


## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica s mikrovalovima



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

# Sadržaj

---


<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	6
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	18
<b>Pregled</b> .....	19
<b>Upravljački elementi</b> .....	20
Tipka za uključivanje/isključivanje .....	21
Zaslon.....	21
Senzorske tipke.....	21
Simboli.....	23
<b>Princip rukovanja</b> .....	24
Odabir točke izbornika .....	24
Promjena postavke u listi za odabir .....	24
Promjena postavke pomoću segmentne trake.....	24
Odabir načina rada ili funkcije .....	24
Unos brojeva .....	25
Unos slova.....	25
Aktivacija MobileStart.....	25
<b>Oprema</b> .....	26
Tipaska naljepnica.....	26
Sadržaj isporuke.....	26
Isporučeni i dodatni pribor .....	26
Funkcije .....	30
Sigurnosne značajke .....	30
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	30
<b>Prva uporaba</b> .....	31
Miele@home .....	31
Osnovne postavke.....	32
Prvo zagrijavanje pećnice.....	33
<b>Postavke</b> .....	34
Pregled postavki.....	34
Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	36
Jezik  .....	36
Dnevno vrijeme.....	36
Datum.....	37
Osvjetljenje .....	37
Zaslon.....	37
Glasnoća .....	38
Jedinice .....	38
Brzi MV .....	38

Kokice.....	38
Booster .....	39
Preporučene temperature.....	39
Preporučene snage .....	39
Naknadni rad rashl. ventilatora.....	40
Sigurnost .....	40
Miele@home.....	41
Remote Update .....	42
Daljinsko upravljanje.....	43
Aktivacija MobileStart.....	43
Verzija softvera .....	43
Prodajno mjesto .....	43
Tvorničke postavke.....	43
<b>Podsjetnik minuta.....</b>	<b>44</b>
<b>Glavni izbornik i podizbornici .....</b>	<b>46</b>
<b>Način rada s mikrovalovima .....</b>	<b>48</b>
Način rada .....	48
Odabir posuđa .....	48
Prikladno posuđe .....	49
Neprikladno posuđe.....	51
Ispitivanje posuđa .....	52
Poklopac.....	53
<b>Upravljanje .....</b>	<b>54</b>
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	54
Promjena temperature .....	55
Promjena snage mikrovalova .....	55
Podešavanje vremena pripreme .....	55
Promjena podešenog vremena pripreme .....	56
Brisanje podešenog vremena pripreme .....	56
Prekid postupka u načinu rada Mikrovalovi .....	57
Prekid postupka pripreme .....	57
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....	58
Booster.....	58
Prethodno zagrijavanje .....	59
Crisp function .....	60
<b>Brzi MV i Kokice .....</b>	<b>61</b>
Brzi MV .....	61
Kokice.....	61

# Sadržaj

---

<b>Automatski programi</b> .....	62
Kategorije .....	62
Uporaba automatskih programa .....	62
Napomene za primjenu .....	62
<b>Dodatne primjene</b> .....	63
Odmrzavanje .....	63
Podgrijavanje .....	66
Sušenje .....	69
Zagrijavanje posuđa .....	70
Održavanje topline .....	70
Kuhanje .....	71
Ukuhavanje .....	73
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....	75
<b>Osobni programi</b> .....	76
<b>Pečenje</b> .....	79
Savjeti za pečenje .....	79
Napomene o tablicama za pečenje .....	79
Napomene za načine rada .....	80
<b>Pečenje</b> .....	81
Savjeti za pečenje .....	81
Napomene o tablicama za pečenje .....	81
Napomene za načine rada .....	82
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	83
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	83
Napomene o tablicama za pečenje .....	83
Napomene za načine rada .....	84
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	85
Neprikladna sredstva za čišćenje .....	85
Uklanjanje normalnih zaprljanja .....	86
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja .....	87
Preklapanje roštilja prema dolje .....	88
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	89
<b>Servis</b> .....	94
Kontakt u slučaju smetnji .....	94
Jamstvo .....	94

<b>Ugradnja</b> .....	95
Dimenzije za ugradnju .....	95
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić.....	95
Bočna strana .....	96
Priključci i ventilacija .....	97
Ugradnja pećnice .....	98
Električni priključak.....	99
<b>Tablice za pečenje</b> .....	100
Miješano tijesto .....	100
Prhko tijesto.....	101
Dizano tijesto.....	102
Tijesto od sira i ulja.....	102
Biskvitno tijesto .....	103
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	103
Pikantna jela .....	104
Govedina .....	105
Teletina .....	106
Svinjetina .....	107
Janjetina, divljač .....	108
Perad, riba .....	109
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	110
Ispitna jela prema EN 60350-1 .....	110
Ispitna jela prema EN 60705 (način rada Mikrovalovi  ).....	111
<b>Izjava o sukladnosti</b> .....	112

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

► Pećnica s mikrovalovima će se zbog pojednostavljenja u nastavku nazivati pećnica.

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

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

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

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

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

## Namjenska uporaba

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

▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.

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

Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.

▶ Opasnost od požara zapaljivim materijalima.

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

Pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.

▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom.


Takve osobe mogu pećnicu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

▶ 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.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Djeca u kućanstvu

- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.  
Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela.  
Zato spriječite da djeca dodiruju pećnicu tijekom rada.
- ▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima. Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.
- ▶ Kada dodirnete senzorsku tipku , vrata se automatski u potpunosti otvaraju. Vrata pritom mogu primjerice udariti djecu ili životinje. Prilikom otvaranja pazite da se nitko ne nalazi u području otvaranja 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 pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba pećnice jamči se samo kad je pećnica priključena na javnu električnu mrežu.
- ▶ Ako je pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Pećnicu nemojte koristiti u sljedećim slučajevima:
  - Vrata su iskrivljena.
  - Okovi na vratima su labavi.
  - Na vratima, kućištu ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih rupa ili pukotina.
- ▶ Električna sigurnost pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje prepuštite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Ne priključujte pećnicu na taj način na električnu mrežu.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ova pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---



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

## Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.
- ▶ Predmeti se u blizini uključene pećnice zbog visokih temperatura mogu zapaliti. Pećnicu nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostori-je.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu i plamen ugasite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirni-ca. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.
- ▶ Imajte u vidu da je vrijeme pripreme, podgrijavanja i odmrzavanja u načinu rada s mikrovalovima često znatno kraće nego u načinu ra-da bez mikrovalova. Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica.  
Pridržavajte se preporučenog vremena kod načina rada s roštiljem. Način rada Mikrovalovi  ne upotrebljavajte za sušenje npr. cvijeća, začinskog bilja, kruha ili peciva. Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za sušenje primjerice cvijeća ili začinskog bilja. Koristite način rada Vrući zrak plus  te obavezno nadgledajte postupak pripreme!
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para se može zapaliti na vrućim grijačima.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje namirnica toplima zbog visoke vlage i kondenzirane vode u pećnici može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjska radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite pećnicu uključenom i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.
- ▶ Namirnice koje se održavaju toplima ili se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici. Stoga poklopite namirnice.
- ▶ Pećnica se može oštetiti zbog nastale toplinske brane. Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje. Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco - Vrući zrak plus  bez funkcije Booster.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.
- ▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Ako se ne vruću površinu prolje hladna tekućina nastaje para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Osim toga se vruće emajlirane površine mogu oštetiti naglom promjenom temperature. Na vruću emajliranu površinu nemojte izravno polijevati hladnu tekućinu.
- ▶ Pećnica nije predviđena za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta, jer tako mogu nastati visoke temperature. Možete se opeći prilikom vađenja predmeta.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.

▶ Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijevate 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 zagrijevati u načinu rada Mikrovalovi .

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

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


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

Za kontrolu temperature namirnice prekinite rad pećnice. Za mjerenje temperature namirnice koristite prikladan termometar.

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


Navedena jela nemojte zagrijevati u pećnici.

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

U načinu rada Mikrovalovi  ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

Umjesto toga koristite način rada Vrući zrak plus .

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica se može oštetiti.

### **Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:**

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



## Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
  - ▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
  - ▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite namirnice koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.
  - ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.
- Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

## Pribor

- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.

# 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.

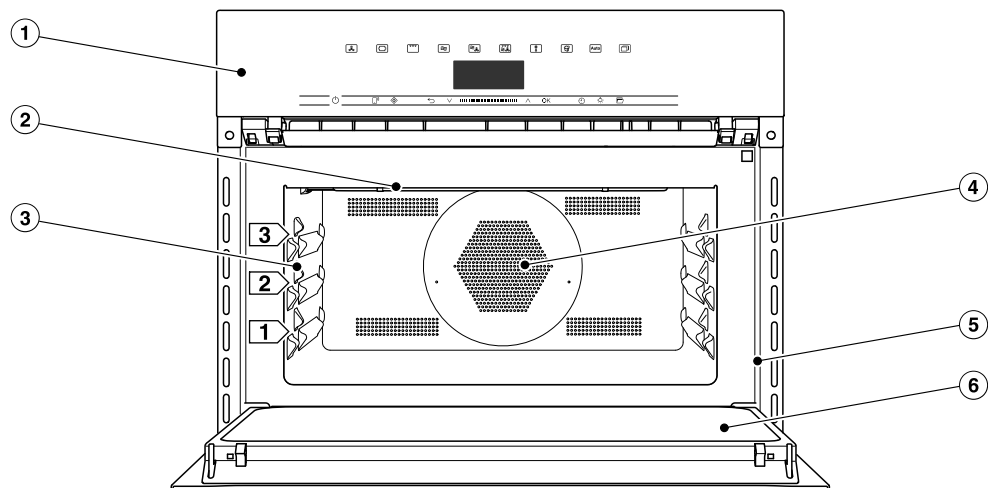
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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.



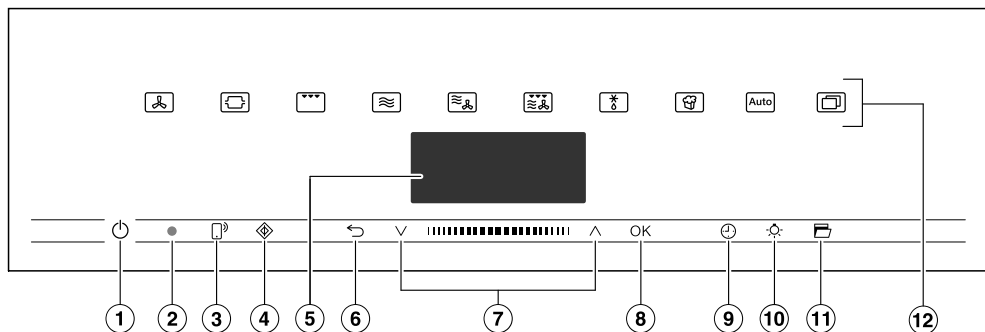
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju,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

## Pećnica




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

# Upravljački elementi



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


## Tipka za uključivanje/isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu.

## Zaslon

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

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

## Senzorske tipke

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





Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon | Quick-Touch | Uključen.




## Senzorske tipke iznad zaslona

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

# Upravljački elementi






## Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Ako pećnicom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli te je na raspolaganju funkcija MobileStart.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p>
	<p>Ovom senzorskom tipkom pokrećete funkciju Brzi MV. Postupak pripreme se odvija s maksimalnom snagom mikrovalova (1000 W) i vremenom pripreme od 1 minute (pogledajte poglavlje „Brzi MV“). Višestrukim dodirivanjem senzorske tipke vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.</p> <p>Ova se funkcija može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.</p>
	<p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kada istovremeno traje priprema jela ovom senzorskom tipkom možete mijenjati vrijednosti i postavke, kao primjerice temperaturu ili Booster za postupak pripreme ili možete prekinuti postupak pripreme.</p>
	<p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostora između, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz točke izbornika one se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi.</p> <p>Vrijednosti ili postavke na svijetloj podlozi možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p>

Senzorska tipka	Funkcija
OK	Kada su funkcije na zaslonu prikazane na svijetloj podlozi možete ih pozvati senzorskom tipkom OK. Potom možete promijeniti odabranu funkciju. Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.
	Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.
	Pomoću ove senzorske tipke vrata se automatski otvaraju. Kako biste ih zatvorili, vrata pritisnite rukom ili hvataljkama za posuđe o prednji okvir, dok ne uskoče.

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

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

# Princip rukovanja

---

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

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

## Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s **OK**.

## Promjena postavke u listi za odabir

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

**Savjet:** Aktualna postavka označena je kvačicom  $\surd$ .

- Potvrdite s **OK**.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Promjena postavke pomoću segmentne trake

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


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

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

- Odabir potvrdite s **OK**.


Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

- Listajte pod **Ostalo**  u listama za odabir, dok se željena točka izbornika ne pojavi na svijetloj podlozi.

- Podesite vrijednosti za postupak pripreme.

- Potvrdite s **OK**.



## Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.
- Odaberite Promijeniti način rada? | Da i potvrdite s **OK**, ukoliko se zahtijeva.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

Listajte pod Ostalo  u listama za odabir, dok se ne pojavi željena točka izbornika.

## Unos brojeva

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

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

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

- Potvrdite s **OK**.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Unos slova

Slova unosite kroz područje navigacije. Odaberite kratke, jasne nazive.

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

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.


**Savjet:** Raspoloživo je maksimalno 10 znakova.


Znakove možete jedan za drugim brisati s  $\leftarrow$ .

- Odaberite daljnje znakove.
- Kada ste unijeli ime programa, odaberite  $\checkmark$ .
- Potvrdite s **OK**.


Naziv se pohranjuje.

## Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

Izravno upravljanje na zaslonu na dodir pećnice ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

# Oprema

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

## Tipaska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

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

## Isporučeni i dodatni pribor

Vaša pećnica načelno ima staklenu posudu i rešetku.

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

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


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

## Staklena posuda

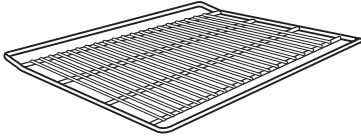



Staklena posuda je prikladna za sve načine rada.


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

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

## Rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja




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

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Rešetka postaje vruća tijekom postupka pripreme jela.

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

Zbog mogućeg iskrenja može doći do oštećenja pećnice i rešetke.

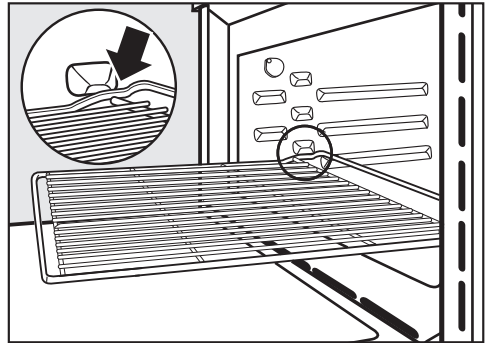
Rešetku ne upotrebljavajte za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi .

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

## Korištenje rešetke

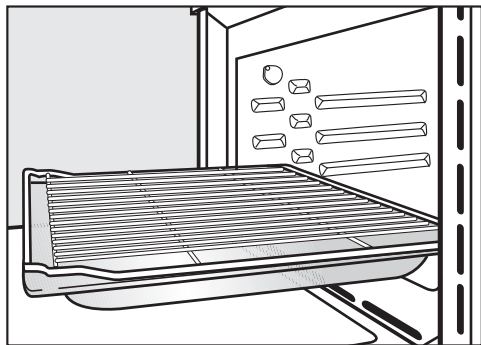
Rešetka ima zaštitu od izvlačenja. Navedena zaštita od izvlačenja sprječava ispadanje rešetke, kada je ista samo djelomično izvučena.

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



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






## Oprema



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

### Okrugli kalupi za pečenje

Okrugli se kalupi mogu oštetiti uslijed mikrovalova.

Okrugle kalupe ne koristite u načinima rada Mikrovalovi , MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštiji  ili MV + Roštiji s kruženjem zraka .



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

**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.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

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

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

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

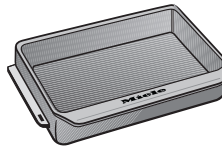
Površina Gourmet pekača sadrži sloj protiv prljanja te je prikladna za korištenje na indukcijskim pločama za kuhanje.

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

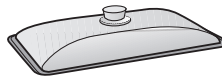
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

**Dubina: 22 cm**

HUB 62-22

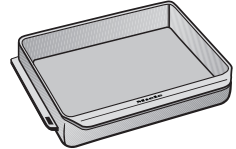


HBD 60-22

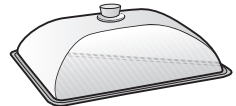


**Dubina: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



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

### Pribor za čišćenje i održavanje

- Otvarač  
Pomoću otvarača mogu se vrata otvoriti u slučaju nestanka električne energije. Otvarač u tom slučaju na vanjskom rubu vrata gurnite koso odozgo u procijep između upravljačke ploče i vrata.
- Miele univerzalna krpa od mikrovla-kana
- Miele sredstvo za čišćenje pećnice


# Oprema

---

## Funkcije

- Uporaba različitih načina rada za pečenje mesa, kolača, pripreme na roštilju i zagrijavanje
- Prikaz dnevnog vremena
- Podsjetnik minuta
- Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela
- Odabir individualnih postavki
- Korištenje automatskih programa
- Izradu osobnih programa

## Sigurnosne značajke

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

## Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

- Prostor za pripremu jela
- Rešetka
- Okrugli perforirani kalup za pečenje
- Okrugli lim za pečenje

## Miele@home

Vaša pećnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabu Vam je potrebno sljedeće:

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

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

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

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

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

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

## Raspoloživost WLAN veze

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

## Raspoloživost Miele@home

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

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

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

## Miele@mobile aplikacija

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




# Prva uporaba

---

## Osnovne postavke

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

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**


Pećnica se zagrijava tijekom rada.

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

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

## Odabir zemlje

- Odaberite željenu zemlju.

## Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home.

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

Zaslon i Miele@mobile aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

## Podešavanje datuma

- Jedan za drugim podesite godinu, mjesec i dan.
- 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.



## Prvo zagrijavanje pećnice

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

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

- S pećnice i pribora uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite pribor te ga operite ručno (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- Uključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ①.

Prikazuje se Odaberite način rada.

- Odaberite Vrući zrak plus .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).


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

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

Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

- Pećnicu nakon barem jednog sata isključite pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ①.

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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






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

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


Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

# Postavke

## Pregled postavki

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



\* Tvornička postavka



Stavka izbornika	Moguće postavke
Naknadni rad rashl. ventilatora	Upravljanje temperaturom* Vremenski upravljano
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključen   Isključiti* Blokada uključivanja  Uključen   Isključiti*
Miele@home	Aktivacija   Deaktivacija Status veze Ponovno postaviti Resetiranje Postavljanje
Daljinsko upravljanje	Uključen* Isključiti
Remote Update	Uključen* Isključiti
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključen   Isključiti*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi Preporučene snage Preporučene temperature

\* Tvornička postavka

# Postavke

## Pozivanje izbornika „Postavke“

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

- Odaberite Ostalo .
- 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 zemlju.

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

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

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

- Uključen  
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.  
Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Uključen, sve senzorske tipke reagiraju odmah na dodir.  
Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Isključiti, pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Isključiti  
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje  
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen.

### Format prikaza vremena

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

### Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.



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

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

## Datum

Podешavate datum.



## Osvjetljenje

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

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

### QuickTouch

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

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

# Postavke

---

## Glasnoća

### Signalni tonovi

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

### Melodije

Po završetku postupka u vremenskom se intervalu više puta oglašava melodija.

Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.



Maksimalna jačina zvuka



Melodija je isključena

### Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.



maksimalna visina tona



minimalna visina tona

### Ton tipki

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



Maksimalna jačina zvuka



Ton tipki je isključen

### Melodije

Zvuk koji se oglašava prilikom dodira na tipku za uključenje/isključenje ① možete isključiti ili uključiti.

## Jedinice

### Težina

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

### Temperatura

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

## Brzi MV

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

– Snaga

Možete podesiti snagu mikrovalova od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.

– Vrijeme pripreme

Maksimalno vrijeme pripreme možete podesiti ovisno o odabranoj snazi mikrovalova:  
80–300 W: maksimalno 10 minuta  
450–1000 W: maksimalno 5 minuta

## Kokice

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

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute.

Snaga mikrovalova je podešena i ne može se mijenjati.

## Booster

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

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

## Preporučene temperature

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


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

- 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**.






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

## Preporučene snage

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

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

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

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

## Naknadni rad rashl. ventilatora

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

- Upravljanje 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 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.

## Sigurnost

### Zaključavanje tipki

Blokada tipki sprječava neželjen prekid ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, na početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke i polja na zaslonu, osim tipke za uključivanje/isključivanje ①.

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

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

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



## Miele@home

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

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

Nakon što ste Miele@mobile aplikaciju instalirali na svoj mobilni krajnji uređaj, možete vršiti sljedeće akcije:

- daljinski upravljati svojim kućanskim uređajem
  - dohvatiti informacije o radnom stanju Vašeg kućanskog uređaja
  - dohvatiti napomene o tijeku programa Vašeg kućanskog uređaja
  - postaviti Miele@home mrežu s ostalim Miele kućanskim uređajima koji podržavaju WLAN
- Aktivacija  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.
  - Deaktivacija  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključi.
  - Status veze  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, ime mreže i IP adresa.
  - Ponovno postaviti  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Vratite postavke mreže na početne i odmah uspostavite novu mrežnu vezu.
  - Resetiranje  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.
  - Postavljanje  
Ova je postavka vidljiva samo kad još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

# Postavke

## Remote Update

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

Pomoću RemoteUpdate možete aktualizirati softver svoje pećnice. Ako je ažuriranje za Vašu pećnicu na raspolaganju, Vaša će ga pećnica automatski preuzeti. Instalacija ažuriranja se ne provodi automatski, već ju morate pokrenuti ručno.

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

### Uključivanje/Isključivanje

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

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

## Tijek RemoteUpdate

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

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.


Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:


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

## Daljinsko upravljanje


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

### Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

Izravno upravljanje na zaslonu na dodir pećnice ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## Verzija softvera

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

## Prodajno mjesto

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

### Prezentacija

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


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

## Tvorničke postavke

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

# 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 59 minuta i 59 sekundi.

## Podešavanje podsjetnika minuta

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


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


- Odaberite senzorsku tipku .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjetnik minuta.

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 Min..


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


Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, u podnožju se pojavljuje  i protekli podsjetnik minuta.


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

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

- Odaberite senzorsku tipku .
- Po potrebi potvrdite s OK.

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena podsjetnika minuta


- Odaberite senzorsku tipku .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjetnik minuta.
- Odaberite Izmijena.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.










Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

## Poništavanje podsjetnika minuta



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

Podsjetnik minuta je poništen.

## Glavni izbornik i podizbornici

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

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Ostalo 		
MV + Roštilj	300 W 3	80–300 W 1–3
MV + Automatsko pečenje	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Eco - Vrući zrak plus	190 °C	100–230 °C
Roštilj s kruženjem zraka	200 °C	100–220 °C
Odmrzavanje	–	–
Podgrijavanje	–	–
Sušenje	60 °C	30–70 °C
Zagrijavanje posuda	80 °C	50–100 °C
Dizanje tijesta	35 °C	30–50 °C
Održavanje topline	75 °C	60–90 °C
Osobni programi		
Postavke 		

# Način rada s mikrovalovima

## Način rada

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


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

## Prednosti mikrovalova

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

## Odabir posuđa


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

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama

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

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

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

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

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

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




# Način rada s mikrovalovima

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

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

## Prikladno posuđe

 Opasnost od požara zapaljivim materijalima.


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

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

Možete koristiti sljedeće posuđe i materijale:


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

- Neobojana kameno posuđe i kameno posuđe s podglazurnim bojama


 Opasnost od ozljeda uslijed vrućeg posuđa.





Kamenina može postati vruća.

Navucite rukavice za lonce, kada koristite kameno posuđe.

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

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


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

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

- Mikrovalno plastično posuđe  
U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Plastično posuđe od stiropora  
Za kratkotrajno zagrijavanje namirnica

## Način rada s mikrovalovima









- Plastične vrećice za kuhanje  
Možete upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici. Para može izaći kroz rupice. Time se sprječava povećanje pritiska i pucanje vrećice. Osim toga, postoje specijalne vrećice za kuhanje na pari i pečenje, koje se ne moraju probušiti. Molimo pridržavajte se uputa na ambalaži.
- Vrećice i crijeva za pečenje  
Pročitajte upute proizvođača.

 Opasnost od požara uslijed metalnih dijelova.

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

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

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

- **Isporučena** rešetka je u pravilu prikladna samo za postupke pripreme u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštilj  i MV + Roštilj s kruženjem zraka  kao i u načinima rada bez mikrovalova (umetnuta na jednu razinu).
- Metalni kalupi za pečenje u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštilj  i MV + Roštilj s kruženjem zraka  kao i u načinima rada bez mikrovalova
- Aluminijske posude bez poklopca za odmrzavanje i zagrijavanje gotovih jela  
Namirnice se zagrijavaju samo odozgo. Ako izvadite gotovo jelo iz aluminijske posude i stavite u posude prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, raspodjela topline je općenito ravnomjernija.

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

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

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

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


## Neprikladno posuđe

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

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

- Plastično posuđe koje sadrži melamin  
Melamin preuzima energiju i zbog toga se jako zagrijava.  
Prilikom kupovine se raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe.
- Drvene posude  
Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela. Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine.

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

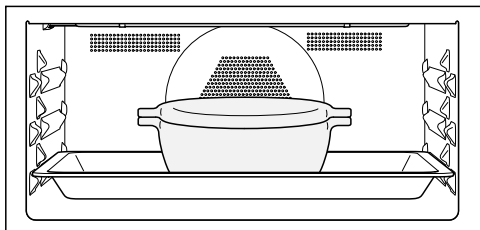
- Metalne rešetke (osim isporučene rešetke) načelno **nisu** prikladne za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .
- Metalne posude
- Aluminijska folija  
Iznimka: Kod nejednakih komada mesa, primjerice peradi, ravnomjieran učinak odmrzavanja, zagrijavanja ili pripreme postići ćete ako posljednjih nekoliko minuta prekrijete tanke dijelove malim komadima aluminijske folije.
- Metalne kvačice, plastične ili papirnate spojnice sa žicom
- Plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem
- Kristalno staklo
- Pribor za jelo i posuđe s metalnim dekorom (primjerice pozlaćenim ili obrubom od kobalta)
- Posuđe sa šupljim drškama

# Način rada s mikrovalovima


## Ispitivanje posuđa

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

Ovim ispitivanjem ne mogu se prepoznati šuplji prostori u drškama.

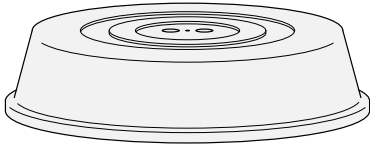


- Gurnite staklenu posudu na razinu 1 i postavite prazno posuđe u sredinu staklene posude.


- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada Mikrovalovi .
- Podesite najjaču snagu mikrovalova (1000 W) i vrijeme pripreme od 30 sekundi.
- Pokrenite postupak.
- Pažljivo promatrajte ispitivanje posuđa tijekom čitavog vremena.
- Kod iskrenja ili pucketanja odmah otvorite vrata.

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




## Poklopac







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

- Sprečava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
- Ubrzava postupak zagrijavanja namirnice.
- Sprečava isušivanje namirnice.
- Sprečava nastajanje zaprljanja u prostoru za pripremu jela.
- Tijekom pripreme u načinu rada Mikrovalovi  koristite poklopac prikladan za uporabu s mikrovalovima, od stakla ili plastike.

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

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

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

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

# Upravljanje

- Uključite pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Pojavljuje se način rada. Ovisno o načinu rada pojavljuju se jedna za drugom predložena snaga, predložena temperatura i vrijeme pripreme.

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

Predložene vrijednosti možete naknadno promijeniti senzorskom tipkom ↵.

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

U načinima rada **s** mikrovalovima prikazuje se sažetak postavki, a *Početak* je na svijetloj podlozi.

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

U svim načinima rada prikazuju se podesene vrijednosti i odvija se postupak pripreme.

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

Stvaranje mikrovalova prestaje čim se prekine postupak pripreme ili se otvore vrata. Postupak pripreme se može nastaviti senzorskom tipkom *OK*.

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

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

- Isključite pećnicu.

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku ↵.

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Snaga
- Vrijeme pripreme
- Završetak u
- Početak u
- Booster
- Zagrijavanje
- Crisp function



## Promjena vrijednosti i postavki


- Odaberite željenu vrijednost ili željenu postavku i potvrdite s *OK*.

- Promijenite vrijednost ili postavku i potvrdite s *OK*.

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

## Promjena temperature

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

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

Potrebna temperatura se pojavljuje na zaslonu.


- Područjem za navigaciju promijenite potrebnu temperaturu.



Temperatura se mijenja u koracima po 5°C.

- Potvrdite s *OK*.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

## Promjena snage mikrovalova

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

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

- Odaberite senzorsku tipku .

Na zaslonu se prikazuje podešena snaga mikrovalova.

- Snagu mikrovalova promijenite putem područja za navigaciju.

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

- Potvrdite s *OK*.

Početak je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom mikrovalnom snagom.


## Podešavanje vremena pripreme

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

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

# Upravljanje

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

## Promjena podešenog vremena pripreme


- Odaberite senzorsku tipku ☺.
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Izmijena.

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

Vrijeme je na svijetloj podlozi.

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

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

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

## Brisanje podešenog vremena pripreme

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


- Odaberite senzorsku tipku ☺.
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite senzorsku tipku ↵ kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Ako brišete u načinu rada **bez** mikrovalova Vrijeme 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 u načinu rada Mikrovalovi

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

Dok se vrijeme pripreme odvija, Stop je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.


Postupak pripreme je prekinut, a vrijeme pripreme zaustavljeno.

Početak je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.

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

## Prekid postupka pripreme

Postupak pripreme prekidate narančastom senzorskom tipkom za način rada ili senzorskom tipkom .

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

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

### Prekid postupka pripreme bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se glavni izbornik.

- **Ili:** Odaberite senzorsku tipku .

- Odaberite Prekid postupka.

- Potvrdite s *OK*.

### Prekid postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se Prekinuti postupak?.

- Odaberite *Da*.

- Potvrdite s *OK*.

- **Ili:** Odaberite senzorsku tipku .

- Odaberite Prekid postupka.

- Potvrdite s *OK*.


- Odaberite *Da*.

- Potvrdite s *OK*.


# Upravljanje

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

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



Funkcija **Prethodno zagrijavanje** (osim Mikrovalovi ) se može koristiti u svakom načinu rada te se mora za svaki postupak pripreme pojedinačno uključiti. Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek nakon faze zagrijavanja.





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

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

## Booster

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

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

- Vrući zrak plus 
- Automatsko pečenje 
- MV + Vrući zrak plus 
- MV + Automatsko pečenje 

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


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

## Booster za uključivanje ili isključivanje postupka pripreme

Kad ste odabrali postavku **Booster** | **Uključen**, možete pojedinačno isključiti funkciju za jedan postupak pripreme.

Isto tako možete pojedinačno uključiti funkciju za jedan postupak pripreme ukoliko ste odabrali postavku **Booster** | **Isključiti**.

Primjer: odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature. Želite isključiti funkciju **Booster** za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite **Booster** | **Isključiti**.
- Potvrdite s **OK**.

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


## Prethodno zagrijavanje

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

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

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.


Funkcija **Prethodno zagrijavanje** nije raspoloživa u načinu rada **Mikrovalovi** .

## Uključivanje Prethodno zagrijavanje

Funkcija **Prethodno zagrijavanje** 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 **Prethodno zagrijavanje** za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite **Prethodno zagrijavanje** | **Uključen**.
- Potvrdite s **OK**.

Prikazuje se poruka **Umetnite namirnice u s vremenom**. Prostor za pripremu jela se zagrijava na podešenu temperaturu.

- Umetnite namirnicu u prostor za pripremu jela, čim se to od Vas traži.
- Potvrdite s **OK**.

# Upravljanje

---

## Crisp function

Uporaba funkcije Crisp function (smanjenje vlažnosti) je smisljena 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.

Odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite uključiti funkciju Crisp function za ovaj postupak pripreme jela.


- Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Odaberite Crisp function | Uključen.
- Potvrdite s OK.

Uključena je funkcija Crisp function.

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


Uvijek koristite staklenu posudu.

## Brzi MV


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

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


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

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

Prikazuje se preostalo vrijeme.


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

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

- Odaberite senzorsku tipku .


Prikazuje se glavni izbornik.

## Kokice


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

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

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

- Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se preostalo vrijeme.

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

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

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

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

- Odaberite senzorsku tipku .


Prikazuje se glavni izbornik.

# Automatski programi

---

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

## Kategorije

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

## Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .


Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju (primjerice Kolači).

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

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

**Savjet:** Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za o umetanju ili okretanju jela.

## 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.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite Naknadna prip. ili Naknadna prip.. Jelo se dodatno zapeče s klasičnim načinom zagrijavanja u trajanju 3 minute.


U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:

- Odmrzavanje
- Podgrijavanje
- Sušenje
- Zagrijavanje posuđa
- Dizanje tijesta
- Održavanje topline
- Kuhanje
- Ukuhavanje
- Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

### Odmrzavanje

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

- Koristite jedan od sljedećih načina rada i posebnih primjena:
  - Način rada Odmrzavanje  | Podešavate temperaturu odmrzavanja.
  - Posebna primjena Ostalo  | Odmrzavanje | Birate kategoriju i težinu namirnice.
  - Način rada Mikrovalovi  | Podešavate snagu mikrovalova i trajanje odmrzavanja.

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.


Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

- Stavite zamrznute namirnice bez ambalaže u staklenu posudu ili u zdjelu da se otope.
- Za odmrzavanje peradi koristite staklenu posudu s položenom rešetkom. Tako namirnica koja se odmrzava ne leži u tekućini od odmrzavanja.
- Meso, perad ili riba ne moraju prije pripreme biti u potpunosti odmrznuti. Dovoljno je da se odmrzne površinski sloj. Površinski sloj tada postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

### Korištenje Odmrzavanje načina rada

Ovaj način rada osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica.

- Odaberite Odmrzavanje .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

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

## Dodatne primjene

### Korištenje posebne primjene Odmrzavanje

Ovaj program osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica.

Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

■ Odaberite Ostalo .

■ Odaberite Odmrzavanje.

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju.

■ Namjestite težinu zamrznute namirnice.


Postupak odmrzavanja možete započeti odmah ili s vremenskom odgodom te možete pozvati pojedine radnje i korake pripreme.

■ Slijedite upute na zaslonu.


### Savjeti

– Preko **i** Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije o okretanju zamrznute namirnice.

– Ukoliko namirnica nakon završetka postupka odmrzavanja još uvijek nije odmrznuta sukladno Vašim željama, odaberite Naknadno zagrij.. Zamrznuta namirnica se naknadno zagrijava 3 minute.

– Nakon završetka postupka odmrzavanja odaberite  i nakon toga **i** / Pohrana, kako biste postavke odabrane kategorije i težine pohranili kao osobni program (pogledajte poglavlje „Osobni programi”).

### Korištenje Mikrovalovi načina rada

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

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

Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

■ Odaberite Mikrovalovi .




■ Ovisno o namirnici podesite snagu mikrovalova i vrijeme odmrzavanja, koji su dani u tablici.

■ Načelno treba odabrati srednje vrijeme.

■ Gurnite namirnicu na staklenu posudu u razinu 1 u prostor za pripremu jela.



### Odmrzavanje u načinu rada Mikrovalovi

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


 Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja,  Vrijeme izjednačavanja

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

## Dodatne primjene

### Podgrijavanje


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

 Opasnost od ozljede vrućom namirnicom.

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

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


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

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama.

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

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

Opasnost od ozljeda vrućom tekućinom.

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

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

Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja ili kuhanja.

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

### Korištenje posebne primjene Podgrijavanje

Ovaj program razvijen je specijalno za grijanje namirnica.

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

Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

■ Namirnicu koja se zagrijava postavite s poklopcem na staklenu posudu.

■ Odaberite Ostalo .


■ Odaberite Podgrijavanje.

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju.

■ Podesite težinu namirnice.

■ Slijedite upute na zaslonu.

 **Opasnost od opekline vrućim površinama.**

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


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

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

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



### Savjeti

– Uvijek upotrebljavajte poklopac, osim kad podgrijavate pečena panirana jela.

– Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za o okretanju ili miješanju namirnice.




Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.



– Ukoliko namirnica nakon završetka programa još uvijek nije dovoljno topla, odaberite Naknadno zagrij.. Namirnica se naknadno zagrijava 3 minute.

– Nakon završetka programa odaberite  i nakon toga  / Pohrana, kako biste postavke odabrane kategorije i težine pohranili kao osobni program (pogledajte poglavlje „Osobni programi“).

## Dodatne primjene

### Zagrijavanje s načinom rada Mikrovalovi

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


 Snaga mikrovalova,  Vrijeme pripreme,  Vrijeme izjednačavanja

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












## Sušenje





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

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

- Prethodno pripremite namirnice za sušenje, tako da ih usitnite i ogulite, ukoliko je potrebno.
- Namirnicu koju sušite prema veličini ravnomjerno rasporedite po rešetki ili po staklenoj posudi. Kada koristite rešetku i staklenu posudu, umetnite staklenu posudu ispod rešetke.
- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Sušenje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.
- Namirnice koje sušite na staklenoj posudi nekoliko puta okrenite u redovitim razmacima.


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

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

- Posebna primjena/Način rada
-  Posebna primjena Sušenje
-  Način rada Vrući zrak plus
-  Temperatura,  Vrijeme sušenja

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

## Vađenje osušenih namirnica

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

- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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


- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.


## Dodatne primjene

### Zagrijavanje posuđa

Usljed prethodnog zagrijavanja posuđa namirnica se ne hladi toliko brzo.

Upotrebljavajte vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 1 i na nju položite posuđe koje želite zagrijati. Ovisno o veličini posude istu možete staviti i na dno prostora za pripremu jela.
- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Zagrijavanje posuđa.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.
- Slijedite upute na zaslonu.


 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Kada vadite posudu navucite kuhinjske rukavice.

### Dizanje tijesta


Ovaj program razvijen je za dizanje tijesta s kvascem.

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

### Održavanje topline

Namirnicu možete nekoliko sati održavati toplom u prostoru za pripremu.

Kako bi se zadržala kvaliteta namirnice, odaberite što je moguće kraće vrijeme.

- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Održavanje topline.
- Umetnite namirnicu koju želite održavati toplom u prostor za pripremu i potvrdite s OK.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.
- Slijedite upute na zaslonu.


## Kuhanje

Obvezno pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene i upozorenja“, odlo-mak „Propisna uporaba“.




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

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

Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijava-te jaja u ljusci ista se mogu raspuk-nuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela.

Jaja u ljusci kuhajte samo u poseb-nom posuđu. Tvrdo kuhana jaja ne-mojte zagrijavati u načinu rada Mikro-valovi .

## Savjeti

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

## Dodatne primjene

### Priprema s načinom rada Mikrovalovi


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

📏 Težina, 🕒 Vrijeme pripreme, ⌚ Vrijeme izjednačavanja

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




### Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Prilikom ukuhavanja mahunarki i mesa mogu se stvoriti spore botulinum toksina, što dovodi do ozbiljnog trovanja. Ove se spore ubijaju daljnjim zagrijavanjem unutar 2 dana nakon prvog vrenja.

Mahunarke i meso nakon hlađenja **uvijek** zakuhajte još jednom.

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



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


Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za najviše 5 staklenki s 0,5 l sadržaja.


Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama:

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

- Koristite samo besprijeorne staklenke i gumene brtve.
- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Staklenke zatvorite samo prozирnom ljepljivom trakom. Nemojte upotrebljavati metalne kopče, jer iste mogu stvoriti iskre u načinu rada Mikrovalovi .
- Stavite staklenu posudu na razinu 1 i na nju postavite staklenke.

## Dodatne primjene

### Korištenje Vrući zrak plus načina rada

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



Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.


### Ukuhavanje voća i krastavaca

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

### Ukuhavanje povrća


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

		
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 ili žute)	120°C 90-120 min	30°C 25-30 min

 Temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 Temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

### Korištenje Mikrovalovi načina rada

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



Na vrijeme smanjite snagu mikrovalova kako bi izbjegli prekuhavanje.


### Ukuhavanje voća i krastavaca

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

### Ukuhavanje povrća

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

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

 Snaga mikrovalova i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 Vrijeme naknadnog zagrijavanja

### Vađenje staklenki nakon ukuhavanja



Opasnost od ozljede o vruće površine.

Staklenke su nakon ukuhavanja jako vruće.

Kada vadite staklenke navucite kuhinjske rukavice.

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

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

- Pecite kolače, pizzu ili baguette na rešetki na koju ste položili papir za pečenje.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

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

#### Priprema duboko zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

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

# Osobni programi

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do 10 koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijekom omiljenih ili često pripremanih recepata. U svakom koraku odaberite postavke, poput primjerice načina rada, temperature i vremena pripreme ili temperature jezgre.
- Možete odrediti razinu(e) za namirnicu koju pripremate.
- Možete unijeti naziv programa koji pripada Vašem receptu.



Kad svoj program ponovno pozovete i pokrenete, on se odvija automatski.

Ostale mogućnosti za izradu osobnih programa:

- Pohranite nakon isteka automatski program pod osobni program.
- Pohranite nakon isteka postupka pripreme podešeno vrijeme pripreme.

Potom unesite naziv programa.

## Sastavljanje osobnih programa

- Odaberite **Ostalo** .
- Odaberite **Osobni programi** .
- Odaberite **Izrada programa**.

Sada možete odrediti postavke za prvi korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

- Odaberite i potvrdite željene postavke.

Kada odaberete funkciju **Prethodno zagrijavanje**, prije svega završite prvi korak pripreme jela. Zatim dodajte putem **Dodati korak pripreme** **daljnji korak pripreme**, u kojem podesite vrijeme pripreme. Tek tada možete program pohraniti ili pokrenuti.

- Ukoliko je potrebno, odaberite **Ostali parametri**, kako bi uključili ili isključili funkcije **Booster** i **Crisp function**.

- Odaberite **Zaključiti korak pripreme**.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

Možete dodati daljnje korake pripreme jela, primjerice ako nakon prvog načina rada treba upotrijebiti još jedan.

- Kad su potrebni dodatni koraci pripreme odaberite **Dodati korak pripreme** i postupite kao kod 1. koraka pripreme jela.
- Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite **Postaviti razinu umetanja**.
- Odaberite željenu(e) razinu(e).
- Potvrdite s **OK**.

Ako želite kontrolirati postavke ili ih želite naknadno mijenjati, odaberite dotični korak pripreme.



- Odaberite **Pohrana**.
- Unesite naziv programa.
- Odaberite **✓**.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Potvrdite s **OK**.

Pohranjeni program možete odmah ili vremenski pomaknuto pokrenuti ili izmijeniti korake pripreme.

## Pokretanje osobnih programa


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

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:

- Pokretanje odmah  
Program se odmah pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- 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.
- Prikazati radnje  
Prikazuju se potrebne radnje, poput umetanja namirnica.
- Odaberite željenu točku izbornika.
- Potvrdite napomenu o tome u koju se razinu umeće namirnica koja se priprema tipkom *OK*.



Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

Preko **i** Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za o umetanju ili okretanju jela.

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

## Promjena koraka pripreme

Ne možete mijenjati korake automatskih programa, koje ste pohranili pod osobnim imenom.

- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite mijenjati.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili Dodati korak pripreme kako biste dodali korak pripreme.
- Odaberite i potvrdite željene postavke.
- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite Pokretanje programa.
- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite Pohrana.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.



- Potvrdite s *OK*.

Pohranjeni program je promijenjen i možete ga pokrenuti odmah ili s vremenskim pomakom.

# Osobni programi

---

## Promjena naziva



- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite mijenjati.
- Odaberite Izmjena naziva.
- Izmijenite naziv programa.
- Odaberite ✓.
- Kada ste promijenili ime programa, odaberite Pohrana.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.



- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

## Brisanje osobnih programa

- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite brisati.
- Odaberite Brisanje programa.

Program se briše.

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

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

- Podesite vrijeme pripreme. Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tijesto bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.
- Izbjegavajte svijetle kalupe s tankim stjenkama od sjajnog materijala jer svijetli kalupi utječu na neravnomjernu i slabu zapečenost. Jelo se u nepovoljnim okolnostima neće ispeći.
- Kolače u duguljastim četvrtastim ili izduženim kalupima stavite poprečno u pećnicu kako bi se postigla optimalna raspodjela topline u kalupu i ravnomjerni rezultat pečenja.
- Prilikom pripreme pomfrita, kroketa i sličnog, staklenu posudu obložite papirom za pečenje.

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

### Odabir temperature 🌡️

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

### Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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

# Pečenje

## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus

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

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

### Korištenje Eco - Vrući zrak plus


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

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

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

### Korištenje MV + Vrući zrak plus

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

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

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

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

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

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



## Savjeti za pečenje

- **Prethodno zagrijavanje** prostora za pripremu je potrebno samo kod pripreme rozbifa i filea. Općenito prethodno zagrijavanje nije potrebno.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu**, poput pekača. Meso ostaje sočno iznutra. Prostor za pripremu jela ostaje čišći nego kod pečenja na rešetki. Ostaje dovoljno soka od pečenja za pripremu umaka.
- Kada koristite **crijevo ili vrećicu za pečenje**, obratite pažnju na informacije na pakiranju.
- Kada za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu za pečenje**, možete nemasno meso premazati masnoćom, obložiti slaninom ili špikati.
- Meso **začinite** te položite u posudu za pečenje. Obložite ga komadićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili masti. Kod velikog pečenja bez masnoće (2-3 kg) i masne peradi dodajte oko 1/8 l vode.
- Tijekom pečenja nemojte dodavati previše tekućine. U suprotnom se meso neće dovoljno **zapeći** izvana. Smeđa boja dobiva se na kraju postupka pripreme. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pripreme s posude skinete poklopac.
- Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, pokrijte ga te pričekajte **period mirovanja** od oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.
- **Perad** će dobiti hrskavu koru ako se 10 minuta prije kraja postupka pripreme premaže vodom s malo soli.

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

### Odabir temperature 🌡️

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

### Odabir vremena pripreme 🕒

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

- Vrijeme pripreme određujete na način da, ovisno o vrsti mesa, debljinu pečenja [cm] pomnožite s vremenom po cm visine [min/cm]:
  - Govedina/divljač: 15-18 min/cm
  - Svinjetina/teletina/janjetina: 12-15 min/cm
  - Rozbif/file: 8-10 min/cm
- Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

# Pečenje

## 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 pret-hodnog odmrzavanja.

## Napomene za načine rada


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

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus ili Automatsko pečenje


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


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

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

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

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


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

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

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

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

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Savjeti za pripremu jela na roštilju



- Za roštilj se preporučuje prethodno zagrijavanje. Za prethodno zagrijavanje odaberite način rada **bez** mikrovalova.  
Roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.
- Meso operite pod hladnom tekućom vodom i osušite. Komade mesa nemojte soliti prije pečenja na roštilju jer će inače izgubiti sok.
- Nemasno meso možete premazati uljem. Nemojte koristiti druge masnoće jer mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Tanku ribu i komade ribe očistite i posolite. Ribu možete također nakapati limunovim sokom.
- Roštilj načelno pripremajte na rešetki.
- Za pripremu na roštilju rešetku premažite uljem te na nju položite namirnice.

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

## Odabir temperature

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

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

## Odabir stupnja roštilja

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

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

# Priprema jela na roštilju

## Odabir vremena pripreme ⌚

■ Plosnate komade mesa ili ribe pripremajte na roštilju oko 6-8 minuta po strani.  
Pazite da komadi budu jednake debljine tako da vrijeme pripreme ne bude različito.

■ Deblje komade pripremajte na roštilju svaku stranu oko 7-9 minuta.

■ Rolanu pečenku pripremajte oko 10 minuta po cm promjera.

■ Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

■ Za **provjeru pečenosti** pritisnite žlicu o meso. Tako možete vidjeti koliko je meso pripremljeno.

### – engleski/rosé

Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.

### – srednje

Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.

### – jače

Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.

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

## Napomene za načine rada

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

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

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

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

Ovi načini rada su prikladni za pripremu na roštilju namirnica velikog promjera poput pileta.


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

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

## Korištenje Roštilj ili MV + Roštilj


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

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Snažna zaprljanja mogu oštetiti pećnicu u određenim okolnostima.

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

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

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

## Neprikladna sredstva za čišćenje

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

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

# Čišćenje i održavanje

\* za tvrdokorna zaprljanja na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Za pranje u perilici posuđa prikladna je samo staklena posuda.

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

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

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

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

Pećnicu će oštetiti tekućina u unutrašnjosti uređaja.

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

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

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja

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

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

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

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

- Na tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj 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

## Preklapanje roštilja prema dolje

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

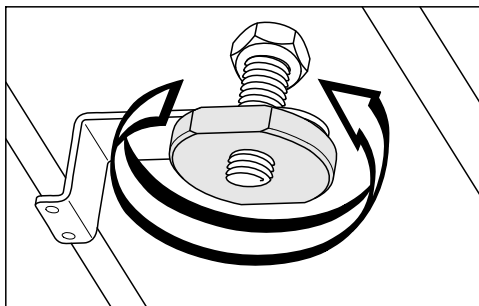
**⚠** Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

Dno prostora za pripremu može se oštetiti zbog pada matice.

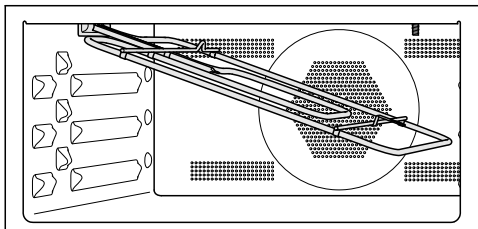
Za zaštitu položite na dno prostora za pripremu primjerice krpu za posuđe.



■ Otpustite maticu.

Grijač se može oštetiti.

Grijač nikada ne gurajte prema dolje na silu.



■ Roštilj pažljivo preklopite prema dolje.

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

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

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

LED po mogućnosti nemojte čistiti.

■ Gornju površinu prostora za pripremu jela čistite vlažnom krpom ili spužvicom za pranje posuđa.

■ Nakon čišćenja roštilj sklopite prema gore.

■ Stavite i čvrsto pritegnite maticu.










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

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

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



## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Vrata ne možete otvoriti pomoću senzorske tipke .</b>	<p>Odabrali ste postavku Zaslon   QuickTouch   Isključiti. Stoga dok je pećnica isključena senzorska tipka  ne reagira.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon   QuickTouch   Uključen.</li></ul> <p>Pećnica nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li><li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li><li>■ Ako vrata morate otvoriti dok se primjerice u prostoru za pripremu jela još nalazi jelo, vrata otvorite pomoću priloženog otvarača. Otvarač u tom slučaju na vanjskom rubu vrata gurnite koso odozgo u procijep između upravljačke ploče i vrata. Vrata možete povući i objema rukama sa strane, sve dok se ne otvore.</li></ul>
<b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b>	<p>Odabrali ste postavku Zaslon   QuickTouch   Isključiti. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon   QuickTouch   Uključen.</li></ul> <p>Pećnica nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li><li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li></ul> <p>Problem s upravljanjem.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica se ponovno pokrene.</li></ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje</b> Za otključavanje, držite tipku OK pritisnutom 6 sekundi.</p>	<p>Uključena je blokada uključivanja .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Možete isključiti opciju blokade uključivanja za postupak pripreme, ako dodirnete senzorsku tipku <i>OK</i> u trajanju 6 sekundi.</li> <li>■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku Sigurnost   Blokada uključivanja    Isključiti.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Prekid napajanja -program prekinut.</p>	<p>Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu.</li> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> 12:00.</p>	<p>Došlo je do prekida napajanja duže od 150 sati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Postignuto je maksimalno trajanje rada.</p>	<p>Pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Potom je pećnica ponovno spremna za rad.</p>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.</p>	<p>Problem kojeg ne možete sami riješiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<p><b>Ako se tijekom postupka pripreme u načinu rada</b> Mikrovalovi  otvore vrata, ne čuje se šum koji dolazi od rada uređaja.</p>	<p>Ne radi se o smetnji! Ako se tijekom postupka pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi  otvore vrata, kontaktni prekidač na vratima isključuje mikrovalove i prebacuje ventilator na manji broj okretaja.</p>
<p><b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b></p>	<p>Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).</p>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Tijekom postupka s Mikrovalnom čuje se neuobičajeni zvuk.</b></p>	<p>Koristili ste metalno posuđe u postupku s mikrovalovima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite stvaraju li se iskre zbog uporabe metalnog posuđa (pogledajte poglavlje „Pogon s mikrovalovima“, odlomak „Izbor posuđa“).</li> </ul>
	<p>Tijekom postupka s mikrovalovima namirnicu ste prekrili aluminijskom folijom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eventualno uklonite pokrov.</li> </ul>
	<p>Tijekom postupka s mikrovalovima koristili ste rešetku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za postupke pripreme jela s mikrovalovima uvijek upotrebljavajte staklenu posudu.</li> </ul>
<p><b>Pećnica se samostalno isključila.</b></p>	<p>Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite pećnicu.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u tablici pečenja još nije ispečen(o).</b></p>	<p>Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul>
	<p>Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b></p>	<p>Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul>
	<p>Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. Svijetli, sjajni kalupi nisu posebno prikladni. Oni reflektiraju isijavanje topline iz pećnice. Zbog toga toplina teško doseže do jela, pa dolazi do neravnog ili lošeg stupnja zapečenosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koristite mat, tamne kalupe.</li> </ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Po isteku podešenog vremena namirnice u načinu rada</b> <small>Mikrovalovi</small>  <b>nisu dovoljno zagrijane ili do kraja pripremljene.</b></p>	<p>Prekinuli ste postupak s mikrovalovima, ali nije ponovno pokrenut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela, sve dok se namirnice dovoljno ne zagriju ili zapeku.</li> </ul> <p>Kod pripreme ili podgrijavanja s mikrovalovima podešili ste prekratko vrijeme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li za podešenu snagu mikrovalova podesili točno vrijeme. Što je snaga mikrovalova manja to je vrijeme dulje.</li> </ul>
<p><b>Nakon zagrijavanja ili pripreme jela s mikrovalovima namirnice su se prebrzo ohladile.</b></p>	<p>Zbog samih svojstva mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima, a zatim se prenosi na sredinu namirnice. Kada se namirnica zagrijava s visokom snagom mikrovalova, može biti vruća izvana, ali još nezagrijana u jezgri. Tijekom naknadnog izjednačavanja temperature, namirnica postaje toplija u jezgri i hladnija izvana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posebno kod zagrijavanja namirnica različitog sastava, kao primjerice kod nekog jelovnika, odaberite nižu snagu mikrovalova uz odgovarajuće duže vrijeme pripreme jela.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku <b>Osvjetljenje   Uključeno na 15 sekundi</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kada želite uključiti osvjetljenje prostora za pripremu tijekom čitavog postupka pripreme, odaberite postavku <b>Osvjetljenje   Uključen</b>.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno ili se ne uključuje.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku <b>Osvjetljenje   Isključiti</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .</li> <li>■ Ako želite, odaberite postavku <b>Osvjetljenje   Uključen ili Uključeno na 15 sekundi</b>.</li> </ul> <p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>

# Servis

---

## Kontakt u slučaju smetnji

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

Telefonski broj Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj. 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.

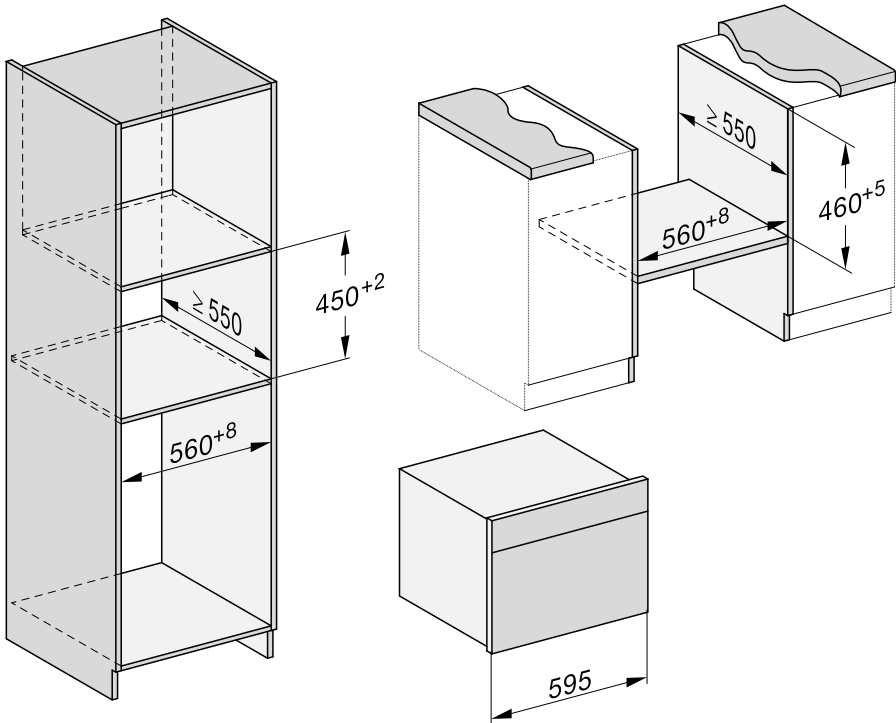
Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

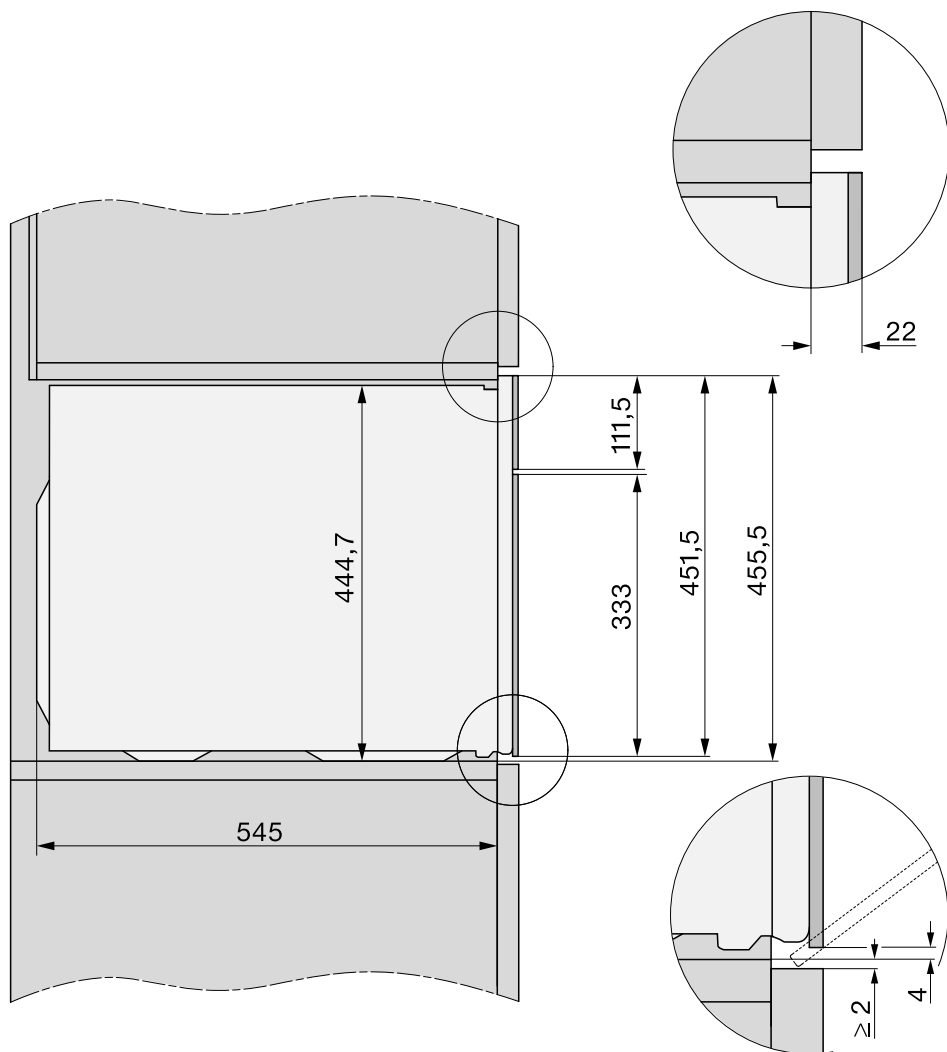
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



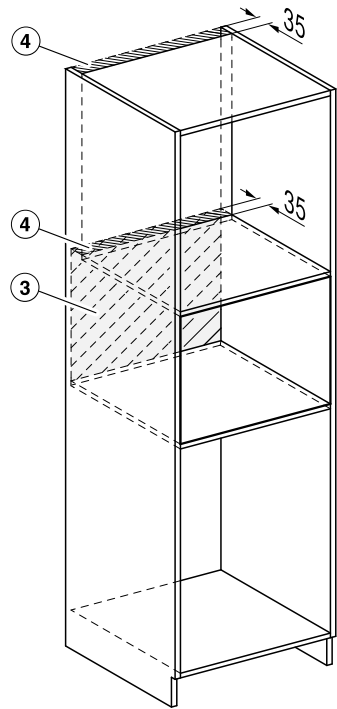
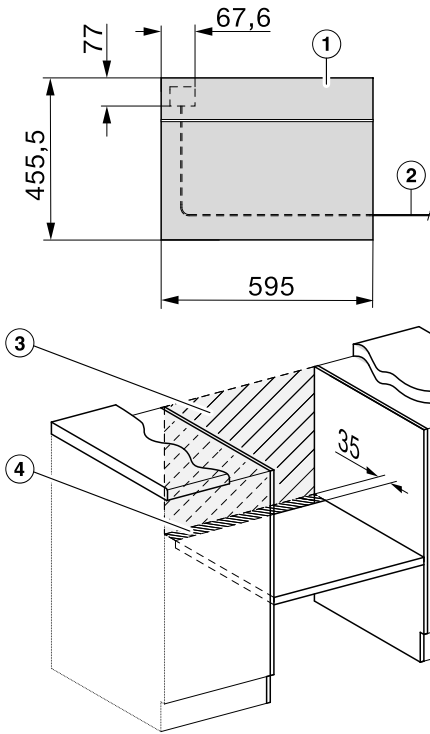
# Ugradnja

## Bočna strana





## Priključci i ventilacija



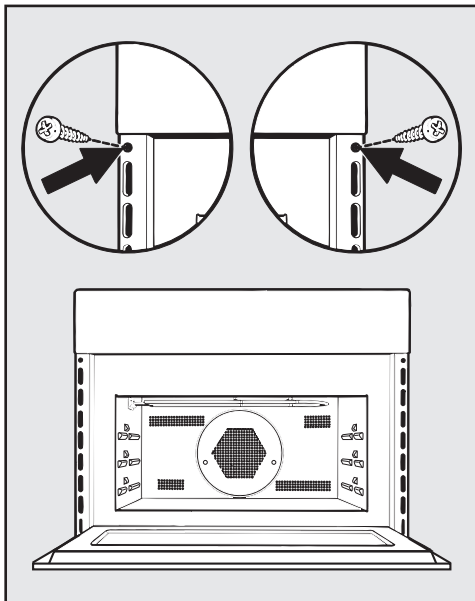
- ① Pogled sprijeda
- ② Priključni kabel, dužine = 2.000 mm
- ③ U ovom području bez priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 150 cm<sup>2</sup>


# Ugradnja

---

## Ugradnja pećnice

- Priključite pećnicu na struju.
- Gurnite pećnicu u ormarić i postavite je u ispravan položaj.
- Ponovo uspostavite napajanje mrežnog priključka.



- Vrata sa senzorskom tipkom  i pomoću priloženih vijaka pećnicu pričvrstite na stranice ormara.

## Električni priključak

Pećnica je opremljena kablom i utikačem za priključak na izmjeničnu struju od 50 Hz, 230 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.

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

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

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

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

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




Ova 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.

# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Muffini		150–160	✓	2	35–45	–
Small Cakes (1 staklena posuda)*		150	–	2	25–35	–
Small Cakes (2 staklene posude)*		140	–	2+3	33–43 <sup>3</sup>	–
Pješčani kolač (kalup za kolač, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
Pinca (kalup za pletenicu/kalup za kuglof, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup 30 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
Voćni kolač (staklena posuda)		150–160	✓	2	40–50	–
Voćni kolač (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	–	–	35–45	–
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–

 Način rada,  Temperatura,  Snaga mikrovalova,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, - Isključeno

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







1 Kalup za pečenje postavite ne staklenu posudu.

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

3 Staklenu posudu izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Kolačići (1 staklena posuda)		140–150	✓	2	20–30	–
Mali kolačići (1 staklena posuda)*		140	–	2	40–50	–
Mali kolačići (2 staklene posude)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
Kolač od sira (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85	–
Apple Pie (rastavljiv kalup, Ø 20 cm)*		160	–	1	105–115	–
Prekriveni kolač s jabukama (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70	–
Voćni kolač s preljevom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70	–
Voćni kolač s preljevom (staklena posuda)		150–160	✓	2	55–65	–
Slatka pita (Staklena posuda)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40	–

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, – Isključeno

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








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

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










# Tablice za pečenje





## Dizano tijesto

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










 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, - Isključeno






## Tijesto od sira i ulja

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, - Isključeno

## Biskvitno tijesto









Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]			 [min]	CF
Biskvit (2 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	15–25	–
Biskvit (4-6 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	20–30	–
Biskvit s vodom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)*		190 <sup>1</sup>	–	1	20–30	–
Biskvit (staklena posuda)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22	–






Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Uključeno, – Isključeno

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

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


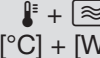











## Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka







Kolači/sitni kolačići (pribor)	<input type="checkbox"/>	 [°C]			 [min]	CF
Princes krafne (1 staklena posuda)		160–170	<input checked="" type="checkbox"/>	2	40–50	–
Jastučići od lisnatog tijesta (1 staklena posuda)		180–190	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20–30	–
Makroni (1 staklena posuda)		120–130	<input checked="" type="checkbox"/>	2	25–35	–
Puslice/beze (1 staklena posuda, 6 komada po Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	–

Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Uključeno, – Isključeno

# Tablice za pečenje

## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Pikantna pita (Staklena posuda)		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	–
Kolač od luka (staklena posuda)		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Pizza, dizano tijesto (staklena posuda)		180–190 + 150	–	2	35–45	–
Pizza, tijesto od sira i ulja (staklena posuda)		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Tost* (rešetka)	 <sup>2</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	2–3	–
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–9	–
Povrće na roštilju <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	10–12 <sup>5</sup>	–
		210–220 <sup>4</sup>	–	2	8–10 <sup>5</sup>	–











 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp Function,  Vrući zrak plus,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus,  Roštilj velike površine,  Roštilj s kruženjem zraka, ✓ Uključeno, – Isključeno










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

- 1 Koristite rešetku i staklenu posudu.
- 2 Odaberite navedeni stupanj za roštilj.
- 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.



## Govedina

Namirnica (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	170–180	✓	1	100–120 <sup>6</sup>	--
Goveđi file, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	✓	1	40–50	45–75
Roastbeef, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	✓	1	35–65	45–75
Burger, popečci <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	27–34 <sup>7</sup>	--

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Vrući zrak plus,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

1 Koristite rešetku i staklenu posudu.

2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.

3 Odaberite navedeni stupanj za roštilj.

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

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











6 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.








7 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

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

# Tablice za pečenje














## Teletina










Namirnica (pribor)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>1</sup>	170–180	✓	1	90–100 <sup>3</sup>	--
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>3</sup>	--
Teleći file, oko 1 kg (staklena posuda)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	✓	1	30–40	45–75

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus, <sup>1</sup> Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 3 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 4 Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Svinjetina












Namirnica (pribor)		 +  [°C] + [W]			 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	100–110	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (staklena posuda)		160–170 + 150	–	1	40–50	63–68
Mesna štruga, oko 1 kg (staklena posuda)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Slanina za doručak/bacon (rešetka na staklenoj posudi)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	--
Pečenica (rešetka na staklenoj posudi)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	--









 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre, <sup>1</sup> Mikrovalovi + Automatsko pečenje,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

# Tablice za pečenje

## Janjetina, divljač

Namirnica (pribor)		 [°C]			 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Janjeći but s kostima, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		170–180	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Janjeći hrbat bez kosti (staklena posuda)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	✓	1	10–20	53–80
Jelenji hrbat bez kosti (staklena posuda)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	✓	1	75–100	60–81
Srneći hrbat bez kostiju (staklena posuda)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	✓	1	20–50	60–81
But divlje svinje bez kosti, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		170–180	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	80–90

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme, <sup>4</sup> Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Vrući zrak plus, ✓ Uključeno, – Isključeno
















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












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

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

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

## Perad, riba














Namirnica (pribor)		 [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (rešetka na staklenoj posudi)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na staklenoj posudi)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
		190–200 + 150	–	1	40–50	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač na staklenoj posudi)		180–190	✓	1	100–120	90–95
		160–170 + 150	–	1	70–80	90–95
Perad, oko 4 kg (pekač na staklenoj posudi)		170–180 + 150	–	1	90–100 <sup>3</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (primjerice pastrve) (staklena posuda)		170–180 + 150	–	1	15–25	75–80
Riba, 1-1,5 kg (primjerice morska pastrva) (staklena posuda)		170–180 + 150	–	1	35–45	75–80

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Mikrovalovi + Automatsko pečenje,  Roštilj s kruženjem zraka,  Mikrovalovi + Roštilj s kruženjem zraka,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 2 Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.
- 3 Nakon 30 minuta podlijte s oko 0,5 l tekućine.

# Podaci za ispitivačke institute

## Ispitna jela prema EN 60350-1













Ispitna jela (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Small Cakes (1 staklena posuda <sup>1</sup> )*		150	–	2	25–35	–
Small Cakes (2 staklene posude <sup>1</sup> )*		140	–	2+3	33–43 <sup>6</sup>	–
Mali kolačići (1 staklena posuda <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
Mali kolačići (2 staklene posude <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>6</sup>	–
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	105–115	–
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190 <sup>4</sup>	–	1	20–30	–
Tost (rešetka <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	2–3	–
Burger (rešetka <sup>1</sup> na staklenoj posudi <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	27–34 <sup>7</sup>	–







 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Roštilj velike površine,  Uključeno, – Isključeno

- <sup>1</sup> Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor.
- <sup>2</sup> Upotrebljavajte mat, tamni rastavljiv kalup.  
Rastavljiv kalup postavite na sredinu rešetke.
- <sup>3</sup> Odaberite navedeni stupanj za roštilj.
- <sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>5</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>6</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- <sup>7</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

## Podaci za ispitivačke institute

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

Ispitna jela		 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]	Napomene <sup>2</sup>
Krema od jaja, 1000 g		600 + 450	4 + 20	120	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 250 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Pješčani kolač, 475 g		450	7:30–8:30	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Mljeveno meso, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 124 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Gratinirani krumpir, 1100 g		300 + 180°C	30–35	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Kolači, 700 g		80 + 170°C	30–35	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Pile, 1200 g		150 + 200°C	40–50	5	Zajedno umetnuti rešetku i staklenu posudu
Odmrzavanje mesa (mljeveno meso), 500 g		150	16–18	10	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano
Maline, 250 g		150	7:30	3	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano

 Način rada,  Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja ili pripreme,  Vrijeme izjednačavanja,  Mikrovalovi,  Mikrovalovi + Vrući zrak plus

- Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi tijekom vremena izjednačavanja, kako bi se ravnomjerno rasporedila temperatura unutar namirnice.
- Stavite staklenu posudu na razinu 1 i na nju postavite posudu.

## Izjava o sukladnosti

---

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

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

- [www.miele.hr](http://www.miele.hr) pod Proizvodi / Preuzimanje
- [www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatrazite-informacije-385.htm](http://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









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

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

H 7440 BMX

hr-HR

M.-Nr. 11 196 010 / 00