Vežano za trenutak dodavanja pare, orijentirajte se prema receptu u kuharici ili Miele aplikaciji. Kao podsjetnik za navedeno koristite funkciju  Podsjetnik minuta.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

- Odaberite Početak.

Dodaje se para. Prikazuje se Mlaz pare aktivan.

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta, čim se pojavi Početak Ručno dodavanje pare.

Nakon zadnjeg mlaza pare prikazuje se Mlaz pare završen.

- Ispecite jelo do kraja.

Vremenski upravljano

Dialog pećnica dodaje pojedini mlaz pare u podešeno vrijeme.

Prikazuje se Mlaz pare aktivan, kada je mlaz pare ispušten.



Nakon zadnjeg mlaza pare prikazuje se Mlaz pare završen.

- Ispecite jelo do kraja.


Isparavanje preostale vode

Kod postupka pripreme jela s regulacijom vlažnosti, koji se odvija bez prekida, u sustavu ne ostaje voda. Voda sasvim ispari tijekom mlazova pare.

Ako se postupak pripreme jela s regulacijom vlažnosti prekine ručno ili zbog nestanka električne energije, u sustavu preostaje voda koja još nije isparila.

Prilikom sljedećeg korištenja M Chef + Klimatsko peč. , Klimatsko pečenje  ili automatskog programa s regulacijom vlažnosti prikazuje se Isparavanje preostale vode?.

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

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.


Isparavanje preostale vode može, ovisno o količini vode, trajati i do oko 30 minuta.

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.

Načini rada s regulacijom vlažnosti

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 preostale vode?*.

- Odaberite *Da*.

Prikazuje se *Isparavanje preostale vode* i vrijeme.

Počinje isparavanje preostale vode. Možete pratiti tijek.

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 prikazuje se *Postupak završen*.

- Odaberite senzorsku tipku .

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

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 preostale vode?*.


- Odaberite *Preskočiti*.

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


Kod sljedećeg odabira načina rada ili automatskog programa s regulacijom vlažnosti, kao i pri isključivanju pećnice ponovno ćete trebati provesti isparavanje preostale vode.

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

Većina automatskih programa koristi M Chef tehnologiju. U tim programima automatski se podešavaju količina Gourmet jedinica i intenzitet. U priloženoj kuharici za Vašu Dialog pećnicu pronaći ćete recepte za ove automatske programe.

Pregled primjene pronaći ćete na kraju ovog dokumenta u poglavlju „Pregled automatskih programa “.

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.

Neki Vas automatski programi traže da koristite termometar za hranu. Pročitajte napomene iz poglavlja „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Napomene za primjenu

- Kao pomoć kod korištenja automatskih programa poslužit 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.
- 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.
- Kod uporabe termometra za hranu vrijeme pripreme jela ovisi o dostizanju temperature jezgre.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite Naknadna priprema ili Naknadno pečenje. Jelo se dodatno zapeče s klasičnim načinom zagrijavanja u trajanju 2 minute.

Automatski programi

Traženje

(ovisno o jeziku)

Pod Automatski programi možete tražiti naziv kategorije i automatskog programa.

Ovdje se radi u pretrazi punog teksta kod kojeg možete tražiti i dijelove riječi.

Nalazite se u glavnom izborniku.

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se lista za odabir kategorija.

■ Odaberite Traženje.

■ Tipkovnicom unesite tekst kojeg tražite, primjerice „Kruh“.

U podnožju se pojavljuje broj pogodaka.

Ako nema točnih rezultata ili ako je pronađeno više od 40 točnih rezultata, polje rezultata se deaktivira te morate promijeniti tekst pretrage.

■ Odaberite XX rezultata.

Prikazuju se pronađene kategorije koje imate na raspolaganju.

■ Odaberite željeni automatski program ili kategoriju, te naknadno željeni automatski program.

Pokreće se automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:

- Odmrzavanje
- Isušivanje
- Zagrijavanje posuđa
- Dizanje tijesta
- Priprema na niskoj temp.
- Šabat program
- Ukuhavanje
- Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

Odmrzavanje

Ovaj program osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica, primjerice cijele piletine, mljevenog mesa, ribe ili voća.

Zrak u prostoru za pripremu jela kruži uslijed ventilatora te se namirnica odmrzava nježno i brzo, uz elektromagnetske valove.

Podesite visinu i težinu namirnice i Dialog pećnica će automatski izračunati potrebnu količinu Gourmet jedinica.



Opasnost od 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.

- Izmjerite visinu namirnice i izvažite ju.
- Stavite zamrznute namirnice bez ambalaže u zdjelu ili posudu za nabujak od materijala koji je prikladan za primjenu u M Chef načinima rada.
- Zdjelu ili posudu za nabujak stavite na rešetku.

Posebne primjene

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Podesite visinu zamrznute namirnice i potvrdite s *OK*.
- Podesite težinu zamrznute namirnice i potvrdite s *OK*.
- Slijedite upute na zaslonu.


Zamrznuta namirnica se polako otapa. Ovisno o namirnici, u prosjeku je potrebno oko 7 Gourmet jedinica u minuti a postupak traje oko 15–45 minuta.

- Čim se na zaslonu prikaže takva uputa, okrenite zamrznutu namirnicu ili ju promiješajte. Zakrenite zamrznutu namirnicu, koja se ne smije okretati.
- Ako odmrzavate namirnicu koja ima više od 1 kg, tijekom odmrzavanja ju više puta okrenite ili promiješajte iako se na zaslonu više ne pojavljuje takva uputa. Zakrenite zamrznutu namirnicu, koja se ne smije okretati. Tako ćete dobiti ravnomjerni rezultat.

Riba i meso 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.

Odmrzavanje torte sa šlagom

Torte sa šlagom su jako osjetljiva zamrznuta namirnica, koja se u Dialog pečnici nježno i brzo odmrzava.

- Zamrznutu tortu sa šlagom stavite na pladanj za posluživanje.
- Pladanj za posluživanje stavite na rešetku.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Podesite visinu zamrznute torte sa šlagom i potvrdite s *OK*.

Savjet: Podesite nižu vrijednost, ako je visina torte sa šlagom između područja postavki za podešavanje.

- Podesite težinu zamrznute torte sa šlagom i potvrdite s *OK*.
- Smanjite broj predloženih Gourmet jedinica za 15–20 % i potvrdite s *OK*.
- Slijedite upute na zaslonu.


Torta sa šlagom će se polako odmrznuti. Postupak traje oko 30 minuta.

- Okrenite tortu sa šlagom čim se pojavi odgovarajuća napomena na zaslonu te potom redovito svakih 8–10 minuta.
- Prilikom svakog okretanja provjerite odmrzava li se torta sa šlagom ravnomjerno.






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 nagnečeno.

- 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.
- Sušite na najviše 2 razine istovremeno.
Namirnice koje se suše stavite na razine 2+3.
Kada koristite rešetku i univerzalni lim, univerzalni lim umetnite ispod rešetke.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Isušivanje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.
- 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

Posebna primjena/Način rada, 🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme sušenja,  Posebna primjena Isušivanje,  Način rada Gornji i donji grijač

* Začinsko bilje sušite na univerzalnom limu na razini 2 i koristite način rada Gornji i donji grijač , jer je pri posebnoj primjeni Isušivanje ventilator uključen.

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

Vađenje osušenih namirnica

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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


- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.


Posebne primjene

Zagrijavanje posuđa

Usljed prethodnog zagrijavanja posuđa namirnica se ne hladi toliko brzo.

Upotrebjavajte vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 2 i na nju položite posudu koju želite zagrijati. Ovisno o veličini posude istu možete staviti i na dno prostora za pripremu jela.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Zagrijavanje posuđa.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.
- Slijedite upute na zaslonu.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.


Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. 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.

Dizanje tijesta

Ovaj program razvijen je za dizanje tijesta s kvascem **bez** regulacije vlažnosti.

Ako želite da se tijesto s kvascem diže **uz** regulaciju vlažnosti koristite odgovarajuće automatske programe.

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Dizanje tijesta.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

Priprema na niskoj temp.

Postupak pripreme jela Priprema na niskoj temp. idealan je za osjetljive komade govedine, svinjetine, teletine i janjetine.

Priprema jela na niskim temperaturama

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


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


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

Posebne primjene

Korištenje posebne primjene Priprema na niskoj temp.

Pridržavajte se uputa iz poglavlja „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“.

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Priprema na niskoj temp..
- Slijedite upute na zaslonu. Tijekom prethodnog zagrijavanja ostavite potrebni pribor u prostoru za pripremu jela.
- Podesite temperaturu i temperaturu jezgre.
- Dok se prostor za pripremu jela zagrijava zapecite meso sa svih strana na ploči za kuhanje.

 **Opasnost od opekline vrućim površinama.**

Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. 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.



- Čim se prikaže poruka Umetnite namirnice. Upotrijebite termometar za hranu stavite zapečeno meso na rešetku i utaknite termometar za hranu, tako da je metalni vrh u sredini mesa.
- Zatvorite vrata.


Po isteku programa pojavljuje se Postupak završen te se oglašava zvučni signal.

Korištenje Gornji i donji grijač načina rada

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

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Kod prethodnog zagrijavanja isključite funkciju Brzo zagrijavanje.

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razine 2.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Gornji i donji grijač  i temperaturu od 120°C.
- Isključite funkciju Brzo zagrijavanje.
- 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.**

Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. 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.
- Odaberite Promijeniti.
- Temperaturu smanjite na 100°C (pogledajte poglavlje „Tablice za pripremu jela“).
- Ispecite meso do kraja.

Šabat program

Program Šabat služi u svrhu podržavanja vjerskih običaja.


Nakon što se odabrali posebnu primjenu, odaberite način rada i temperaturu.

Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata:


- Nakon oko 5 minuta započinje postupak pripreme jela u načinu rada Gornji i donji grijač  ili Donji grijač .
- Dialog pećnica se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 72 sata.
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi (čak i kada su vrata otvorena).
- Na zaslonu se trajno prikazuje Šabat program.
- Dnevno vrijeme se ne prikazuje.

Pokrenuti Šabat program ne možete promijeniti niti pohraniti pod Osobni programi.

Pokrenuti Šabat program jedino možete prijevremeno završiti, na način da isključite Dialog pećnicu.


- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Šabat program.
- Odaberite željeni način rada.

Ako ste podesili podsjetnik minuta ili alarm, ne možete pokrenuti posebnu primjenu.

- Podesite temperaturu.
 - Potvrdite s OK.
- Prikazuje se Šabat program  i podesena temperatura.
- Ako želite pokrenuti postupak pripreme jela, otvorite vrata.
 - Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
 - Zatvorite vrata.


Grijanje prostora uključuje se nakon 5 minuta.

Dialog pećnica se automatski isključuje nakon 72 sata. Ako želite ranije zaustaviti posebnu primjenu:

- Dialog pećnicu isključite pomoću tipke za uključivanje i isključivanje .


Posebne primjene

Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

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

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

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


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

Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 5 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 besprijeorne staklenke i gumene brtve.

- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Univerzalni lim umetnite na razinu 1 te na njega postavite staklenke.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 160–170°C.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići (dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići).



Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.

Ukuhavanje voća i krastavaca

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

Ukuhavanje povrća


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

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

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

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

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

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

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


Posebne primjene

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. Za nježno pečenje tih duboko zamrznutih proizvoda postavite ispod papir za pečenje.
- Odaberite način rada Gornji i donji grijač , funkciju Brzo zagrijavanje isključite, a funkciju Crisp function uključite.
- Odaberite više temperature koje su navedene na pakiranju te zamrznutu namirnicu stavite u prethodno zagrijan prostor za pripremu jela.
- 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.

Možete podesiti do 20 osobnih programa:

- Pohranite nakon isteka automatski program pod osobni program.
- Nakon isteka postupka pripreme jela pohranite postavke poput načina rada, temperature, Gourmet jedinica, intenziteta i vremena pripreme ili temperature jezgre.
- Putem svoje Miele@mobile aplikacije prenesite postavke programa za odabrane recepte na svoju Dialog pećnicu te pokrenite program. Ove se postavke ne pohranjuju.

Kada pohranjujete program, unesite naziv programa. Čim svoj program ponovno pozovete i pokrenete, on se odvija automatski.

Pohrana osobnih programa

Ako je postupak pripreme, s podešenim vremenom ili Gourmet jedinicama ili uz automatski program, istekao, tada se na zaslonu prikazuje Postupak završen i Pohraniti.

- Odaberite Pohraniti, kako biste posljednje postavke pohranili kao osobni program.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Provjerite postavku te potvrdite s Preuzimanje.
- Pomoću tipkovnice unesite naziv programa.


Znakom] duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

Postupak pohrane prekidate odabirom senzorske tipke ↵.

- Kada ste unijeli naziv programa, odaberite Pohraniti.
- Potvrdite napomenu, da je naziv Vašeg programa pohranjen, s OK.

Osobni programi

Pokretanje osobnih programa


- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite željeni program.

Program možete pokrenuti odmah ili s vremenskim pomakom.

- Pokretanje odmah
Program se odmah pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
 - Kasnije pokretanje
Ova točka izbornika prikazuje se samo kada se koristi termometar za pripremu jela. Određujete vrijeme kad program treba početi. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
 - Završetak u
Određujete vrijeme kad treba završiti neki program. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
 - Početak u
Određujete vrijeme kad program treba početi. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
 - Prikaz koraka pripreme
Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.
- Odaberite željenu točku izbornika.


Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

Brisanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .
- Prikazuju se nazivi programa.
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje programa.
- Odaberite željeni program.
- Potvrdite s *OK*.

Program se briše.

Putem Postavke | Tvorničke postavke | Osobni programi možete istovremeno obrisati sve osobne programe.


Pod MyMiele  možete pohraniti često korištene primjene.

Posebice kod automatskih programa onda više ne morate prolaziti kroz sve razine izbornika, kako biste pokrenuli program.






Savjet: Točke izbornike koje ste unijeli pod MyMiele možete postaviti i kao početni prikaz na zaslonu (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Početni zaslon“).

Dodavanje zapisa

Možete dodati do 20 unosa.

- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Dodavanje zapisa.


Možete odabrati točke iz sljedećih rubrika:

- M Chef 
- Načini rada 
- Automatski programi 
- Posebne primjene 
- Osobni programi 

■ Potvrdite s *OK*.

Na listi se prikazuje odabrana točka i pripadajući simbol.


- Isto tako postupite s ostalim unosima. Na izbor su ponuđene samo još ne odabrane točke.

U glavnom izborniku se mijenja stavka izbornika MyMiele .

Modifikacija funkcije MyMiele

Nakon odabira Uređivanje, možete dodavati unose (kod manje od 20 unosa), sortirati unose (kod više od 4 unosa) ili brisati unose.

Brisanje unosa


- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje zapisa.
- Odaberite unos koji želite brisati.
- Potvrdite s *OK*.

Unos se briše s liste.

Sve MyMiele unose možete istovremeno obrisati putem Postavke | Tvorničke postavke | MyMiele.

Razvrstavanje unosa

Kod više od 4 unosa možete mijenjati redoslijed unosa.

- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Razvrstavanje zapisa.
- Odaberite unos.
- Odaberite položaj na kojem želite prikaz unosa.
- Potvrdite s *OK*.

Unos se prikazuje na željenom položaju.

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

- Kada koristite M Chef načine rada, namirnica se iznutra ravnomjerno priprema elektromagnetskim valovima i istovremeno se stvara smeđa korica s vanjske strane zahvaljujući grijačima. Na taj se način skraćuje vrijeme pripreme u usporedbi s klasičnim načinima rada. Podešena temperatura je pritom veća, kako bi se u kraće vrijeme postiglo željeno gratiniranje.
- 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.
- Odabir kalupa za pečenje ovisi o načinu rada i pripremi. Općenito po mogućnosti koristite metalne kalupe. Kod kalupa za pečenje od silikona, stakla ili keramike može se dogoditi da donja strana ne potamni dovoljno.
- 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.

U M Chef načinima rada, namirnica se iznutra ravnomjerno priprema elektromagnetskim valovima i istovremeno se stvara smeđa korica s vanjske strane zahvaljujući grijačima. Na taj se način skraćuje vrijeme pripreme u usporedbi s klasičnim načinima rada. Podešena temperatura je pritom veća, kako bi se u kraće vrijeme postiglo željeno gratiniranje.

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.


Kuharicu koristite kao početnu točku za svoju Dialog pećnicu.

Korištenje M Chef + Vrući zrak plus

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača i kruha.

- Umetnite namirnice na razinu 2.

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.

Ovaj način rada koristite za pečenje keksi i kolačića.

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

- 1 razina: umetnite plosnate kolače (npr. kolačiće) na razinu 1.
- 1 razina: kolačiće na limu te kolačiće u kalupima umetnite u razinu 2.
- 2 razine: umetnite namirnice na razine 2+3.

Savjeti

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

Pečenje

Korištenje M Chef + Klimatsko peč. i Klimatsko pečenje



Ove načine rada koristite za pečenje s regulacijom vlažnosti.

- Umetnite namirnice na razinu 2.

Korištenje M Chef + Intenzivno peč. i Intenzivno pečenje


Ove načine rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

Ove načine rada **nemojte** koristiti za pečenje tankog peciva.

- M Chef + Intenzivno peč. : Umetnite namirnice na razinu 2.
- Intenzivno pečenje : Umetnite namirnice na razinu 1.

Korištenje M Chef + Gornji i donji grijač i Gornji i donji grijač

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

Ove načine 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 skraćuje u načinu rada M Chef + Gornji i donji grijač .

- Umetnite namirnice na razinu 2.

Savjeti za pečenje

- Možete upotrijebiti svako posuđe od materijala otpornog na temperaturu poput pekača, dublje posude za pečenje (s metalnim poklopcem samo u klasičnim načinima pripreme), staklenog kalupa, crijeva ili vrećice za pečenje, univerzalnog lima, rešetke na univerzalnom limu.

Lim za roštilj i pečenje (ukoliko je dostupan) na univerzalnom limu kao i glineni lonac upotrebljavajte samo u klasičnim načinima rada.

- **Prethodno zagrijavanje** prostora za pripremu je potrebno samo kod pripreme rozbifa i filea. Općenito prethodno zagrijavanje nije potrebno.
- Za pečenje mesa koristite **pekač**. 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 ga prelijte uljem ili masti. Kod velikog pečenja bez masnoće (2–3 kg) i masne peradi dodajte oko 1/8 l vode.
- Tijekom pečenja nemojte dodavati previše tekućine. U suprotnom se meso neće dovoljno **zapeći** izvana. Smeđa boja dobiva se na kraju postupka pripreme. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pripreme s posude skinete poklopac.

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

Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

Odabir temperature 🌡️

U M Chef načinima rada, namirnica se iznutra ravnomjerno priprema elektromagnetskim valovima i istovremeno se stvara smeđa korica s vanjske strane zahvaljujući grijačima. Na taj se način skraćuje vrijeme pripreme u usporedbi s klasičnim načinima rada. Podešena temperatura je pritom veća, kako bi se u kraće vrijeme postiglo željeno gratiniranje.

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.
- Kod pečenja na rešetki podesite oko 10°C nižu temperaturu nego kod pečenja u pekaču.

Pečenje

Odabir vremena pripreme ⌚

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

■ Vrijeme pripreme u klasičnim načinima rada možete odrediti 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.

U M Chef načinima rada skraćuje se vrijeme pripreme u usporedbi s klasičnim načinima rada.


Kuharicu koristite kao početnu točku za svoju Dialog pećnicu.



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.

Načine rada M Chef + Intenzivno peč.  i Intenzivno pečenje  nemojte koristiti za pečenje, jer sok od pečenja postane previše taman.



Korištenje Automatski programi

■ Slijedite upute na zaslonu.

Kuharicu koristite kao početnu točku za svoju Dialog pećnicu.

Korištenje M Chef + Vrući zrak plus i Vrući zrak plus

Ove načine rada upotrijebite za pečenje jela od mesa, ribe i peradi sa zapečenom koricom kao i za pečenje rozbifa i filea.

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

■ Umetnite namirnice na razinu 1.

Korištenje M Chef + Auto. pečenje i Automatsko pečenje

Ove načine rada upotrijebite za pečenje jela od mesa, ribe i peradi sa zapečenom koricom kao i za pečenje rozbifa i filea.

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

- Umetnite namirnice na razinu 1.

Korištenje M Chef + Klimatsko peč. i Klimatsko pečenje

Ove načine rada koristite za pečenje s regulacijom vlažnosti.

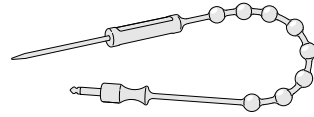
- Umetnite namirnice na razinu 1.

Korištenje M Chef + Gornji i donji grijač i 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 1.

Termometar za hranu



Pomoću termometra za mjerenje temperature hrane možete nadzirati postupak pripreme hrane uz precizno određivanje temperature.

Način rada

Metalni vrh termometra umetnite kompletno do drške u jelo. U metalnom vrhu se nalazi jedan temperaturni senzor koji mjeri temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme. Porast temperature jezgre u jelu odražava stupanj pripreme. Ovisno o tome želite li primjerice da meso bude srednje ili jako pečeno, odredite nižu ili višu temperaturu jezgre.

Može se odabrati temperatura jezgre do 99°C. Podaci o jelu koje se priprema i odgovarajućim temperaturama jezgre nalaze se u tablicama pečenja na kraju ovog dokumenta.

Postupci pripreme jela s ili bez termometra za hranu imaju podjednako vrijeme pripreme.

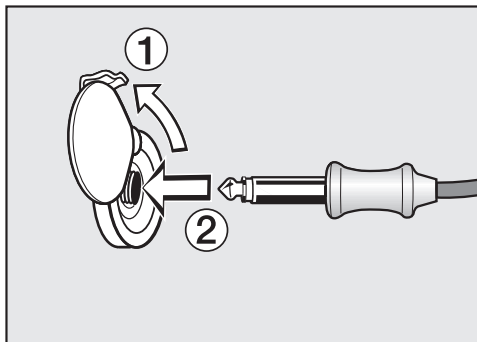
Pečenje

Važne napomene za primjenu

- Možete staviti meso u lonac ili na rešetku.
- Metalni vrh termometra za hranu morate potpuno do ručke umetnuti u jelo tako da temperaturni senzor otprilike dosegne jezgrou jela.
- Kod peradi metalni vrh termometra treba umetnuti u najdeblje mjesto na području prsa. Opipajte područje prsa palcem i kažiprstom, kako bi pronašli najdeblje mjesto.
- Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne smije se umetati u posebno masna mjesta. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.
- Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici pečenja.
- Prilikom korištenja aluminijske folije, crijeva ili vrećice za pečenje termometar za hranu umetnite kroz foliju do jezgre namirnice. Termometar za hranu također možete staviti s mesom u foliju. Pri tome vodite računa o uputama proizvođača folija.

Uporaba termometra za hranu

- Umetnite metalni vrh termometra do ručke u jelo.
- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.
- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.




- Utikač termometra utaknite u priključni otvor dok ne uskoči u ležište.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Po potrebi podesite temperaturu i temperaturu jezgre.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Slijedite upute na zaslonu.

Postupak pripreme je završen čim je postignuta temperatura jezgre.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Termometar za hranu može biti vruć. Možete se opeći o termometar za hranu.

Kada izvlačite termometar za hranu iz priključnog otvora navucite kuhinjske rukavice.

Kasnije pokretanje postupka pripreme s termometrom za hranu

Možete i kasnije pokrenuti postupak pripreme jela.

- **Odaberite** Promijeniti | Otvaranje proširenih postavki i u polju Početak u podesite vrijeme.
- **U automatskim programima odaberite** Kasnije pokretanje.

Vrijeme završetka može se otprilike procijeniti, jer trajanje postupka pripreme jela s termometrom otprilike odgovara trajanju postupka pripreme jela bez termometra.

Ne možete podesiti Vrij. pripreme i Završetak u, jer ukupno vrijeme pripreme ovisi o postizanju temperature jezgre.

Iskorištavanje preostale topline

Kratko prije završetka postupka isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Postojeća toplina je dovoljna da se dovrši postupak pripreme jela.

Ovim se automatskim korištenjem preostale topline štedi energija.


Na zaslonu se ova funkcija štednje energije prikazuje kao Faza uštede energije. Izmjerena temperatura jezgre tada se više ne prikazuje.

Ventilator za hlađenje i, ovisno o načinu rada, ventilator za vrući zrak ostaju uključeni.

Kada se dostigne podešena temperatura jezgre, pojavljuje se Postupak završen te se oglašava zvučni signal, ako je zvučni signal uključen.

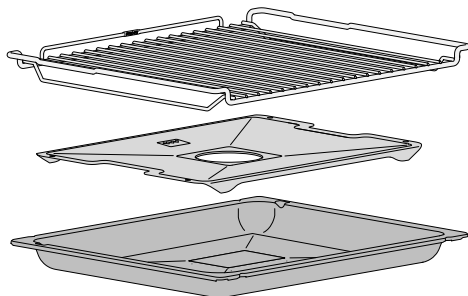
Savjet: Ako meso još nije ispečeno po Vašoj želji, umetnite termometar na drugo mjesto i ponovite postupak.

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.



Ne koristite lim za pečenje.

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.
- Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Ako je dostupan, u klasičnim načinima rada dodatno umetnite lim za roštilj i pečenje. Lim za roštilj i pečenje štiti sok od pečenja mesa od zagorijevanja, kako bi se mogao dalje upotrijebiti.

- Za pripremu na roštilju rešetku premažite uljem te na nju položite namirnice.

Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

Odabir temperature

- 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”.

Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama.

Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju.

Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

Korištenje M Chef + Roštilj v. pov. ☺☺☺ i Roštilj velike površine ☺☺☺☺

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

U načinu rada M Chef + Roštilj v. pov. ☺☺☺, namirnica se iznutra ravnomjerno priprema elektromagnetskim valovima i istovremeno se stvara smeđa korica s vanjske strane zahvaljujući gornjem grijaču/roštilju. Time se skraćuje trajanje pripreme na roštilju u usporedbi s načinom rada Roštilj velike površine ☺☺☺☺.

Korištenje Roštilj male površine ☺☺

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


Samo je unutarnje područje gornjeg grijača/grijača za roštilj užareno (crveno), kako bi se proizvela potrebna toplina.

Korištenje M Chef + Roštilj s kruž. z. ☺☺☺ i Roštilj s kruženjem zraka ☺☺☺

Ove načine rada koristite za pripremu na roštilju namirnica velikog promjera poput pileta.


U načinu rada M Chef + Roštilj s kruž. z. ☺☺☺, namirnica se iznutra ravnomjerno priprema elektromagnetskim valovima i istovremeno se stvara smeđa korica s vanjske strane zahvaljujući naizmjeničnom uključivanju gornjeg grijača/roštilja i ventilatora. Time se skraćuje trajanje pripreme na roštilju u usporedbi s načinom rada Roštilj s kruženjem zraka ☺☺☺.

Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje.

Posebno se može oštetiti prednja strana Dialog pećnice ukoliko se koriste sredstva za čišćenje pećnica i sredstva za uklanjanje kamenca.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Neprikladna sredstva za čišćenje

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

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

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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

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

Uklanjanje normalnih zaprljanja

Oko prostora za pripremu jela nalazi se osjetljiva brtva za staklo koja služi kao izolacija prema vratima i koju može oštetiti ribanje i abrazija. Nemojte čistiti brtvu za staklo.

Oko vrata nalaze se dvije brtve. Nikada ne uklanjajte brtve.

Uklanjanje normalnih zaprljanja

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

Ako termometar za hranu nemojte ostavljate namočen u vodi ili perete u perilici posuđa, oštetit će se. Termometar za hranu čistite samo vlažnom krpom.

Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja

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

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

Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

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

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

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

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


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

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

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

Čišćenje i održavanje

Čišćenje prostora za pripremu jela s Piroliza

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti funkcijom Piroliza .

U slučaju čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela zagrijava se na temperaturu 400°C. Prisutna zaprljanja se raspadaju uslijed visokih temperatura i pretvaraju u prah.

Na raspolaganju Vam stoje 3 stupnja pirolize s različitim trajanjem:

- stupanj 1 za lakša zaprljanja
- stupanj 2 za jača zaprljanja
- stupanj 3 za jaka zaprljanja

Nakon pokretanja čišćenja pirolizom vrata se automatski zaključavaju. Mogu se ponovno otvoriti tek po završetku procesa čišćenja.

Postupak pirolize možete pokrenuti i s odgodom početka, kako biste primjerice iskoristili povoljne noćne tarife.

Nakon čišćenja pirolizom možete jednostavno ukloniti ostatke pirolize (primjerice pepeo), koji se mogu pojaviti ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.

Priprema postupka čišćenja pirolizom

Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom neće oštetiti pribor koji je prikladan za pirolizu.

Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen čišćenju pirolizom.

Pribor naveden u nastavku je prikladan za pirolizu i tijekom čišćenja pirolizom može ostati u prostoru za pripremu jela:


- Vodilice za prihvat
- Rešetka HBBR 52
- Izvadite pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom.
- Rešetku umetnite na najvišu razinu.

Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima.

Zbog zapečenih ostataka mogu se pojaviti obojenja ili matirane mrlje na emajliranim površinama.


Prije pokretanja čišćenja pirolizom, uklonite gruba zaprljanja iz prostora za pripremu jela a zapečene ostatke s emajlirane površine uklonite strugalicom za staklo.

Pokretanje čišćenja pirolizom

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Tijekom čišćenja pirolizom Dialog pećnica se zagrijava jače nekog tijekom normalnog rada.

Stoga spriječite djecu od dodirivanja Dialog pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

- Odaberite Održavanje .
- Odaberite Piroliza.
- Odaberite razinu pirolize koja odgovara stupnju zaprljanja.
- Potvrdite s *OK*.

Slijedite upute na zaslonu.

- Potvrdite s *OK*.

Čišćenje pirolizom možete pokrenuti odmah ili odgoditi vrijeme početka.



Pokretanje čišćenja pirolizom odmah

- Ako odmah želite pokrenuti čišćenje pirolizom, odaberite Pokretanje odmah.
- Potvrdite s *OK*.

Započinje čišćenje pirolizom.

Vrata se automatski zaključavaju. Potom se automatski uključuje grijanje prostora za pripremu jela i ventilator.

Prikazuje se preostalo vrijeme čišćenja pirolizom. Navedeno se vrijeme ne može promijeniti.

Ako ste u međuvremenu podesili alarm, po isteku se oglašava zvučni signal, treperi  i vrijeme se broji uzlazno. Zvučni i vizualni signali se isključuju čim dodirnete senzorsku tipku .

Pokretanje čišćenja pirolizom s odgodom

- Ako želite pokrenuti čišćenje pirolizom s odgodom, odaberite *Kasnije* pokretanje.
- Potvrdite s *OK*.
- Podesite vrijeme kada želite da započne čišćenje pirolizom.
- Potvrdite s *OK*.

Vrata se automatski zaključavaju. Na zaslonu se prikazuje *Početak* u i podeseno vrijeme početka.

Prije vremena pokretanja pomoću *Promijeniti* možete ponovno podesiti vrijeme početka.

Čim se dosegne vrijeme pokretanja, uključuje se zagrijavanje i ventilator, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Završavanje čišćenja pirolizom


Kad je preostalo vrijeme proteklo, prikazuje se napomena da se vrata otključavaju.

Čim se vrata otključaju, prikazuje se *Postupak završen* i začuje se zvučni signal.

- Isključite Dialog pećnicu.

Zvučni i optički signali nestaju.

Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Dialog pećnica je nakon čišćenja pirolizom još jako vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Ostavite grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što odstranite eventualne ostatke pirolize i namastite prihvatne vodilice.

- Prostor za pripremu jela i pribor prikladan za čišćenje pirolizom očistite od eventualnih ostataka nakon pirolitičkog čišćenja (primjerice pepela), koji mogu nastati ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.
- Kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat.

Većinu ostataka možete ukloniti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlačkana.

Okolo prostora za pripremu jela nalazi se osjetljiva brtva za staklo koja služi kao izolacija prema vratima i koju može oštetiti ribanje i abrazija. Brtvu po mogućnosti nemojte čistiti.

Emajlirane površine mogu trajno promijeniti boju zbog sokova od voća, koji su se prelili. Takve promjene boje ne ugrožavaju svojstva emajla. Nemojte silom uklanjati te mrlje.

Prekid čišćenja pirolizom

Sljedeći događaji dovode do prekida čišćenja pirolizom:

- Isključivanje Dialog pećnice.
- Prekid napajanja.

Nakon prekida postupka čišćenja pirolizom vrata načelno ostaju zaključana sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod 280°C.

Kad isključite Dialog pećnicu prikazuje se Isključiti uređaj?.

- Ako čišćenje pirolizom želite prekinuti, odaberite Da.

Vrata se otključavaju čim se temperatura prostora za pripremu jela spusti ispod 280°C i Dialog pećnica se isključuje.

- Ako čišćenje pirolizom želite nastaviti, odaberite Ne.

Čišćenje pirolizom se nastavlja.

Nakon što se ponovno uspostavi napajanje, na zaslonu se prikazuje Prekid pirolize.

Vrata se otključavaju čim se temperatura prostora za pripremu jela spusti ispod 280°C.

Oglašava se zvučni signal i prikazuje se Postupak završen.

- Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Ponovo pokrenite čišćenje pirolizom.

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 odbrojanje. Po isteku se blokira primjena načina rada i automatskih programa s regulacijom vlažnosti.

Navedene načine rada možete ponovno koristiti tek po provedenom postupku uklanjanja kamenca. I dalje možete koristiti sve ostale načine rada i automatske programe 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 90 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

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 isporuke 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 sa oko 600 ml hladne vode iz slavine i u njoj potpuno rastopite tabletu sredstva za uklanjanje kamenca.

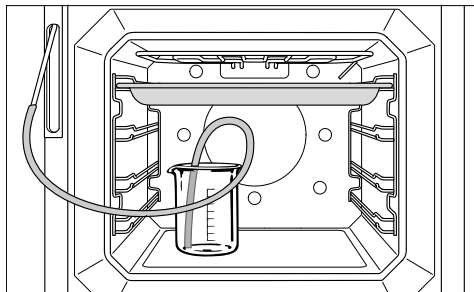
Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- 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.

Čišćenje i održavanje

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



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

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se zvuk pumpe.

Postupak usisavanja možete u svakom trenutku prekinuti ili ponovno nastaviti odabirom **Stop** ili **Početak**.

Količina sredstva za uklanjanje kamenca koja se stvarno usiše može biti manja od tražene tako da u posudi ostaje ostatak tekućine.

Prikazuje se opaska, da je postupak usisavanja tekućine završen.

- Potvrdite s **OK**.

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

- Posudu i crijevo koje je povezuje s cijevi za punjenje ostavite u pećnici i dodajte još oko 300 ml vode jer sustav još jednom usisava tekućinu tijekom faze djelovanja.

Sustav otprilike svakih 5 minuta još jednom usisava malo tekućine. Čuje se zvuk pumpe.

Rashladni ventilator ostaje uključen za vrijeme kompletnog postupka.

Na završetku faze djelovanja oglašava se zvučni signal.

Ispiranje sustava isparavanja nakon faze djelovanja

Nakon faze djelovanja sustav isparavanja se mora ispirati 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.

- Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupilo sredstvo za čišćenje kamenca, ispraznite ga i ponovno umetnite na najvišu razinu.
- Izvadite plastično crijevo iz posude.
- Izvadite posudu, dobro ju isperite te ju napunite sa oko 1 l svježe vode iz slavine.
- Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela i pričvrstite plastično crijevo u posudu.
- Potvrdite s **OK**.

Postupak usisavanja se pokreće za **prvo ispiranje**.

Voda se provodi kroz sustav isparavanja i sakuplja u univerzalnom limu.

Prikazuju se informacije za pripremu **drugog ispiranja**.


- Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupila voda od ispiranja, ispraznite ga i ponovno umetnite na najvišu razinu.
- Izvadite plastično crijevo iz posude i posudu napunite sa oko 1 l svježje vode iz slavine.
- Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela, plastično crijevo pričvrstite u posudu.
- Potvrdite s *OK*.
- Jednako postupite i kod **trećeg ispiranja**.

Univerzalni lim sa sakupljenom vodom tijekom trećeg ispiranja ostavite u prostoru za pripremu jela tijekom isparavanja preostale vode.

Isparavanje preostale vode

Nakon trećeg postupka ispiranja slijedi isparavanje preostale vode.

- Posudu i crijevo izvadite iz prostora za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Potvrdite s *OK*.

 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 korigira ovisno o količini preostale vode.


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 Postupak završen.

- Dialog pećnicu uključite pomoću tipke za uključivanje i isključivanje .

 Opasnost od ozljede o vruće površine.





Dialog pećnica tijekom rada postaje vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor. Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.

- Izvadite univerzalni lim s nakupljenom tekućinom.
- Očistite na kraju ohlađeni prostor za pripremu te uklonite ostatak vlage i sredstva za uklanjanje kamenca.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

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.



Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili pogreški i pronalazenju njihovog rješenja.

Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	Odabrali ste postavku QuickTouch Isključeno. Zbog toga je zaslon na isključenoj Dialog pećnici taman. <ul style="list-style-type: none">■ Čim uključite Dialog pećnicu, prikazuje se glavni izbornik. Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, odaberite postavku QuickTouch Uključeno sa satom.
	Dialog pećnica nema struje. <ul style="list-style-type: none">■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signali su isključeni ili podešeni tiho. <ul style="list-style-type: none">■ Uključite zvučne signale ili pojačajte jačinu zvuka s Postavke Glasnoća Signalni tonovi.
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali zagrijavanje prostora za pripremu jela ne radi. <ul style="list-style-type: none">■ Isključite prezentacijski način rada putem Postavke Prodajno mjesto Prezentacija Isključeno.
Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje Blokada uključ. uređaja  .	Uključena je blokada uključivanja  <ul style="list-style-type: none">■ Možete isključiti opciju blokade uključivanja za postupak pripreme, ako dodirnete simbol  u trajanju 6 sekundi.■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku Sigurnost Blokada uključ. uređaja  Isključeno.
Na zaslonu se prikazuje Prekid napajanja - postupak prekinut.	Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela. <ul style="list-style-type: none">■ Isključite Dialog pećnicu i ponovo ju uključite.■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.
Na zaslonu se prikazuje 12:00.	Došlo je do prekida napajanja duže od 200 sati. <ul style="list-style-type: none">■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Na zaslonu se prikazuje Postignuto je maksimalno vrijeme korištenja.</p>	<p>Dialog pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrdite s OK. Obrišite poruku Postupak završen odabirom senzorske tipke ↵. <p>Potom je Dialog pećnica ponovno spremna za rad.</p>
<p>Na zaslonu se prikazuje F32.</p>	<p>Ne zatvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite Dialog pećnicu i ponovo ju uključite. Ponovno pokrenite postupak čišćenja pirolizom. ■ Ako se napomena ponovi, nazovite Miele servis.
<p>Na zaslonu se prikazuje F33.</p>	<p>Ne otvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite Dialog pećnicu i ponovo ju uključite. ■ Ako se vrata ne otključavaju, nazovite Miele servis.
<p>Na zaslonu se prikazuje ⚠ Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.</p>	<p>Problem kojeg ne možete sami riješiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
<p>Nakon odabira funkcije čišćenja kamena, na zaslonu se prikazuje Funkcija trenutno nije raspoloživa.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
<p>Po odabiru nekog automatskog programa na zaslonu se prikazuje Upravljanje vlagom neispravno - automatski programi se odvijaju bez vlage.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis. <p>Automatski program može se odvijati i bez dodavanja vlažnosti.</p>
<p>Kod postupka pripreme s dodavanjem vlage ne usisava se voda.</p>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali pumpa sustava za isparavanje ne radi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite prezentacijski način rada putem Postavke Prodajno mjesto Prezentacija Isključeno.
	<p>Pumpa sustava za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.

Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Za vrijeme postupka pripreme jela u M Chef načinu rada rashladni ventilator okreće se s vrlo visokim brojem okretaja.	Dialog pećnica se može kod M Chef načina rada jače zagrijati nego kod klasičnih načina rada. Nakon postupka pripreme broj okretaja se snažno reducira. ■ Ako se navedeno češće događa, provjerite stanje ugradnje (pogledajte poglavlje „Ugradnja“).
	Kod vrlo male količine namirnica u prostoru za pripremu jela (primjerice priprema dva peciva) Dialog pećnica može se snažnije zagrijati nego kod pripreme veće količine namirnica. ■ Ako je to moguće u prostor za pripremu jela stavljajte veće količine namirnica.
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).
Dialog pećnica se samostalno isključila.	Dialog pećnica se zbog uštede energije automatski isključuje ako nakon uključanja Dialog pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. ■ Ponovo uključite Dialog pećnicu.
Namirnica nije jednakomjerno pripremljena.	Ako je smeđa boja intenzivnija na pojedinim mjestima, tada ste odabrali preveliku temperaturu. ■ Podesite nižu temperaturu.
	Ako namirnica, na pojedinim mjestima, ima tvrde ili suhe dijelove, tada ste odabrali prevelik intenzitet. ■ Podesite manji intenzitet ili pohranite manje Gourmet jedinica.
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. ■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.
	Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. ■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.
Namirnica, nakon dodavanja Gourmet jedinica, nije dovoljno smeđa.	Podešena je preniska temperatura. ■ Podesite višu temperaturu. Za intenzivno smeđu boju pripremite namirnicu samo s klasičnim zagrijavanjem bez dodavanja Gourmet jedinica.

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</p>	<p>Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu. <p>Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ U načinima rada M Chef + Gornji i donji grijač  i Gornji i donji grijač  nisu prikladni svijetli i sjajni kalupi za pečenje. Koristite mat, tamne kalupe. ■ U M Chef načinima rada po mogućnosti koristite kalupe od metala. Kod kalupa za pečenje od silikona, stakla ili keramike i sa silikonskom podlogom ispod kalupa može se dogoditi da donja strana ne potamni dovoljno. <p>Uključen je katalizator za redukciju mirisa. Kod osjetljivih namirnica, poput biskvita ili sitnih kolača, može doći do različitog tamnjenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odaberite postavku Katalizator Isključeno.
<p>Nakon čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela je još uvijek zaprljan.</p>	<p>Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pepeo uklonite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako usprkos tome nalazite gruba zaprljanja još jednom započnite čišćenje pirolizom, a po potrebi podešite duže vrijeme čišćenja.
<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora čuju se zvukovi.</p>	<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvat koja je otporna na pirolizu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat. Opisano ponavljajte nakon svakog postupka čišćenja pirolizom.
<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</p>	<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.

Servis

Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se primjerice svojem Miele zastupniku ili Miele servisu.

Miele servisnu službu možete rezervirati online na www.miele.hr/servis.

Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

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

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

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

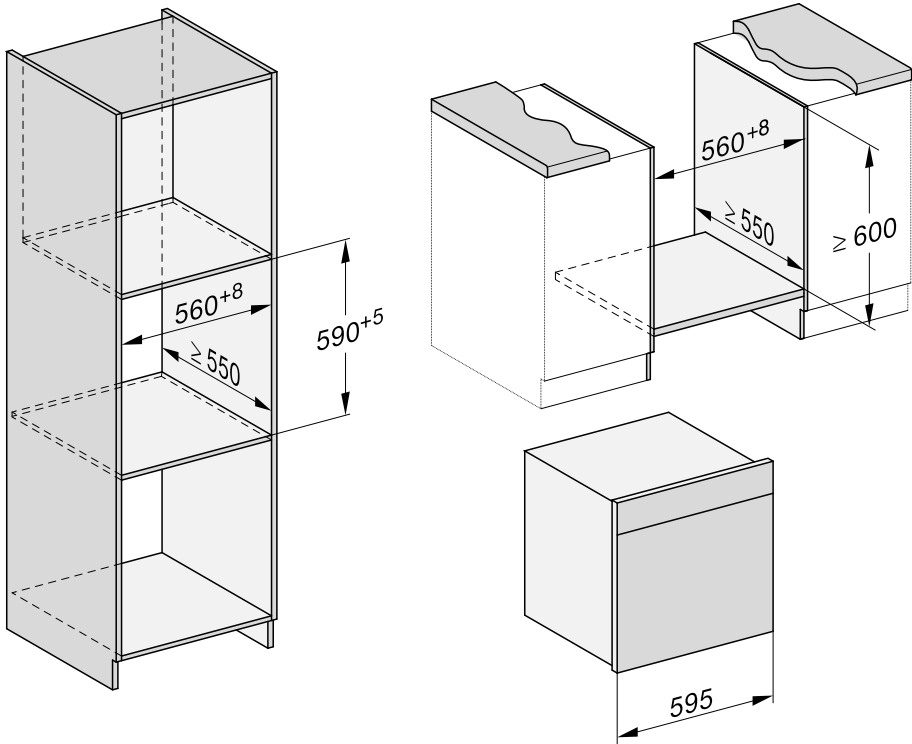
Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

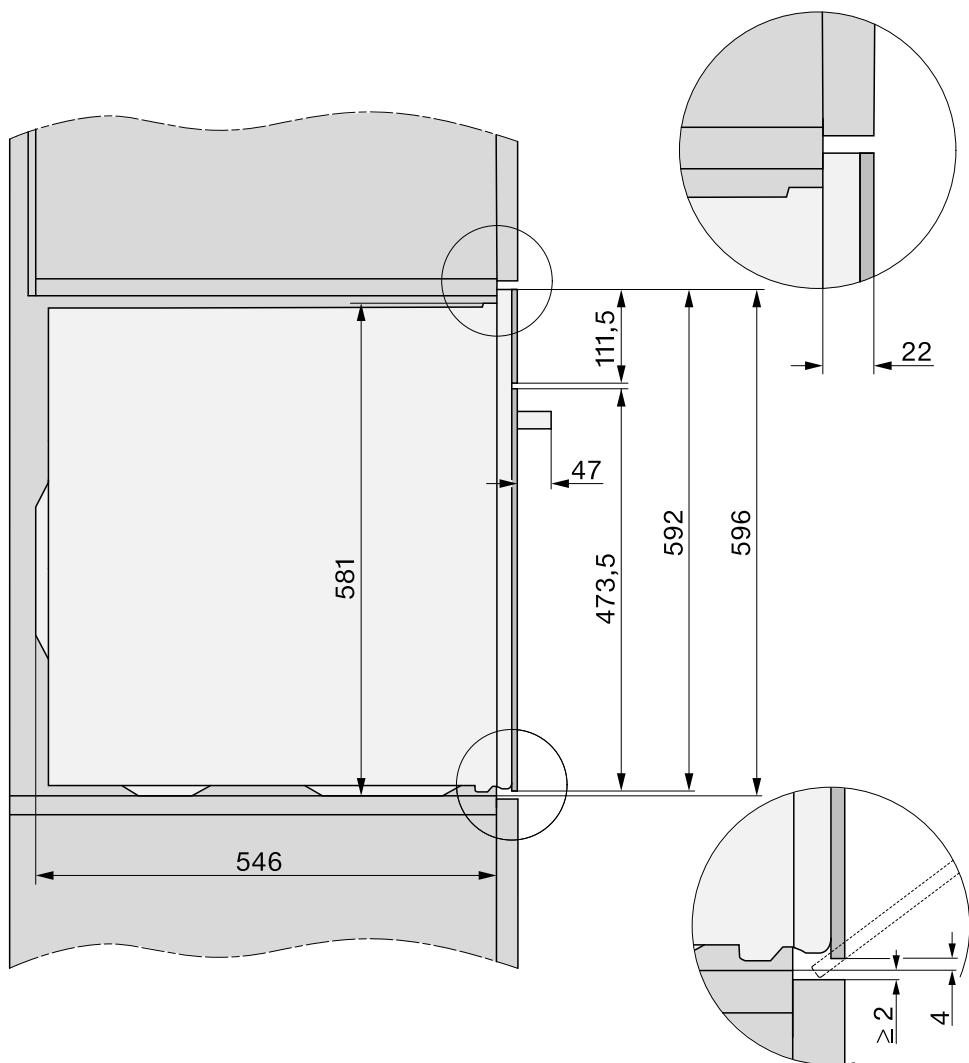
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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

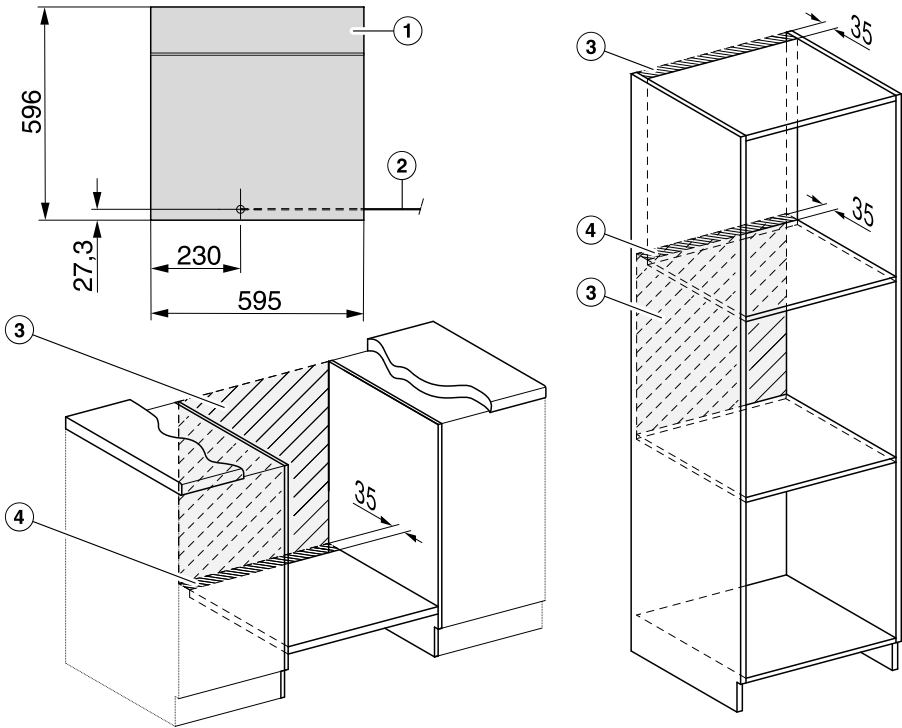


Ugradnja

Bočna strana



Priključci i ventilacija



- ① Pogled sprijeda
- ② Priključni kabel, dužine = 2.000 mm
- ③ U ovom području nema priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 150 cm²

Ugradnja

Ugradnja Dialog pećnice

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

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

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

Na ugradbeni ormarić nemojte postaviti stražnju stjenku.

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

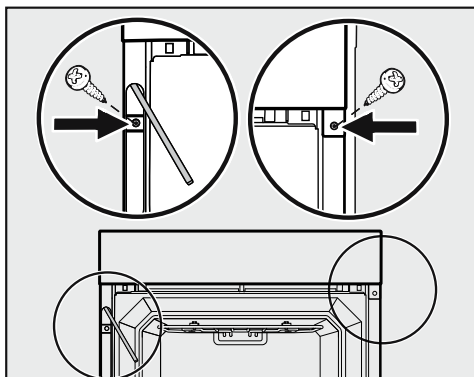
Na bočne stijenke ormarića nemojte ugrađivati letvice za zaštitu od visokih temperatura.

- Prije ugradnje, uvjerite se da je utičnica za priključak na napajanje bez napona.
- Dialog pećnicu priključite na napajanje.

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

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

- Gurnite Dialog pećnicu u ormarić i postavite je u ispravan položaj.
- Otvorite vrata.



- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.
- Pomoću priloženih vijaka Dialog pećnicu pričvrstite na stranice ormara.

Električni priključak

Dialog pećnica opremljena je s mrežnim priključkom i utičnicom za izmjeničnu struju 50 Hz, 220–240 V.

Osigurač mora imati minimalno 16 A.

Uređaj se smije priključiti samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Električna instalacija mora biti izvedena u skladu s normom VDE 0100.

Dialog pećnica mora biti postavljena tako da se mrežni utikač može dosegnuti.

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

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

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

U slučaju da se ošteti priključni kabel, mora ga zamijeniti Miele servis uporabom posebnog priključnog kabela.

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

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

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










Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). 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.

Tablice za pečenje

Miješano tijesto
























Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]	 Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),	 Razina, GJ	INT	 [min]	CF	
Muffini (lim)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Sitni kolači (1 lim)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Sitni kolači (2 lima)*		150 ¹	–	2+3	–	–	30–40	–
Pješčani kolač (kalup za kolač, 30 cm)		170	–	2	--		35–45	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
Mramorni kolač (četvrtasti kalup, 30 cm/kalup u obliku vijenca, Ø 26 cm)		200	–	2	200		30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Mramorni kolač (kalup za kuglof, Ø 26 cm)		200	–	2	250		30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Kolač s orasima (četvrtasti kalup, 30 cm)		160	–	2	250		50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Kolač s orasima (kalup u obliku vijenca/kalup za kuglof, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Pinca (kalup za kuglof, Ø 26 cm)		180	–	2	280		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Voćni kolač (lim)		180	–	2	220		25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Voćni kolač (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–












 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno, -- Bez podešavanja vrijednosti

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

¹ Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]			GJ	INT	 [min]	CF
Sitno pecivo (1 lim)		150–160	-	2	-	-	25–35	-
Sitno pecivo (2 lima)		150–160	-	2+3	-	-	25–35 ²	-
Mali kolačići (1 lim)*		140	-	2	-	-	18–25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25–30	-
Mali kolačići (2 lima)*		140	-	2+3	-	-	60–70 ²	-
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		180–190 ¹	-	2	-	-	20–30	-
Kolač od sira (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		155	-	2	200		55–65	-
		150–160	-	2	-	-	85–95	-
Apple Pie (rastavljiv kalup, Ø 20 cm)*		170	-	2	-	-	90–100	-
		180	-	2	-	-	70–80	-
Pokriveni kolač s jabukama (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180	-	2	300		40–50	✓
		170–180	-	2	-	-	65–75	-
Voćni kolač s preljevom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		170	-	2	300		45–55	-
		160–170	-	2	-	-	65–75	-
Voćni kolač s preljevom (lim)		180	-	2	250		50–60	✓
		160–170	-	2	-	-	65–75	✓
Kolač prekriven voćem, slatki (lim)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	-	2	-	-	55–65	✓

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač,  M Chef + Intenzivno peč.,  Intenzivno pečenje, ✓ Uključeno, - Isključeno


















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









1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

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

Tablice za pečenje










Dizano tijesto









Kolači/sitni kolačići (pribor)		🌡️ [°C]	🔥↑ Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada)	 ⁴ ₁	GJ	INT	🕒 [min]	CF
Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40–50	-
		170–180	-	2	-	-	55–65	-
Božićni kruh		170	-	2	180		40–50	-
		150–160	-	2	-	-	70–80	-
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (lim)		190	-	2	200		35–40	✓
		170–180	-	2	-	-	45–55	✓
Voćni kolač (lim)		190	-	3	200		35–40	✓
		200	✓	3	-	-	45–55	✓
Pužići s grožđicama (lim)		180	✓	2	140		20–30	-
		160–170	-	2	-	-	35–45	-
Bijeli kruh (na limu), u 2 koraka pripreme		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
	 ¹				100		20–30	
Bijeli kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		200	✓	2	170		30–40 ⁵	-
Integralni kruh (četvrtasti kalup, 30 cm), u 2 koraka pripreme		220	✓	2	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-				25–35	
Dizanje tijesta		30–35	-	- ³	-	-	15–60	-

 Način rada, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada), ⁴₁ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači), 🕒 Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač,  Klimatsko pečenje s načinom grijanja Vrući zrak plus,  Klimatsko pečenje s načinom grijanja Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno













- Nastavite s postupkom pripreme u promijenjenom načinu rada.
- Smanjite temperaturu nakon unesenog vremena pripreme i nastavite s postupkom pripreme jela.
- Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu.
- 2 mlaza pare | Ručno: 1. mlaz pare dodajte odmah nakon umetanja namirnice, a 2. mlaz pare nakon 5 minuta.
- 2 mlaza pare | Vremenski upravljano: 1. mlaz pare dodajte 1 minutu nakon umetanja namirnice, a 2. mlaz pare nakon 7 minuta.










Tijesto od sira i ulja

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]			GJ	INT	 [min]	CF
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (lim)		190	-	3	200		35–40	✓
		170–180	-	3	-	-	45–55	✓
Male savijače od jabuka (lim)		180	-	2	130		20–30	-
		160–170	-	2	-	-	30–40	-

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, - Isključeno

Biskvitno tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]			GJ	INT	 [min]	CF
Biskvit (2 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15–20	-
		170–180	-	2	-	-	25–30	-
Biskvit (4–6 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20–25	✓
		170–180 ¹	-	2	-	-	40–50	✓
Biskvit s vodom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)*		170–180	-	2	-	-	30–40	-
		160–170 ¹	-	2	-	-	25–35	-
Biskvit (lim)		180–190	✓	2	-	-	15–20	-














 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, - Isključeno










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

¹ Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

Tablice za pečenje








Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka









Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 ⁴	GJ	INT	 [min]	CF
Princes krafne (lim)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35-45	✓
Jastučići od lisnatog tijesta (lim)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Makroni (1 lim)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Makroni (2 lima)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Savijača od jabuka (lim)		220 ¹	-	2	120		30-40	✓
		200-210 ¹	-	2	-	-	45-55	✓

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijvanje (ovisno o načinu rada), ⁴ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, - Isključeno

¹ Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.


Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada)	 ⁴ Razina	GJ	INT	 Vrij. pripreme [min]	CF
Pikantna pita, prhko tijesto (lim)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Kolač od luka (lim)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, dizano tijesto (lim)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, tijesto od sira i ulja (lim)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Tost* (rešetka)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) (rešetka na univerzalnom limu)	 ²	250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Povrće s roštilja (rešetka i univerzalni lim) ¹	 ²	275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Klip kukuruza (rešetka na univerzalnom limu)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada), ⁴ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme, CF Crisp function,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

1 Umetnite rešetku u razinu 4, a univerzalni lim u razinu 3.

2 Ovisno o količini možete koristiti i način rada Roštilj male površine .

3 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.





















4 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.











5 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

6 Tijekom postupka pripreme namirnicu nekoliko puta okrenite.

Tablice za pečenje

Govedina

Namirnica (pribor)		 [°C]		 ⁴ ₁	GJ	INT	 [min]	 [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 ²	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Goveđi file, „engleski“, oko 1,3 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Goveđi file, „srednje pečen“, oko 1,3 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Goveđi file, „dobro pečen“, oko 1,3 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Rozbif, „engleski“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rozbif, „srednje pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rozbif, „dobro pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Pljeskavica/Odresci od mljevenog mesa (rešetka na univerzalnom limu) ^{*.1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--


















 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada), ⁴ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme,  Temperatura jezgre,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Posebna primjena Priprema na niskoj temp.,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno














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


- 1 Tijekom faze zagrijavanja, rešetku i univerzalni lim gurnite u prostor za pripremu jela.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte 15 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Smanjite temperaturu nakon faze zagrijavanja i nastavite s postupkom pripreme jela.
- 5 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 6 Na početku postupka pripreme podlijte s oko 0,25 l tekućine i prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme, uklonite poklopac i još jednom podlijte s oko 0,25 l tekućine te nastavite s postupkom pripreme.
- 7 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

Tablice za pečenje

Svinjetina




















Namirnica (pribor)		°C		 ⁴	GJ	INT	 [min]	 [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1,5 kg (pekač)		150	✓	2	--		110–120 ¹⁰	85
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		170–180	✓	2	-	-	120–150 ¹¹	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač), u 2 koraka pripreme	 ³	130	-	2	-	-	70	80–90
	 ⁴	250					60–80	
Svinjski file, oko 350 g (pekač)	 ⁵	200	✓	2	150		15–25	--
Svinjski file, oko 350 g (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	70–90	60–69
		90–100 ⁸					60–69	
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (kalup za složenac i rešetka)		140	-	2	500		70–80 ¹²	--
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ⁵	130 ⁷	-	2	-	-	140–160	63–66
		95–105 ⁸					63–66	
Mesna štruga, oko 1 kg (kalup za složenac i rešetka)		230	✓	2	--		40–50 ¹³	75
Mesna štruga, oko 1 kg (univerzalni lim)		190–200	✓	2	-	-	70–80	75–85
Slanina za doručak/Slanina (rešetka i univerzalni lim) ²	 ⁶	275 ⁹	✓	4/3	-	-	4–6	--
Kobasica (rešetka na univerzalnom limu)	 ⁶	300 ⁹	✓	3	-	-	15–25 ¹⁴	--










 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijvanje (ovisno o načinu rada), ⁴ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme,  Temperatura jezgre,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Gornji i donji grijač,  Klimatsko pečenje,  Posebna primjena Priprema na niskoj temp.,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno, -- Bez podešavanja vrijednosti

- 1 Tijekom faze zagrijavanja, rešetku i univerzalni lim gurnite u prostor za pripremu jela.
- 2 Umetnite rešetku u razinu 4, a univerzalni lim u razinu 3.
- 3 3 mlaza pare | Vremenski upravljano: 1. mlaz pare dodajte 5 minuta nakon umetanja namirnice, 2. mlaz pare nakon 20 minuta i 3. mlaz pare nakon 50 minuta.
Nakon 50 minuta povišite temperaturu. Okrenite meso, dolijte oko 0,5 l tekućine te nastavite s postupkom pripreme.
- 4 Nakon 70 minuta promijenite način rada, smanjite temperaturu i nastavite s postupkom.
- 5 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 6 Ovisno o količini možete koristiti i način rada Roštilj male površine .
- 7 Prostor za pripremu jela zagrijte 15 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 8 Smanjite temperaturu nakon faze zagrijavanja i nastavite s postupkom pripreme jela.
- 9 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 10 Nakon 30 minuta postupka pripreme dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 11 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 12 Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.
- 13 Nakon 15 minuta postupka pripreme dolijte oko 0,25 l tekućine.
- 14 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

Tablice za pečenje














Teletina










Namirnica (pribor)		 [°C]		 ⁴	GJ	INT	 [min]	 [°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 ²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Teleći file „rosé“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Teleći file „srednje pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Teleći file „dobro pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Teleći hrbat „rosé“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Teleći hrbat „srednje pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Teleći hrbat „dobro pečen“, oko 1 kg (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada), ⁴ Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme,  Temperatura jezgre,  Vrući zrak plus,  M Chef + Gornji i donji grijač,  Posebna primjena Priprema na niskoj temp., ✓ Uključeno, - Isključeno

- 1 Tijekom faze zagrijavanja, rešetku i univerzalni lim gurnite u prostor za pripremu jela.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte 15 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.

Janjetina, divljač

















Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje	 Razina ⁴	GJ	INT	 Vrij. pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Janjeći but s kostima, oko 1,5 kg (pekač)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Janjeći hrbat bez kosti (rešetka na univerzalnom limu) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190 ³	–	2	–	–	15–25	54–66
Jelenji hrbat bez kosti (univerzalni lim)	 ²	160–170 ³	–	2	–	–	70–90	60–80
Srneći hrbat bez kostiju (univerzalni lim)	 ²	140–150 ³	–	2	–	–	25–35	60–80
But vepra bez kosti, oko 1 kg (pekač)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85










 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme,  Temperatura jezgre,  M Chef + Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Posebna primjena Priprema na niskoj temp., ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Tijekom faze zagrijavanja, rešetku i univerzalni lim gurnite u prostor za pripremu jela.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte 15 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Smanjite temperaturu nakon faze zagrijavanja i nastavite s postupkom pripreme jela.
- 5 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 40 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 6 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 30 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.

Tablice za pečenje

Perad, riba

Namirnica (pribor)		 [°C]		 4	GJ	INT	 [min]	 [°C]	CF
Perad, 0,8–1,5 kg (rešetka na univerzalnom limu)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Perad, oko 2 kg (npr. patka) (pekač)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	85–90	✓
Perad, oko 4 kg (npr. guska) (pekač)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Riba, 200–300 g (npr. pastrve) (univerzalni lim)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Pastrve, 2 komada à 230–250 g (univerzalni lim)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Riba, 1–1,5 kg (npr. morska pastrva, jezerska zlatovčica) (univerzalni lim)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

 Način rada,  Temperatura,  Brzo zagrijavanje ili Predhodno zagrijavanje (ovisno o načinu rada),  Razina, GJ Gourmet Units, INT Intenzitet (| Nježni, || Srednja/i, ||| Jači),  Vrij. pripreme,  Temperatura jezgre, CF Crisp function,  M Chef + Vrući zrak plus,  Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač, Automatsko pečenje, Roštilj s kruženjem zraka, Klimatsko pečenje s načinom grijanja Gornji i donji grijač, ✓ Uključeno, Roštilj velike površine, - Isključeno, -- Bez podešavanja vrijednosti

1 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.

2 Nakon 70 minuta povisite temperaturu i nastavite s postupkom pripreme.

3 Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

4 Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine. Stavite u pekač meso s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite meso nakon 40 minuta te ga nakon 60 minuta premažite sa slanom vodom.

5 Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine. Okrenite meso nakon 60 minuta.

6 Ispustite 5 minuta nakon početka postupka pripreme 1 ručno dodavanje pare.

U tablici na sljedećim stranicama prikazana je primjena Vaše Dialog pećnice uz Gourmet asistenta.

Ako je tako navedeno u tablici, orijentirajte se prema odgovarajućem receptu u kuharici za Vašu Dialog pećnicu.

Način rada je zadan i ne može se mijenjati. Preporučene vrijednosti za temperaturu, Gourmet jedinice, intenzitet i vrijeme pripreme možete sami mijenjati.

Ako želite pripremiti veću ili manju količinu nego što je prikazano u receptu, koristite odgovarajuće veće ili manje kalupe (primjerice okrugle kalupe umjesto univerzalnog lima).

U tablicama su prikazane odgovarajuće količine sastojaka, koje odstupaju od pojedinog recepta. U ostalim varijantama vrijede količine sastojaka navedene u receptu.

Gourmet asistent

Kolači

Tanki kolači na limu

Kolač s maslacem (**recept:** „Kolač s maslacem“)

Mrvičasti kolač s voćem

Dizano tijesto (**recept:** „Mrvičasti kolač s voćem (Dizano tijesto)“)

Tijesto sa svježim sirom (**recept:** „Mrvičasti kolač s voćem (Tijesto sa svježim sirom)“)

Kolači od biskvita

Mramorni kolač (**recept za sve kalupe:** „Mramorni kolač“)

Kalup za kuglof 24 cm (**navedena količina sastojaka**)

Duguljasti kalup 30 cm (**0,7 količine sastojaka**)

Okrugli kalup 26 cm (**navedena količina sastojaka**)

Pješčani kolač (**recept za sve kalupe:** „Biskvit s vanilijom“)

Kalup za kuglof 24 cm

Duguljasti kalup 30 cm

Okrugli kalup 26 cm

Pregled Gourmet asistenta

Gourmet asistent
Kruh
Focaccia (recept: „Focaccia“)
Okrugli lim za pečenje (0,3 količine sastojaka)
Univerzalni lim (navedena količina sastojaka)
Bijeli kruh
na limu (recept: „Bijeli kruh, svježi“)
800 g (navedena količina sastojaka)
1000 g (1,25-struka količina sastojaka)
Duguljasti kalup 25 cm (Recept: „Bijeli kruh sa zač. biljem“, 0,8-struka količina sastojaka)
Duguljasti kalup 30 cm (recept: „Bijeli kruh sa zač. biljem“, navedena količina sastojaka)
Miješani pšenični kruh (recept: „Miješani pšen. kruh, svježi“)
Duguljasti kalup 25 cm (0,8-struka količina sastojaka)
Duguljasti kalup 30 cm (navedena količina sastojaka)
Pecivo
Slatka peciva s kvascem (recept: „Peciva s groždicama“)
5 komada (polu količine sastojaka)
10 komada (navedena količina sastojaka)
Pšenične žemlje (recept: „Pšenična peciva svježa“)
4 komada (polu količine sastojaka)
8 komada (navedena količina sastojaka)

Gourmet asistent
Pizza i slično
Jastučići od lisnat. tijesta (recept: „Kobasice u ogrtaču od tij.“)
4 komada (0,7 količine sastojaka)
6 komada (navedena količina sastojaka)
8 komada (1,3 količine sastojaka)
Pizza (recept: „Pizza (Dizano tijesto)“)
Lim za pečenje (navedena količina sastojaka)
Okrugli lim za pečenje (pola količine sastojaka)
Quiche (recept: „Quiche Lorraine“)
Pita (recept: „Pita sa sirom“)
Lim za pečenje (dvostruka količina sastojaka)
Okrugli lim za pečenje (navedena količina sastojaka)
Meso
Perad
Pile, cijelo (recept: „Piletina“)
Pečena pureća prsa (recept: „Pureća prsa, punjena“)
Teletina
Teleći file (recept za sve stupnjeve pripreme: „Teleći file“)
Rosé / Srednje pečeno / Jače pečeno
Teleći hrbat (recept za sve stupnjeve pripreme: „Teleći hrbat“)
Rosé / Srednje pečeno / Jače pečeno
Govedina
Govedi file (recept za sve stupnjeve pripreme: „Govedi file“)
Slabo pečeno / Srednje pečeno / Jače pečeno
Rozbif (recept za sve stupnjeve pripreme: „Rozbif“)
Slabo pečeno / Srednje pečeno / Jače pečeno
Svinjetina
Mesna štruca (recept: „Mesna štruca“)
Dimljena svinjetina (recept: „Dimljena svinjetina“)
Svinjsko pečenje (recept: „Svinjsko pečenje“)
Svinjski file
Rosé / Srednje pečeno / Jače pečeno

Pregled Gourmet asistenta

Gourmet asistent
Riba
Filet lososa, gratiniran (recept: „Filet lososa, gratiniran“)
2 porcije (0,3 količine sastojaka)
4 porcije (0,7 količine sastojaka)
6 porcija (navedena količina sastojaka)
8 porcija (1,3 količine sastojaka)
Morska pastrva, cijela (recept: „Morska pastrva, punjena“, bez nadjeva)
600-1800 g (sukladno prilagodite količinu sastojaka)
Filet smuđa (recept: „Smuđ na post. od povrća“)
400-1600 g (sukladno prilagodite količinu sastojaka)
Morski plodovi
Dagnje (recept: „Tajlandske školjke“)
500-2000 g (sukladno prilagodite količinu sastojaka)

Gourmet asistent
Nabujci i zapečena jela
Zapečeni krumpir (recept: „Zapečeni krumpir“)
2 porcije (pol a količine sastojaka)
4 porcije (navedena količina sastojaka)
6 porcija (1,5 količine sastojaka)
8 porcija (dvostruka količina sastojaka)
Lazanje (recept: „Lazanje“)
2 porcije (pol a količine sastojaka)
4 porcije (navedena količina sastojaka)
6 porcija (1,5 količine sastojaka)
8 porcija (dvostruka količina sastojaka)
Nabujak od tjestenine (recept: „Nabujak od tjestenine“)
2 porcije (pol a količine sastojaka)
4 porcije (navedena količina sastojaka)
6 porcija (1,5 količine sastojaka)
8 porcija (dvostruka količina sastojaka)
Povrće
Ratatouille (recept: „Ratatouille“)
500-3000 g (sukladno prilagodite količinu sastojaka)
Korjenasto povrće (recept „Korjenasto povrće, orient.“)
500-2500 g (sukladno prilagodite količinu sastojaka)

Pregled automatskih programa Auto

U tablicama na stranicama koje slijede navedeni su tvornički postavljeni automatski programi Vaše Dialog pećnice.

Odgovarajuće recepte pronaći ćete u kuharici za svoju Dialog pećnicu.

Automatski programi
M Chef jelovnik
Mljeveno meso Povrće Riža
Kebab Cjetača Focaccia
Losos Piletina Brioche
Janjetina Povrće Krumpir
Morski plodovi Losos Govedina
Zlatovčica Povrće Krumpir
Brancin Piletina
Kolači
Fini kolač od jabuka
Biskvitna torta
Kolač s maslacem
Dizanje tijesta
Kolač od jabuka s karamelom
Kolač od sira
Kolači od kokosa
Kolač s bademima
Mramorni kolač
Biskvit s vanilijom
Kolač od čoko. i lješnjaka
Mrvičasti kolač s voćem
Dizano tijesto
Tijesto sa svježim sirom
Čajni kolačići
Kuglof od cim. i makad. oraha

Automatski programi
Pecivo
Keksi
Pužići s grožđicama
Muffini od čoko. i višnje
Mali kolačići
Vanilin kiflice
Muffini s orasima
Profiterole
Kruh
Focaccia
Pletenica
Pletenica, šarena
Bijeli kruh sa zač. biljem
Tigrasti kruh
Bijeli kruh, svježi
Pšenični kruh sa žitaricama
Miješani pšen. kruh, svježi
Miješani pšen. kruh, zamrznuti
Slatki kruh
Pecivo
Croissant
Peciva s grožđicama
Čokoladna peciva
Pšenična peciva svježā
Pšenična peciva zamrznuta

Automatski programi
Pizza i slično
Pita s povrćem
Pita sa sirom
Savijača od korab. s losos.
Losos u ogrtaču od tijesta
Pizza
Dizano tijesto
Tijesto sa svježim sirom
Quiche Lorraine
Špinat u lisnatom tijestu
Quiche od rajč. i ricotta sira
Savijača od kelja
Kobasice u ogrtaču od tij.
Meso
Perad
Patka
Piletina
Pureća prsa, punjena
Teletina
Teleći file
Teleći hrbat
Govedina
Goveđi file
Rozbif
Svinjetina
Mesna štruca
Dimljena svinjetina
Pulled Pork
Svinjsko pečenje
Svinjski file, punjen
Svinjski file u lisnatom tijestu

Automatski programi
Riba
Orada na post. od povrća
Riba u ledu
Bakalar ispod korice od začina
Confit losos
Losos ispod lisnatog tijesta
Filet lososa, gratiniran
Morska pastrva, punjena
Brancin u kori od soli
Smud na post. od povrća
Morski plodovi
Povrće i kozice
Confit jakobove kapice
Tajlandske školjke
Nabujci i zapečena jela
Gratinirana cikorija
Zapečeni krumpir
Lazanje
Musaka
Nabujak od tjestenine
Paella
Pastirska pita
Terrine & CO
Pita od mljevenog mesa
Terina od pilet. i jastoga
Terina od lososa

Automatski programi
Povrće
Predjela
Patlidžani
Šampinjoni
Paprika
Cvjetača, zapečena
Komorač s Prosecco
Tava s povrćem
Ratatouille
Šparoge
Korijenasto povrće, orient.
Tikvice, gratinirane
Desert
Ananas, gratinirani
Buhtle
Creme caramel
Crumble
Soufflé od malina
Soufflé od bundeve
Pita od limete
Čokoladni užitak

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

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

- www.miele.hr pod Proizvodi / Preuzimanje
- www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatrazite-informacije-385.htm, pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvoda ili tvorničkog broja

Frekvencija WLAN modula	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------	-------------------------

Maksimalna snaga odašiljanja WLAN modula < 100 mW

Autorska prava i licence

Za upravljanje i rukovanje koristi se Miele programska podrška.

Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele te isporučitelja programske podrške (primjerice Adobe).

Miele i dobavljači pridržavaju sva prava vezana za komponente programske podrške.

Izričito je zabranjeno:

- umnožavanje i prosljeđivanje,
- vršenje izmjena,
- dekompiliranje, povratni inženjering, rastavljanje i bilo koje druge preinake na programskoj podršci.

Ovaj proizvod sadrži Adobe® Flash® Player programaska podrška s licencom Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe i Flash su unesene tržišne marke tvrtke Adobe Systems Incorporated.

U ovu programsku podršku su pod licencu GNU General Public License kao i pod ostale Open Source licence integrirane odgovarajuće komponente.

Pregled integriranih Open Source komponenti, uz presliku pojedine licence možete, po unosu odgovarajućeg naziva proizvoda, naći na Internet stranici <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele će predati izvorni kôd za sve komponente softwarea licencirane od strane GNU General Public License, kao i za ostale slične open source licence.

Kako biste dobili takav izvorni kôd, pošaljite elektroničku poštu na info@miele.com.

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

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

DO 7860

hr-HR

M.-Nr. 11 527 620 / 04