


## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica



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> .....	14
<b>Pregled</b> .....	15
<b>Upravljački elementi</b> .....	16
Tipka za uključivanje/isključivanje .....	17
Senzor približavanja .....	17
Senzorske tipke .....	18
Zaslon na dodir .....	19
Simboli.....	20
<b>Princip rukovanja</b> .....	21
Odabir točke izbornika .....	21
Kretanje .....	21
Napuštanje razine izbornika .....	21
Promjena vrijednosti ili postavki .....	21
Promjena postavke u listi za odabir .....	21
Unos bojeva pomoću brojčanika.....	21
Unos brojeva pomoću numeričke tipkovnice.....	21
Promjena postavke segmentnim klizačem.....	22
Unos slova.....	22
Prikaz kontekstnog izbornika .....	22
Pomicanje unosa .....	22
Prikaz padajućeg izbornika .....	23
Prikaz Pomoć .....	23
Aktivacija MobileStart.....	23
<b>Oprema</b> .....	24
Tipaska naljepnica.....	24
Sadržaj isporuke.....	24
Isporučeni i dodatni pribor .....	24
Sigurnosne značajke .....	30
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	30
Pribor prikladan za pirolizu .....	30
<b>Prva uporaba</b> .....	31
Miele@home .....	31
Osnovne postavke.....	32
Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja .....	33
<b>Postavke</b> .....	35
Pregled postavki.....	35
Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	38
Jezik  .....	38
Dnevno vrijeme.....	38

Datum .....	39
Osvjetljenje .....	39
Početni zaslon .....	39
Zaslon .....	39
Glasnoća .....	40
Jedinice .....	40
Booster .....	40
Preporučene temperature .....	40
Piroliza .....	41
Naknadni rad rashl. ventilat. ....	41
Kamera u prostoru za prip. ....	41
Senzor blizine .....	42
Sigurnost .....	43
Prepoznavanje fronte namješt. ....	43
Miele@home .....	44
Daljinsko upravljanje .....	45
Aktivacija MobileStart .....	45
SuperVision .....	45
RemoteUpdate .....	46
Verzija softvera .....	47
Pravne informacije .....	47
Prodajno mjesto .....	47
Tvorničke postavke .....	47
<b>Alarm i Podsjetnik minuta .....</b>	<b>48</b>
Uporaba funkcije Alarm .....	48
Uporaba funkcije Podsjetnik minuta .....	49
<b>Glavni izbornik i podizbornici .....</b>	<b>50</b>
<b>Savjeti za uštedu energije .....</b>	<b>52</b>
<b>Upravljanje .....</b>	<b>54</b>
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	54
Promjena temperature i temperature jezgre .....	54
Podešavanje vremena pripreme .....	55
Promjena podešenog vremena pripreme .....	55
Brisanje podešenog vremena pripreme .....	55
Prekid postupka pripreme .....	56
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....	56
Booster .....	56
Prethodno zagrijavanje .....	57
Crisp function .....	58
Promjena načina rada .....	58

# Sadržaj

---

<b>Klimatsko pečenje</b> .....	59
Početak postupka pripreme s Klimatsko pečenje.....	60
Isparavanje preostale vode .....	63
<b>Automatski programi</b> .....	65
Kategorije .....	65
Uporaba automatskih programa .....	65
Napomene za primjenu .....	65
Traženje .....	66
<b>Posebne primjene</b> .....	67
Odmrzavanje .....	67
Sušenje.....	68
Zagrijavanje posuđa .....	69
Dizanje tijesta .....	69
Održavanje topline .....	69
Priprema na niskoj temp.....	70
Šabat program.....	72
Ukuhavanje.....	73
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....	75
<b>MyMiele</b> .....	76
<b>Osobni programi</b> .....	77
<b>Pečenje</b> .....	80
Savjeti za pečenje .....	80
Napomene o tablicama za pečenje.....	80
Napomene za načine rada .....	81
<b>Pečenje</b> .....	82
Savjeti za pečenje .....	82
Napomene o tablicama za pečenje.....	82
Napomene za načine rada .....	83
Termometar za hranu.....	84
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	87
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	87
Napomene o tablicama za pečenje.....	88
Napomene za načine rada .....	89
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	91
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	91
Uklanjanje normalnih zaprljanja.....	92
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	92
Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroliza.....	94
Uklanjanje kamenca .....	97

Demontaža vrata .....	100
Rastavljanje vrata .....	101
Ugradnja vrata .....	104
Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....	105
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje .....	106
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	107
<b>Servis</b> .....	112
Kontakt u slučaju smetnji .....	112
Jamstvo .....	112
<b>Ugradnja</b> .....	113
Dimenzije za ugradnju .....	113
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić .....	113
Bočni prikaz u visokom ormariću .....	114
Bočni prikaz u donjem ormariću .....	115
Priključci i ventilacija .....	116
Ugradnja pećnice .....	117
Električni priključak .....	118
<b>Tablice za pečenje</b> .....	120
Miješano tijesto .....	120
Prhko tijesto .....	121
Dizano tijesto .....	122
Tijesto od sira i ulja .....	123
Biskvitno tijesto .....	123
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	124
Pikantna jela .....	125
Govedina .....	126
Teletina .....	127
Svinjetina .....	128
Janjetina, divljač .....	129
Perad, riba .....	130
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	131
Probna jela prema EN 60350-1 .....	131
Razred energetske učinkovitosti .....	132
Informacijski list za kućanske pećnice .....	132
<b>Izjava o sukladnosti</b> .....	133
<b>Autorska prava i licence</b> .....	134

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

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

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

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

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

### Namjenska uporaba

- ▶ Ova pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje, prženje, roštilj, kuhanje, odmrzavanje, ukuhavanje i sušenje namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu pećnicu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

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

### 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 ne-  
mojte 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 ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Tijekom čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nekog tijekom normalnog rada.

Stoga spriječite djecu od dodirivanja pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 15 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima. Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.

### Tehnička sigurnost

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

▶ Oštećena 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.

▶ 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 preporučite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.

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

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

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

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

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

Nikada ne otvarajte kućište pećnice.



## Sigurnosne napomene i upozorenja



---

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

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## 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 ugascite 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.
- ▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.  
Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para se može zapaliti na vrućim grijačima.
- ▶ 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Emajl na dnu prostora za pripremu jela može zbog nastale toplinske brane puknuti ili se rasprsnuti.

Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje.

Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco -Vrući zrak  bez funkcije Booster.

▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.

▶ 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.

▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti i tijekom isparavanja preostale vode nastaje vodena para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Tijekom dodavanja pare ili isparavanje preostale vode ne otvarajte vrata.

▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem namirnica će se ravnomjerno zagrijati.

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

Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.

▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica se može oštetiti.

### **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.
  - ▶ Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“). Vodilice za prihvat ponovo pravilno postavite.
  - ▶ Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima. Prije no što započnete čišćenje pirolizom, iz prostora za pripremu jela uklonite gruba zaprljanja.
  - ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju 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.
- ▶ Koristite samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo novim originalnim Miele termometrom za hranu.
- ▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju. Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.
- ▶ Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom neće oštetiti pribor koji je prikladan za pirolizu. Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

## Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

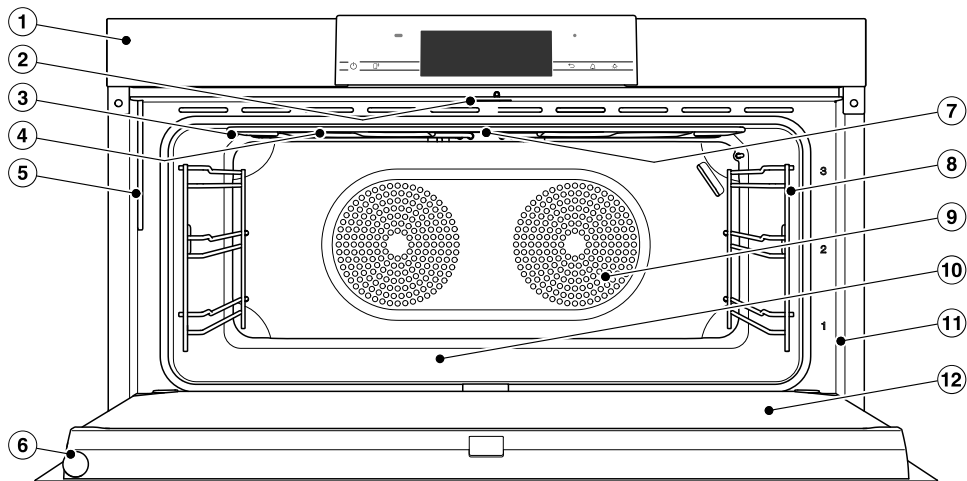
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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



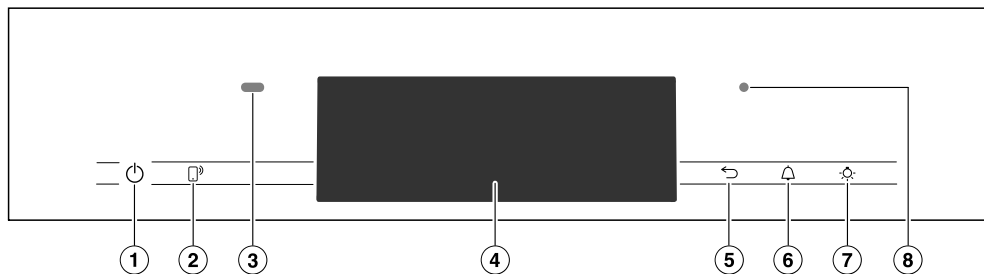
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju,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






## Pećnica



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata
- ③ Gornji grijač/roštilj s antenom za bežični termometar za hranu
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Usisna cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Bežični termometar za hranu
- ⑦ Kamera
- ⑧ Vodilice za prihvat s 3 razina
- ⑨ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑩ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑪ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑫ Vrata


# Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje pećnice
- ② Senzorska tipka   
Za upravljanje pećnicom putem Vašeg mobilnog krajnjeg uređaja
- ③ Senzor blizine  
Za uključivanje osvetljenja prostora za pripremu jela i zaslona te za poništavanje zvučnih signala prilikom približavanja
- ④ Zaslona na dodir  
Za prikaz informacija i za upravljanje
- ⑤ Senzorska tipka   
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke
- ⑥ Senzorska tipka   
Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma
- ⑦ Senzorska tipka   
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja prostora za pripremu jela
- ⑧ Optičko sučelje  
(samo za Miele servis)



### Tipka za uključivanje/isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu.

### Senzor približavanja

Senzor blizine nalazi se lijevo gore na upravljačkoj ploči. Senzor blizine prepoznaje kada se približavate zaslonu primjerice s rukom ili tijelom.





Kad ste aktivirali odgovarajuću postavku, možete uključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela, pećnicu ili poništiti zvučne signale (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Senzor blizine“).

# Upravljački elementi

## Senzorske tipke

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

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

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>
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.
	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm (točno vrijeme) (pogledajte poglavlje „Alarm i Podsjetnik minuta“).
	<p>Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela.</p> <p>Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.</p>

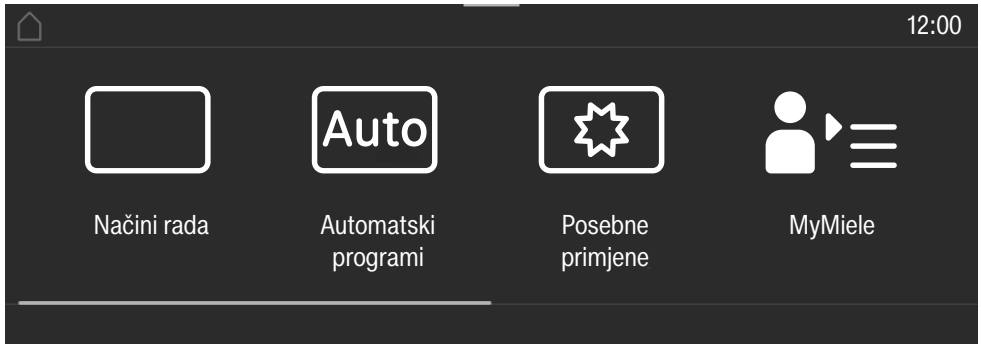
## Zaslon na dodir

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


Zaslon na dodir dodirujte samo prstima.


Pazite da voda ne dospije iza zaslona na dodir.

Zaslon na dodir podijeljen je u nekoliko polja.



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

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

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

Na gornjem rubu zaglavlja nalazi se narančasta linija, kojom prema dolje možete izvući padajući izbornik. Time tijekom postupka pripreme jela možete uključivati i isključivati postavke.










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

U **podnožju** pojavljuju se ovisno o izborniku različita polja za upravljanje, poput primjerice Tajmer, Pohraniti ili OK.

# Upravljački elementi

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

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

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

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

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

## Odabir točke izbornika

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



## Kretanje

Možete se kretati ulijevo ili udesno.

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

Linija u donjem dijelu pokazuje Vam položaj u trenutnom izborniku.

## Napuštanje razine izbornika

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

Ne pohranjuju se unosi koje niste potvrdili s *OK*.

## Promjena vrijednosti ili postavki

### Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka je označena narandžasto.

- Dodirnite željenu postavku.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

### Unos bojeva pomoću brojčanika

- Pomičite po brojčaniku prema gore ili dolje dok željena vrijednost nije u sredini.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

### Unos brojeva pomoću numeričke tipkovnice

- Dodirnite vrijednost koja se nalazi na sredini brojčanika.

Prikazuje se polje s brojkama.

- Pritisnite željene brojeve.

Čim ste unijeli važeću vrijednost, *OK* postaje zelen.

Strelicom možete brisati posljednji uneseni znak.

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

# Princip rukovanja

---

## Promjena postavke segmentnim klizačem

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

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

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

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Unos slova

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

- Dodirnite željena slova ili znakove.

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

- Dodirnite Pohraniti.

Naziv se pohranjuje.

## Prikaz kontekstnog izbornika

U nekim izbornicima možete prikazati kontekstni izbornik, primjerice kako biste preimenovali vlastite programe ili pomaknuli unose pod MyMiele.


- Dodirnite primjerice osobni program toliko dugo dok se ne otvori kontekstni izbornik.
- Za zatvaranje kontekstnog izbornika dodirnite zaslon na dodir van prozora izbornika.

## Pomicanje unosa

Pod MyMiele možete promijeniti redoslijed vlastitih programa ili unosa.

- Dodirnite primjerice jedan osobni program toliko dugo dok se ne prikaže kontekstni izbornik.
- Odaberite Pomicanje.
- Držite prst na označenom polju i povucite ga na željeno mjesto.

## Prikaz padajućeg izbornika

Tijekom postupka pripreme jela možete uključivati i isključivati postavke poput Booster ili Prethodno zagrijavanje kao i WLAN funkciju .


- Povucite padajući izbornik na narančastoj crti ispod zaglavlja prema dolje.
- Odaberite postavku koju želite promijeniti.  
Aktivne postavke su označene narančasto. Ne aktivne postavke su ovisno o odabranoj shemi boja označene crno ili bijelo (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Zaslon“).
- Kako biste zatvorili padajući izbornik ponovo ga gurnite prema gore ili dodirnite zaslon na dodir izvan prozora izbornika.


## Prikaz Pomoć

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


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

## 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.

## Tipska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

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

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

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

### Vodilice za prihvat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

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

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

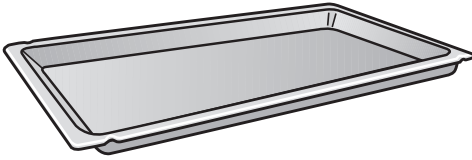
FlexiClip teleskopske vodilice (ako postoje) postavljate na donju prečku.

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

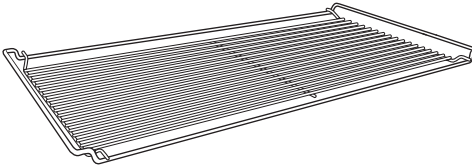


## Univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja

Univerzalni lim HUBB 92:



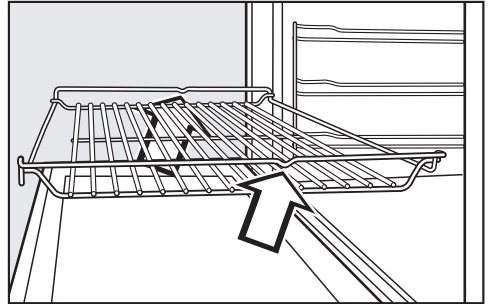
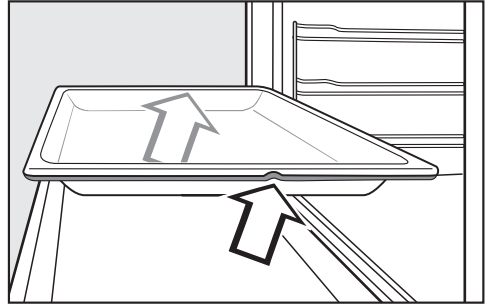
Rešetka HBBR 92:



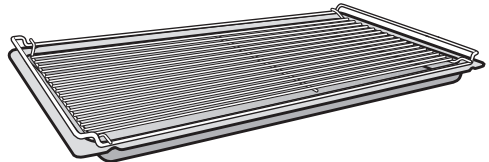
Pribor uvijek umećite u vodilicu za prihvat između prečki neke od razina.

Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

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



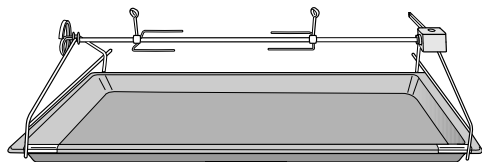
Dijelove sa zaštitom od izvlačenja gurnite prema otraga.



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

# Oprema

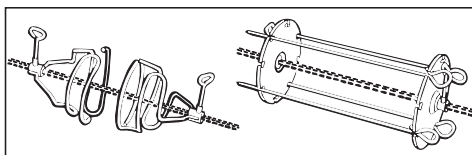
## Mehanizam okretnog ražnja



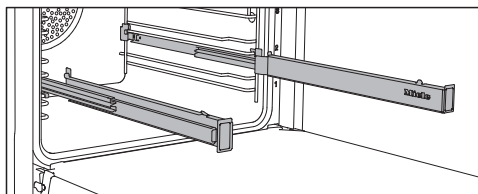
Namirnice poput pečenja ili peradi mogu se pripremati na ražnju. Zahvaljujući okretanju, namirnica se ravnomjerno peče sa svih strana.

Opterećenje okretnog mehanizma iznosi maksimalno 5 kg.

Naknadno se može nabaviti i specijalni pribor za pripremu peradi i ražnjica na roštilju, koji se može pričvrstiti na okretni mehanizam:



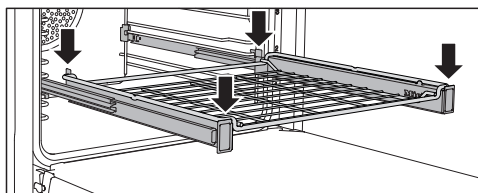
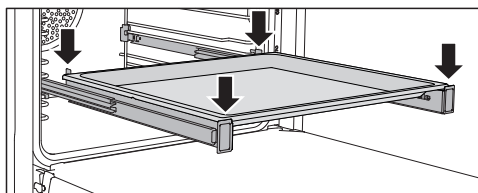
## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 92



FlexiClip teleskopske vodilice možete koristiti na razinama 1–3.


Prvo do kraja uvucite FlexiClip teleskopske vodilice u prostor za pripremu prije nego što umetnete pribor na njih.

Pribor je tada automatski osiguran između kukica sprijeda i straga te ne može iskliznuti.



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

## Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

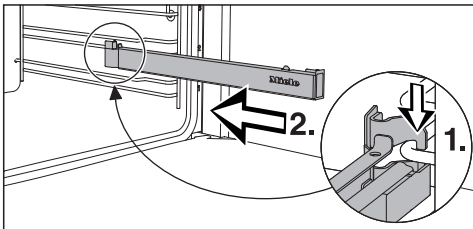
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

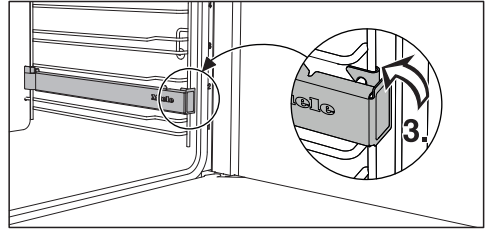
FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

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



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

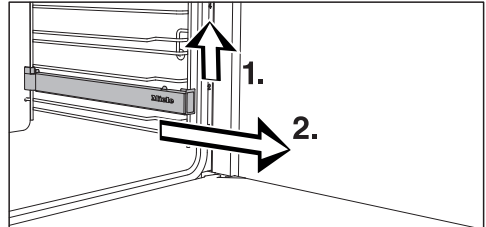


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglavi na donjoj prečki razine (3.).

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

Postupite na sljedeći način kako biste izvadili FlexiClip teleskopske vodilice:

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



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

# Oprema

## Okrugli kalupi za pečenje



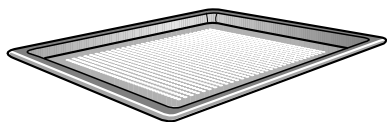
**Okrugli kalup HBF 27-1 bez perforacija** prikladan je i za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

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

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

## Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL 71



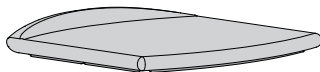
Gourmet perforirani lim za pečenje patentiran je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućuje da se zapeče i donja strana. Gourmet lim za pečenje također možete koristiti za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

- Umetnite rešetku te na nju postavite perforirani Gourmet pekač.

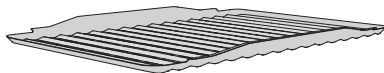
## Kamen za pečenje HBS 60



S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično. Kamen za pečenje se sastoji od vatrotalne keramike te je glaziran. Za postavljanje i vađenje namirnica priložena je lopatica od neobrađenog drva.

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## Lim za roštilj i pečenje HGBB 92



Lim za roštilj i pečenje postavlja se u univerzalni lim za pečenje. Prilikom pripreme na roštilju i pečenja štiti sok od pečenja od zagorijevanja kako bi se isti mogao dalje upotrijebiti.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

Miele Gourmet pekači stavljaju se na rešetku. Površina Gourmet pekača sadrži sloj protiv prianjanja te je prikladna za korištenje na indukcijskim pločama za kuhanje.

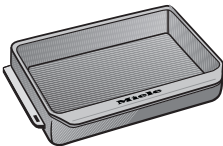
Postoje Gourmet pekači različite dubine. Širina i visina su jednake.

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

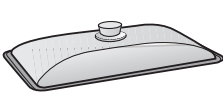
Umetnite rešetku na razinu 1 te na nju postavite Gourmet pekač.

**Dubina: 22 cm**

HUB 62-22

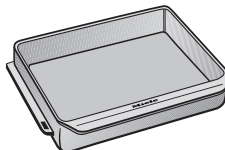


HBD 60-22

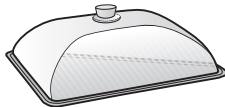


**Dubina: 35 cm\***

HUB 62-35

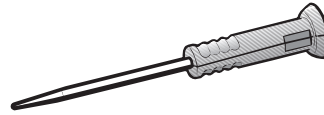


HBD 60-35



\* 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.

## Termometar za hranu



Vaša je pećnica opremljena bežičnim termometrom za hranu kojim točno možete nadzirati postupak pripreme jela (pogledajte poglavlje „Pečenje”, odlomak „Termometar za hranu”). Termometar za hranu se sprema u vrata uređaja.


Ako je termometar za hranu samo djelimice u utoru, može se prilikom zatvaranja vrata oštetiti.

Termometar za hranu nakon svake uporabe ponovno u potpunosti vratite u utor.

## Pribor za čišćenje i održavanje

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

## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**   
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Zaključavanje tipki**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Ventilator za hlađenje**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica radi neobičajeno dugo. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.
- **Vrata s prolaskom zraka**  
Vrata su djelomice izrađena od stakla koje ima svojstvo reflektiranja topline. Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.  
U svrhu čišćenja vrata možete skinuti i rastaviti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- **Zaključavanje vrata** za čišćenje pirolizom  
Na početku čišćenja pirolizom vrata se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata se ponovno otključaju tek kada temperatura u prostoru za pripremu jela padne ispod 280°C.

## Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo. Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, kako biste sačuvali prednosti efekta ne prijanjanja namirnica i upoznali se sa s izrazito jednostavnim načinom čišćenja.

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

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

## Pribor prikladan za pirolizu

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Pribor naveden u nastavku može tijekom čišćenja pirolizom ostati u prostoru za pripremu jela:

- Vodilice za prihvat
- FlexiClip teleskopske vodilice HFC 92
- Rešetka

## 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.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, odaberite Preskočiti. 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 dan, mjesec i godinu.
- Potvrdite s OK.

## Podešavanje sata

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

## Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.






## Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja

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

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

- S pećnice i pribora uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- FlexiClip teleskopske vodilice ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- Uključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

Prikazuje se glavni izbornik.

- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Klimatsko pečenje .
- Odaberite Klimatsko peč. s Vrući zrak plus .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

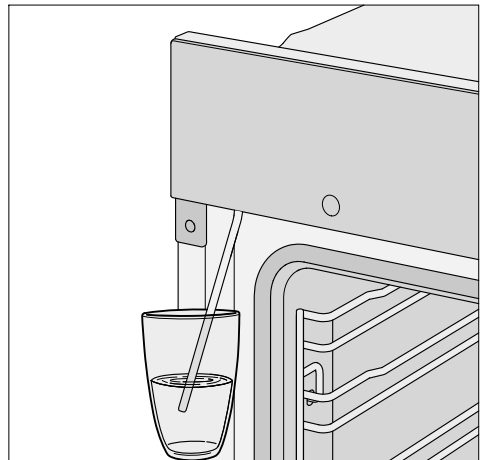
Uključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela te ventilator za hlađenje.

- Podesite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Odaberite Dalje.

- Odaberite Automatski.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

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



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

Postupak usisavanja se pokreće.

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


- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

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

## Prva uporaba


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

Nakon nekog vremena automatski se pokreće dodavanje pare.


 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

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

Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.





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

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

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


Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

## Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...   deutsch   english   ... Država
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključeno*   Isključeno   Noćno isključivanje Prikaz sata Analogni*   Digitalni Format prikaza vremena 24 h*   12 h (am/pm) Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključeno "Uključeno" na 15 sekundi* Isključeno
Početni zaslon	Glavni izbornik* Načini rada Automatski programi Posebne primjene Osobni programi MyMiele
Zaslon	Svjetlina  Shema boja Svijetlo   Tamno* QuickTouch Uključeno   Isključeno*
Glasnoća	Signalni tonovi  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključeno*   Isključeno
Jedinice	Temperatura °C*   °F

\* Tvornička postavka

## Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
Booster	Uključeno* Isključeno
Preporučene temperature	
Piroliza	S preporukom Bez preporuke*
Naknadni rad rashl. ventilat.	Vremenski upravljano Upravljano temperaturom*
Kamera u prostoru za prip.	Uključeno Isključeno*
Senzor blizine	Uključenje osvjetljenja Kod postupka u tijeku*   Uvijek uključeno   Isključeno Uključivanje uređaja Uključeno   Isključeno* Isključenje signal. tonova Uključeno*   Isključeno
Sigurnost	Blokada uključ. uređaja  Uključeno   Isključeno* Blokada tipki Uključeno   Isključeno*
Prepoznavanje fronte namješt.	Uključeno Isključeno*
Miele@home	Aktivirati Deaktivirati Status veze Ponovno postaviti Resetirati Postaviti
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
SuperVision	SuperVision prikaz Uključeno   Isključeno* Prikaz u stanju pripravnosti Uključeno   Samo kod grešaka* Popis uređaja Prikaz uređaja   Signalni tonovi


\* Tvornička postavka

Stavka izbornika	Moguće postavke
RemoteUpdate	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Pravne informacije	Open-Source licence
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno   Isključeno*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi MyMiele Preporučene temperature

\* Tvornička postavka

# Postavke

## Pozivanje izbornika „Postavke“

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

Nalazite se u glavnom izborniku.

■ Odaberite  Postavke.

■ Odaberite željenu postavku.




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

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

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

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

– Uključeno

Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.

Ako dodatno odaberete postavku Zaslom | QuickTouch | Uključeno, sve senzorske tipke odmah reaguju na dodir, a senzor blizine automatski prepoznaje kad se približite zaslonu. Ako dodatno odaberete postavku

Zaslom | QuickTouch | Isključeno, pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.

– Isključeno

Zaslom 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.

### Prikaz sata

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

Kod digitalnog prikaza dodatno se prikazuje datum.

### Format prikaza vremena

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

### Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

**Savjet:** Ako se ne odvija postupak pripreme, dodirnite sat u gornjem retku kako biste promijenili vrijeme.

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

Podešavate datum.

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


## Osvjetljenje

- Uključeno  
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.
- Isključeno  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela se uključuje na 15 sekundi.

## Početni zaslon

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



Promijenjeni početni zaslon prikazuje se tek nakon ponovnog uključivanja pećnice.

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

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

### Shema boja

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

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

### QuickTouch

Odaberite kako trebaju reagirati senzorske tipke i senzor blizine kada je pećnica isključena:

- Uključeno  
Kada ste dodatno odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključeno ili Noćno isključivanje senzorske tipke i senzor približavanja reagiraju i kada je pećnica isključena.
- Isključeno  
Neovisno o postavci Dnevno vrijeme | Prikaz senzorske tipke i senzor blizine 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.

Glasnoća signalnog tona se prikazuje segmentnom linijom.



Maksimalna jačina zvuka



Signalni tonovi su isključeni

### Ton tipki

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




Maksimalna jačina zvuka



Ton tipki je isključen

### Pozdravna melodija

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

## Jedinice

### Temperatura

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

## Booster

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

– Uključeno

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

– Isključeno

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

Za pojedini postupak pripreme jela možete funkciju **Booster** uključiti ili isključiti putem padajućeg izbornika.

## 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**.



## Piroliza

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

## Naknadni rad rashl. ventilat.

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

- 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.

## Kamera u prostoru za prip.

Ukoliko ste odabrali postavku Kamera u prostoru za prip. | Uključeno, za vrijeme postupka pripreme jela možete primati fotografije iz prostora za pripremu na svoj mobilni krajnji uređaj.

Preduvjet jest da imate na svom mobilnom krajnjem uređaju instaliranu Miele@mobile aplikaciju i raspolažete Miele@home sustavom (pogledajte poglavlje „Postavke”, odlomak „Miele@home”).

Kada su vrata zatvorena, kamera snima u redovnim razmacima fotografije jela koje je umetnuto na najvišu razinu u upotrebi.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je tijekom cijelog postupka pripreme jela, kako bi se postigla optimalna kvaliteta prijenosa.

Ukoliko je potrebno, preko Miele@mobile aplikacije možete prilagoditi postavke postupka pripreme jela.

# Postavke


---

## Senzor blizine


Senzor blizine prepoznaje kada se približavate zaslonu primjerice s rukom ili tijelom.

Ukoliko želite da senzor blizine reagira i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon | QuickTouch | Uključeno.

## Uključenje osvjetljenja

- Kod postupka u tijeku  
Čim se tijekom postupka pripreme jela približite zaslonu na dodir, uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela. Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se isključuje za 15 sekundi.
- Uvijek uključeno  
Čim se približite zaslonu na dodir, uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela. Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se isključuje za 15 sekundi.
- Isključeno  
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .

## Uključivanje uređaja

- Uključeno  
Kad se prikazuje vrijeme, čim se približite zaslonu na dodir pećnica se uključuje i pojavljuje se glavni izbornik.
- Isključeno  
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Uključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

## Isključenje signal. tonova

- Uključeno  
Čim se približite zaslonu na dodir, zvučni signali se isključuju.
- Isključeno  
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Ručno isključite zvučne signale.


## Sigurnost

### Blokada uključ. uređaja


Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm i podsjetnik minuta, kao i koristiti funkciju MobileStart.


Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

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

### Blokada tipki

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

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

Ukoliko pećnicu želite isključiti dok je aktivirano zaključavanje tipki, dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje  dok se pećnica ne isključi.

## Prepoznavanje fronte namješt.

- Uključeno  
Aktivirano je prepoznavanje prednje stijenke namještaja. Pećnica pomoću senzora blizine automatski prepoznaje jesu li vrata namještaja zatvorena.  
Kad su vrata namještaja zatvorena pećnica se automatski isključuje nakon određenog vremena.
- Isključeno  
Isključeno je prepoznavanje prednje stijenke namještaja. Pećnica ne prepoznaje jesu li vrata namještaja zatvorena.

Ako je pećnica ugrađena iza prednje strane namještaja (primjerice vrata), pećnica, okolni ormarić i pod mogu se oštetiti toplinom i vlagom nakupljenom iza zatvorene prednje strane namještaja.

Vrata namještaja uvijek držite otvorena dok koristite pećnicu.

Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica potpuno ohladi.

**Savjet:** Kada želite koristiti Šabat način program, isključite prepoznavanje prednje strane namještaja.

# Postavke

---

## Miele@home

Pećnica pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home te raspoložuje SuperVision funkcijom.

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
- Aktivirati  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.
- Deaktivirati  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključuje.
- 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.
- Resetirati  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži. Kada zbrinjavate pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu pećnicu, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da prethodni vlasnik više ne može pristupiti pećnici.
- Postaviti  
Ova je postavka vidljiva samo kada još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

## Daljinsko upravljanje


Ako ste na svoj mobilni krajnji uređaj instalirali Miele@mobile aplikaciju, raspoložete Miele@home sustavom i aktivirali ste daljinsko upravljanje (Uključeno), 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 .

## SuperVision

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

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

### SuperVision prikaz

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

## Prikaz u stanju pripravnosti

Funkcija SuperVision je raspoloživa i u stanju pripravnosti. Pretpostavka je da je prikaz dnevnog vremena uključen (Postavke | Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključeno).

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

### Popis uređaja

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

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

## RemoteUpdate

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

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

## Verzija softvera

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

- Potvrdite s *OK*.

## Pravne informacije

Pod Open-Source licence ćete pronaći pregled svih integriranih komponenti otvorenog koda.

- Potvrdite s *OK*.

## Prodajno mjesto

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

## Prezentacija


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

- Uključeno  
Prezentacija je aktivirana kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključeno  
Prezentacija je isključena kada *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.
- MyMiele  
Brišu se svi MyMiele unosi.
- Preporučene temperature  
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

# Alarm i Podsjetnik minuta

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



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


## Uporaba funkcije Alarm


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


### Podešavanje alarma


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

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite  Alarm.
- Podesite vrijeme alarma.
- Potvrdite s Zatvoriti.

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


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

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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena alarma


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

Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Podesite novo vrijeme alarma.
- Potvrdite s Zatvoriti.

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

## Brisanje alarma

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


Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Alarm se briše.



### 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.


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


### Podešavanje podsjetnika minuta


Kad ste odabrali postavku Zaslom | QuickTouch | Isključeno 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 .
- Odaberite  Podsjetnik minuta.
- Podesite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s Zatvoriti.

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


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

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

- Odaberite senzorsku tipku  ili željeni podsjetnik minuta na zaslonu.

Isključuju se zvučni i optički signali.

### Promjena podsjetnika minuta


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

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podesite novi podsjetnik minuta.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u minutama. Podsjetnici kraći od 10 minuta istječu u sekunda-ma.

### Poništavanje podsjetnika minuta




















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

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.







- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Podsjetnik minuta je poništen.

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada <input type="checkbox"/>		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–280 °C
Klimatsko pečenje 		
Klimatsko s Auto. pečenje 	160 °C	130–230 °C
Klimatsko peč. s Vrući zrak plus 	160 °C	130–250 °C
Klimatsko s Intenz. pečenje 	170 °C	130–250 °C
Klima. peč. s Gor. i donj. grij. 	180 °C	130–280 °C
Okretni ražanj 		
Okretni ražanj veliki 	240 °C	200–300 °C
Okretni ražanj mali 	240 °C	200–300 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Donji grijač 	190 °C	100–280 °C
Gornji grijač 	190 °C	100–250 °C
Roštilj velike površine 	240 °C	200–300 °C
Roštilj male površine 	240 °C	200–300 °C
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–260 °C
Eco -Vrući zrak 	190 °C	100–250 °C
Automatski programi 		





## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Posebne primjene 		
Odmrzavanje	25 °C	25–50 °C
Sušenje	90 °C	80–100 °C
Zagrijavanje posuda	80 °C	50–100 °C
Dizanje tijesta		
Dizanje 15 minuta	–	–
Dizanje 30 minuta	–	–
Dizanje 45 minuta	–	–
Priprema na niskoj temp.	100 °C	80–120 °C
Šabat program	180 °C	30–280 °C
Održavanje topline	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Osobni programi 		
Postavke 		
Održavanje 		
Uklanjanje kamenca		
Piroliza		

# Savjeti za uštedu energije

---


## Postupci pripreme jela

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

## Iskorištavanje preostale topline

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

## Postavke

- Kako biste smanjili potrošnju energije, za upravljačke elemente odaberite postavku Zaslona | QuickTouch | Isključeno.
- Za osvjjetljenje prostora za pripremu jela odaberite postavku Osvjetljenje | Isključeno ili "Uključeno" na 15 sekundi. Osvjetljenje prostora za pripremu u svakom trenutku možete ponovno uključiti pomoću senzorske tipke .

## Način uštede energije

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

# Upravljanje

- Uključite pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Prikazuju se način rada i preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

Preporučena temperatura preuzima se u roku od par sekundi. Temperaturu možete naknadno promijeniti putem odabira prikaza temperature.

- Potvrdite s *OK*.

Pojavljuju se potrebna i trenutna temperatura te počinje faza zagrijavanja.

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

- Nakon postupka pripreme odaberite Završiti.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela


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


Ovisno o načinu rada možete promijeniti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Vrij. pripreme
- Završetak u
- Početak u
- Booster
- Prethodno zagrijavanje
- Crisp function

## Promjena temperature i temperature jezgre

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

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

- Dodirnite prikaz temperature.
- Po potrebi promijenite temperaturu i temperaturu jezgre .
- Potvrdite s *OK*.

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim željenim temperaturama.

## Podešavanje vremena pripreme

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

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

– Vrij. 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 Vrij. pripreme ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

■ Odaberite ☹ ili Tajmer.

■ Podesite željena vremena.

■ Potvrdite s OK.

## Promjena podešenog vremena pripreme

■ Odaberite ☹, unos vremena ili Tajmer.

■ Odaberite željeno vrijeme i promijenite ga.

■ Potvrdite s OK.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

## Brisanje podešenog vremena pripreme

■ Odaberite ☹, unos vremena ili Tajmer.

■ Odaberite željeno vrijeme.

■ Odaberite Brisati.

■ Potvrdite s OK.

Ako obrišete Vrij. pripreme, također se brišu podešena vremena za Završetak u i Početak u.

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

# Upravljanje

## Prekid postupka pripreme

Kada prekinete postupak pripreme jela isključuje se grijanje prostora za pripremu jela i osvjtljenje. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

## Prekid postupka pripreme bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite **Završiti**.

Prikazuje se glavni izbornik.

## Prekid postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme

- Odaberite **Prekid**.

Prikazuje se **Prekinuti pripremu?**.

- Odaberite **Da**.

Prikazuje se glavni izbornik.

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

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





Funkcija **Prethodno zagrijavanje** 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 kada je postignuta željena temperatura i kada umetnete namirnice.

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

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





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

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

## Booster

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

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

- **Vrući zrak plus** 
- **Gornji i donji grijač** 
- **Automatsko pečenje** 
- **Klimatsko 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/roštilj, prstenasti grijač i ventilator istovremeno uključuju.

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



## Uključivanje ili isključivanje Booster za jedan postupak pripreme

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

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

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

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

**Booster** je označeno narančasto.

- Odaberite **Booster**.

**Booster** je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Zatvorite padajući izbornik.

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.

## 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.

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

**Prethodno zagrijavanje** je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Odaberite **Prethodno zagrijavanje**.

**Prethodno zagrijavanje** je označeno narančasto.

- Zatvorite padajući izbornik.

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.

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

Crisp function je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Odaberite Crisp function.

Crisp function je označeno narančasto.

- Zatvorite padajući izbornik.

Uključena je funkcija Crisp function.


## Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.





- Odaberite simbol odabranog načina rada.
- Kada ste podesili vrijeme pripreme poruku Prekinuti postupak? potvrdite s Da.
- Odaberite novi način rada.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

- Podesite vrijednosti za postupak pripreme i potvrdite s OK.

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

Dodavanje vlage možete kombinirati s različitim načinima grijanja:

- Klimatsko s Auto. pečenje 
- Klimatsko peč. s Vrući zrak plus 
- Klimatsko s Intenz. pečenje 
- Klima. peč. s Gor. i donj. grij. 

Nakon odabira željenog načina rada podesite temperaturu te odredite način i broj dodavanja pare (Automatski, Ručno ili S tajmerom).

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

Druge tekućine mogu dovesti do oštećenja pećnice.

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

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

## Prikladne namirnice

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

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

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

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

# Klimatsko pečenje

## Početak postupka pripreme s Klimatsko pečenje

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

- Pripremite namirnice i umetnite ih u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Klimatsko pečenje .
- Odaberite željeni način rada s regulacijom vlažnosti.  
Postupci pripreme teku jednako za sve vrste grijanja.

Prikazuje se preporučena temperatura.

### Podešavanje temperature

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Odaberite Dalje.
- Po potrebi, uključite funkciju Prethodno zagrijavanje putem padajućeg izbornika.

Prikazuje se odabir za dodavanje pare.

## Odabir dodavanja pare

- Odaberite Automatski, Ručno ili S tajmerom.
  - Automatski  
Pećnica automatski ispušta 1 mlaz pare nakon faze zagrijavanja.
  - Ručno  
Vi sami ispuštate 1, 2 ili 3 mlaza pare putem zaslona.
  - S tajmerom  
Vi podešavate vrijeme za dodavanje pare. Pećnica ispušta 1, 2 ili 3 mlaza pare u podešeno vrijeme.

Ako želite pripremati namirnice, kao što su kruh ili peciva u prethodno zagrijanom prostoru za pripremu jela, paru je najbolje dodavati ručno i uključiti funkciju Prethodno zagrijavanje. Prvo dodavanje pare vršite odmah nakon što ste stavili namirnicu.

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

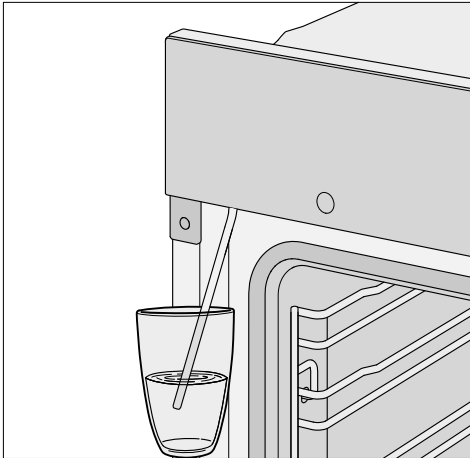
Ukoliko želite koristiti funkciju Prethodno zagrijavanje, uzmite u obzir fazu zagrijavanja kod ručnog i vremenski upravljanog dodavanja pare (pogledajte poglavlje „Upravljanje”, odlomak „Prethodno zagrijavanje”).

- Odaberite broj mlazova pare (samo kod Ručno ili S tajmerom).
- Po potrebi, podesite vrijeme za dodavanje pare.
- Odaberite Dalje.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

## Priprema vode i početak postupka usisavanja

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



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

Postupak usisavanja se pokreće.

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

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

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

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


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

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

Kada ste odabrali *S* tajmerom, možete provjeriti vrijeme prije dodavanja pare putem **i** *Info*.

# Klimatsko pečenje

## Ispuštanje mlaza pare

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

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

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.

### Automatski

Nakon faze zagrijavanja automatski se ispušta mlaz pare.

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


Nakon dodavanja pare gasi se Mlaz pare.

- Ispecite jelo do kraja.

### Ručno

Paru možete dodavati čim se prikaže Mlaz pare i Početak se nalazi na zelenoj podlozi.

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

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

- Odaberite Početak.

Mlaz pare je ispušten. Početak je deaktiviran.

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta, čim se Početak nalazi na zelenoj podlozi.

Nakon zadnjeg dodavanja pare Početak je deaktiviran.

- Ispecite jelo do kraja.

### S tajmerom

Pećnica dodaje paru u određenom trenutku.

Prikazuje se Mlaz pare, kada je mlaz pare ispušten.


Nakon zadnjeg dodavanja pare gasi se Mlaz pare.

- Ispecite jelo do kraja.


## Isparavanje preostale vode

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

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

Prilikom sljedećeg korištenja Klimatsko pečenje  ili automatskog programa s regulacijom vlažnosti prikazuje se Isparavanje preostale vode.

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

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.


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

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

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

# Klimatsko pečenje

## Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme

 Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.

Vodena para može izazvati jake opekline.

Ne otvarajte vrata tijekom mlazova pare.

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

Prikazuje se pitanje Isparavanje preostale vode.

- Odaberite Da.

Prikazuje se Isparavanje preostale vode i vrijeme.

Počinje Isparavanje preostale vode. Možete pratiti tijek.

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

Na kraju isparavanja preostale vode prikazuje se Završetak.

- Odaberite Zatvoriti.

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

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

## Preskakanje isparavanja preostale vode

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

Po mogućnosti nemojte prekidati isparavanje preostale vode.

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

Prikazuje se Isparavanje preostale vode.

- Odaberite Preskočiti.


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

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




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

## 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.

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

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

**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.

## Automatski programi

---

- Kod uporabe termometra za hranu vrijeme pripreme jela ovisi o dostizanju temperature jezgre.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite **Naknadna priprema** ili **Naknadno pečenje**. Jelo se dodatno zapeče s klasičnim načinom zagrijavanja u trajanju 3 minute.

### Traženje

(ovisno o jeziku)

Pod Automatski programi možete tražiti naziv kategorije i automatskog programa.

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

Nalazite se u glavnom izborniku.

- Odaberite Automatski programi **Auto**.

Pojavljuje se lista za odabir kategorija.

- Odaberite Traženje.
- Tipkovnicom unesite tekst kojeg tražite, primjerice „Kruh“.

U podnožju se pojavljuje broj pogodaka.

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

- Odaberite XX rezultata.

Prikazuju se pronađene kategorije koje imate na raspolaganju.

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

Pokreće se automatski program.


- Slijedite upute na zaslonu.

U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


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

### Odmrzavanje

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

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.

Regulira se kruženje zraka u prostoru za pripremu jela i zamrznuta namirnica se nježno odmrzava.

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

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

# Posebne primjene


## Sušenje

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












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





- Ukoliko je potrebno, ogulite i izvadite srž namirnice koju sušite te ju usitnite.
- Namirnicu koju sušite ovisno o veličini ravnomjerno rasporedite po univerzalnom limu.  
Kada koristite rešetku i univerzalni lim, univerzalni lim umetnite ispod rešetke.

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

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Sušenje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.
- Namirnice koje sušite na univerzalnom limu nekoliko puta okrenite u redovitim razmacima.


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

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

- Posebna primjena/Način rada
-  Posebna primjerna 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.

## 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 posuđa isto možete staviti i na dno prostora za pripremu jela i pritom izvaditi prihvatne rešetke.
- Odaberite Posebne primjene .
- 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 Posebne primjene .
- Odaberite Dizanje tijesta.
- Odaberite vrijeme dizanja tijesta.
- 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 Posebne primjene .
- 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.

## Posebne primjene

---

### Priprema na niskoj temp.

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

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

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

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

Pečeno meso je mekano i sočno.


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


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

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

## Korištenje posebne primjene Priprema na niskoj temp.

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

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

 **Opasnost od opekline vrućim površinama.**

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

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



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


Po isteku programa pojavljuje se **Završetak** te se oglašava zvučni signal.

## Korištenje načina rada Gornji i donji grijač

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

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.  
Kod prethodnog zagrijavanja isključite funkciju **Booster**.

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razine 1.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Gornji i donji grijač  i temperaturu od 120°C.
- Isključite funkciju **Booster** putem padajućeg izbornika.
- Prostor za pripremu jela, rešetku i univerzalni lim prethodno zagrijavajte oko 15 minuta.
- Dok se prostor za pripremu jela zagrijava zapecite meso sa svih strana na ploči za kuhanje.

 **Opasnost od opekline vrućim površinama.**

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

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


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

# Posebne primjene

## Šabat program

Posebne primjene Šabat program i Yom Tov služe u svrhu podržavanja vjerskih običaja.

Pećnica se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 24 sata (Šabat program) ili 76 sati (Yom Tov).

- Isključite prepoznavanje fronte namještaja.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Šabat program.
- Odaberite željenu posebnu primjenu.

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


- Podesite temperaturu.
- Odaberite Početak.

Prikazuje se naziv posebne primjene i podešena temperatura.

Grijanje prostora za pripremu jela uključuje se oko 30 sekundi nakon što ste zatvorili vrata.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela ostaje uključeno tijekom cijelog postupka pripreme jela.

Na zaslonu se trajno prikazuje Šabat program ili Yom Tov i podešena temperatura.

Dnevno vrijeme se ne prikazuje. Senzor blizine i sve senzorske tipke (osim tipke za uključivanje i isključivanje ) ne reagiraju.


Pojavljuje se upozorenje Ne otvarajte vrata.

Ovo se upozorenje nakon 1 sat gasi s vremena na vrijeme. Vrata možete otvoriti dok se upozorenje **ne** prikazuje.

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.

Posebna primjena Šabat program završava nakon 24 sata, prikazi na zaslonu se ne mijenjaju.


Pećnica se u obje posebne primjene automatski isključuje nakon 76 sati.

- Ako želite ranije zaustaviti posebnu primjenu, pećnicu isključite tipkom za uključivanje i isključivanje .

Pokrenutu posebnu primjenu ne možete mijenjati niti pohraniti pod Osobni programi.




## Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

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

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


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

U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

## Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6–8 staklenki s 1 l sadržaja.

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

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

Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.



# Posebne primjene

## Ukuhavanje voća i krastavaca


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

## Ukuhavanje povrća


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

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

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

## Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Staklenke su nakon ukuhavanja jako vruće.

Kada vadite staklenke navucite kuhinjske rukavice.

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

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

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

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

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

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

- Ove duboko zamrznute proizvode možete peći na univerzalnom limu na koji 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.


Pod MyMiele  možete pohraniti često korištene primjene.

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




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

## Dodavanje unosa

Možete dodati do 20 unosa.

- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Dodavanje zapisa.

Možete odabrati točke iz sljedećih rubrika:


- Načini rada
- Automatski programi  Auto
- Posebne primjene  
- Osobni programi  
- Održavanje  

- Potvrdite s OK.

Na listi se prikazuje odabrana točka i pripadajući simbol.

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

## Brisanje unosa

- Odaberite MyMiele .
- Dodirnite unos koji želite izbrisati, toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Brisati.

Unos se briše s liste.

## Pomicanje unosa

- Odaberite MyMiele .
- Dodirnite unos koji želite premjestiti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Pomicanje.

Oko unosa se pojavljuje narančasti okvir.

- Pomaknite unos.

Unos stoji na željenom položaju.

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do 10 koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijek 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 **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**, putem tipke **Dodati dodajte** daljnji korak pripreme, u kojem podesite vrijeme pripreme. Tek tada možete program pohraniti ili pokrenuti.

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** i postupite kao kod prvog koraka pripreme.

■ Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite **Odabir razine umećanja**.

■ Odaberite željenu(e) razinu(e).

■ Potvrdite s **OK**.

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

■ Odaberite **Pohraniti**.

■ Pomoću tipkovnice unesite naziv programa.

Znakom **↵** duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

# Osobni programi

- Kada ste unijeli ime programa, odaberite **Pohraniti**.


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 **Osobni programi** .


- Odaberite željeni program.

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

- Kada je program završio odaberite **Zatvoriti**.

## Promjena koraka pripreme

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


- Odaberite **Osobni programi** .
- Dodirnite program koji želite promijeniti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite **Promijeniti**.
- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili **Dodati** kako biste dodali korak pripreme.
- Odaberite i potvrdite željene postavke.
- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite **Započeti**.
- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite **Pohraniti**.


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.

## Promjena naziva osobnih programa

- Odaberite **Osobni programi** .
- Dodirnite program koji želite promijeniti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite **Preimenovati**.
- Pomoću tipkovnice promijenite naziv programa.

Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.


- Kada ste promijenili ime programa, odaberite **Pohraniti**.

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

- Potvrdite s **OK**.

Ime programa je promijenjeno.


## Brisanje osobnih programa

- Odaberite **Osobni programi** .
- Dodirnite program koji želite obrisati toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite **Brisati**.
- Upit potvrdite s **Da**.

Program se briše.

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

## Premještanje osobnih programa

- Odaberite **Osobni programi** .
- Dodirnite program koji želite premjestiti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite **Pomicanje**.

Oko unosa se pojavljuje narančasti okvir.

- Premjestite program.

Program stoji na željenom položaju.

# Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

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

## Korištenje papira za pečenje

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

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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

### Odabir temperature 🌡️

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

### Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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




## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

### Upotrijebite Vrući zrak plus

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

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

### Savjeti

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

### Korištenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite sa željenim načinom grijanja za pečenje s regulacijom vlažnosti.

- Umetnite namirnice na razinu 1.

### Korištenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

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

- Umetnite kolače na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Gornji i donji grijač

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

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

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Eco -Vrući zrak

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

- Umetnite namirnice na razinu 2.

# Pečenje

## Savjeti za pečenje

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





- Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, pokrijte ga te pričekajte **period mirovanja** od oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.
- **Perad** će dobiti hrskavu 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, 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.
- Za Vrući zrak plus , Klimatsko pečenje  i Automatsko pečenje  odaberite oko 20°C nižu temperaturu nego kod Gornji i donji grijač .
- Kod komada mesa koji su teži od 3 kg odaberite 10 °C nižu temperaturu od one navedene u tablici pečenja. Postupak pečenja traje nešto dulje, ali meso će se ravnomjerno ispeći i neće dobiti predebelu koru.
- Kod pečenja na rešetki podesite oko 10°C nižu temperaturu nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

## Odabir vremena pripreme ☹

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


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


## Savjeti

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

## Napomene za načine rada

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

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



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


## Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

## Korištenje Vrući zrak plus ili Automatsko pečenje

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

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

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

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

## Korištenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite sa željenim načinom grijanja za pečenje s regulacijom vlažnosti.

- Umetnite namirnice na razinu 1.

## Korištenje Gornji i donji grijač

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

- Umetnite namirnice na razinu 1.

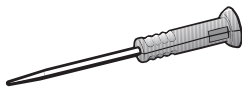
## Korištenje Eco -Vrući zrak

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

- Umetnite namirnice na razinu 1.

# Pečenje

## Termometar za hranu



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

### Način rada

Metalni vrh termometra umetnite kompletno do drške u jelo. U metalnom vrhu se nalazi jedan temperaturni senzor koji mjeri temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme.

Temperaturni senzor nalazi se otprilike 2 cm iza vrha. Ubodite metalni vrh tako u jelo, da se senzor temperature nalazi u sredini (pogledajte poglavlje „Važne napomene za uporabu“).

Porast temperature jezgre u jelu odražava stupanj pripreme. Ovisno o tome želite li primjerice da meso bude srednje ili jako pečeno, odredite nižu ili višu temperaturu jezgre.

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

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

Prijenos vrijednosti temperature jezgre na elektroniku pećnice odvija se preko radiosignala između odašiljača u ručici termometra i antene s prijemnikom u

stražnjoj stijenki pećnice čim jelo s termometrom umetnete u prostor za pripremu jela.

Besprijekorni prijenos moguć je samo ako su vrata pećnice zatvorena. Ako se tijekom postupka pripreme jela otvore vrata kako bi se primjerice zalilo pečenje, prijenos signala se prekida. Nastavlja se tek nakon zatvaranja vrata. Treba proći nekoliko sekundi da se na zaslonu ponovno pojavi aktualna temperatura jezgre.

Temperaturni senzor uništava se na temperaturi višoj od 100°C. Kada se termometar nalazi u jelu nema opasnosti od oštećenja, jer je temperaturu jezgre moguće podesiti samo do 99°C.

Ukoliko ne koristite termometar za hranu, nemojte ga ostavljati u prostoru za pripremu jela dok pripremate jelo, već ga uvijek vratite u utor.

### Mogućnosti primjene

Neki Vas automatski programi i posebne primjene traže da koristite termometar za hranu.

Termometar za hranu ujedno možete upotrebljavati i u osobnim programima te u sljedećim načinima rada:

- Automatsko pečenje
- Vrući zrak plus
- Intenzivno pečenje
- Gornji i donji grijač
- Klimatsko s Auto. pečenje
- Klimatsko peč. s Vrući zrak plus
- Klimatsko s Intenz. pečenje
- Klima. peč. s Gor. i donj. grij.

## Važne napomene za primjenu

Za optimalan rad obavezno se pridržavajte sljedećih napomena.

Metalni vrh termometra može puknuti.

Nemojte upotrebljavati termometar za prenošenje jela.

- Ne koristite visoke i uske metalne posude za kuhanje, jer one mogu oslabiti emitirane signale.
- Izbjegavajte metalne predmete iznad bežičnog termometra poput poklopca pekača, aluminijske folije ili rešetke i univerzalnog lima na razinama iznad trenutne razine. Možete koristiti stakleni poklopac.
- Ne koristite istovremeno drugi uobičajeni metalni termometar za hranu.
- Izbjegavajte da ručka termometra leži u tekućini od pečenja ili da leži na jelu ili na rubu posude za pečenje.
- Možete staviti meso u lonac ili na rešetku.
- Metalni vrh termometra za hranu morate potpuno do ručke umetnuti u jelo tako da temperaturni senzor otprilike dosegne jezgru jela. Ručka pri tome mora biti usmjerena ukoso prema gore, a ne paralelno u smjeru rubova prostora za pripremu jela ili vrata pećnice.
- Kod peradi metalni vrh termometra treba umetnuti u najdeblje mjesto na području prsa. Opipajte područje prsa palcem i kažiprstom, kako bi pronašli najdeblje mjesto.

- Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne smije se umetati u posebno masna mjesta. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.
- Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici pečenja.
- Prilikom korištenja aluminijske folije, crijeva ili vrećice za pečenje termometar za hranu umetnite kroz foliju do jezgre namirnice. Termometar za hranu također možete staviti s mesom u foliju. Pri tome vodite računa o uputama proizvođača folija.
- Kod vrlo tankih jela poput ribe, termometar treba umetnuti gotovo vodoravno. Zbog toga namirnicu stavite u posudu od stakla ili keramike, jer će stijenke metalne posude ometati radijsignale.

Ako se termometar za hranu tijekom pripreme jela više ne prepoznaje, prikazuje se za zaslону odgovarajuća napomena. Promijenite položaj termometra za hranu u namirnici.

## Uporaba termometra za hranu

- Izvucite termometar za hranu iz utora na vratima.
- Umetnite metalni vrh termometra do ručke u jelo.

Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.

Ručka mora biti usmjerena ukoso prema gore.

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.


# Pečenje

- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Po potrebi podesite temperaturu i temperaturu jezgre.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Slijedite upute na zaslonu.

Postupak pripreme je završen čim je postignuta temperatura jezgre.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Ručka termometra za hranu može biti vruća. Možete se opeći o ručku.

Kada izvlačite termometar za hranu navucite kuhinjske rukavice.

**Savjet:** Ako namirnica kod postizanja temperature jezgre još nije ispečena po Vašoj želji, umetnite termometar na drugo mjesto ili povicite temperaturu jezgre te ponovite postupak.

## Kasnije pokretanje postupka pripreme s termometrom za hranu

Možete i kasnije pokrenuti postupak pripreme jela.

- Odaberite Početak u.

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

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


## Indikator preostalog vremena

Ako je pri postupku pripreme jela podešena temperatura viša od 140°C, nakon određenog vremena na zaslonu se prikazuje procijenjeno, preostalo trajanje postupka pripreme jela (preostalo vrijeme). Ovo se preostalo vrijeme također prikazuje prilikom korištenja posebne primjene pripreme na niskim temperaturama, kada se priprema na niskoj temperaturi.

Preostalo vrijeme izračunava se iz podešene temperature pripreme jela, podešene temperature jezgre i tjeka porasta temperature jezgre.

Prikaz preostalog vremena na početku je procijenjena vrijednost. Kako se preostalo vrijeme stalno nanovo izračunava tijekom postupka pripreme jela, vrijednost na zaslonu se stalno korigira i postaje sve preciznija.

Sve informacije o preostalom vremenu se brišu kada se izmjeni temperatura pripreme i jezgre ili kada odaberete drugi način rada. Ako su vrata bila duže vrijeme otvorena, preostalo vrijeme se ponovno izračunava.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

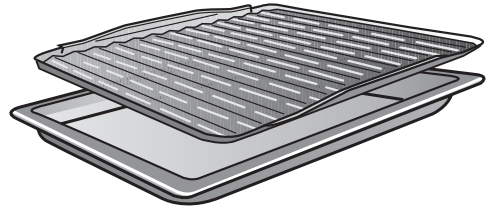
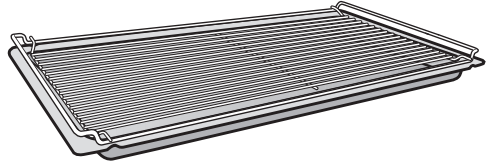
Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

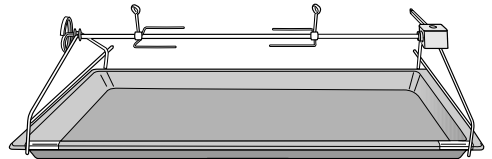
### Savjeti za pripremu jela na roštilju

- Za roštilj se preporučuje prethodno zagrijavanje. Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.
- Meso operite pod hladnom tekućom vodom i osušite. Komade mesa nemojte soliti prije pečenja na roštilju jer će inače izgubiti sok.
- Nemasno meso možete premazati uljem. Nemojte koristiti druge masnoće jer mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Tanku ribu i komade ribe očistite i posolite. Možete meso i nakapati limunovim sokom.

- Univerzalni lim koristite s položenom rešetkom ili limom za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživo). Lim za roštilj i pečenje štiti sok od pečenja mesa od zagorijevanja, kako bi se mogao dalje upotrijebiti.



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



- Pećnica također raspolaze s mehanizmom okretnog ražnja, kojim možete pripremati namirnice poput pečenja ili piletine (pogledajte poglavlje „Roštilj s ražnjem“).

# Priprema jela na roštilju

---

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

## Odabir temperature 🌡️

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

## Odabir razine

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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



## Napomene za načine rada

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

Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju. Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

## Korištenje Roštilj velike površine

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

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

## Korištenje Roštilj male površine

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

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

## Korištenje Roštilj s kruženjem zraka

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

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



## Upotrijebite Okretni ražanj veliki i Okretni ražanj mali

Ovi načini rada su prikladni kad se na roštilju pripremaju namirnice velikog promjera poput pečenja ili pileta.

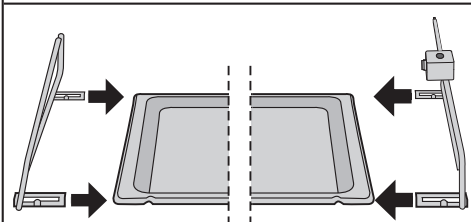
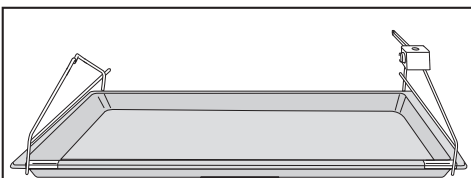
Zahvaljujući okretanju, namirnica se ravnomjerno peče sa svih strana.

# Priprema jela na roštilju

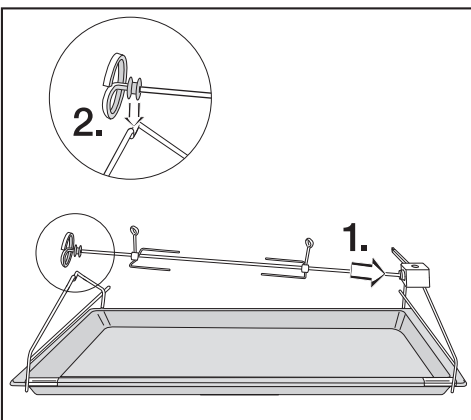
## Priprema na roštilju s mehanizmom okretnog ražnja

Mehanizam okretnog ražnja možete koristiti samo u načinima rada Okretni ražanj veliki  i Okretni ražanj mali .

Opterećenje okretnog mehanizma iznosi maksimalno 5 kg.



- Gurnite držače ražnja roštilja na bočne stranice univerzalnog lima za pečenje tako da držači sjednu na svoje mjesto.




- Jelo učvrstite na sredinu ražnja pomoću kopči.

- Uvedite vrh ražnja (1.) i položite ga na držač (2.).


- Mehanizam okretnog ražnja umetnite u ravinu 1.

Pri tome se uređaj za okretanje ražnja automatski umeće u prihvatni otvor motora roštilja na stražnjoj stijenci prostora za pripremu jela.

- Zatvorite vrata.
- Odaberite Okretni ražanj  i potom neki od načina rada s okretnim ražnjem.
- Poruku potvrdite tipkom OK.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Uključuje se motor roštilja. Zahvaljujući okretanju, namirnica se ravnomjerno peče sa svih strana.


- Nakon postupka pripreme odaberite Završiti.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela mehanizam okretnog ražnja.


Kada vadite namirnicu navucite kuhinjske rukavice.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neprikladna sredstva za čišćenje

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

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

- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika,
- sredstva za čišćenje perilica 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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa (uz iznimku bežičnog termometra za hranu).

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

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

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

# Čišćenje i održavanje

- Gornji grijač/roštilj preklopite prema dolje.

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

Oko prostora za pripremu jela nalazi se osjetljiva brtva za staklo koja služi kao izolacija prema ploči vrata, i koju može oštetiti ribanje i abrazija.

Nemojte čistiti brtvu za staklo.

- 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.

## Pranje termometra za hranu

- Termometar za hranu operite ručno ili u perilici posuđa.

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)

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

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

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

Za čišćenje poklopca kamere nemojte upotrebljavati spirale od plemenitog čelika, već samo 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

## Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroliza

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti funkcijom Piroliza .

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

Na raspolaganju Vam stoje 3 stupnja pirolize s različitim trajanjem:

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

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

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

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

## Priprema postupka čišćenja pirolizom

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

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

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


- Vodilice za prihvat
  - FlexiClip teleskopske vodilice HFC 92
  - Rešetka HBBR 92
- Izvadite pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom.
  - Rešetku umetnite na najvišu razinu.

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

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


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

## Pokretanje čišćenja pirolizom

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Tijekom čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nego tijekom normalnog rada.

Stoga spriječite djecu od dodirivanja pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

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

Slijedite upute na zaslonu.

- Potvrdite s *OK*.

Čišćenje pirolizom možete pokrenuti odmah ili odgoditi vrijeme početka.

## Pokretanje čišćenja pirolizom odmah



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

Započinje čišćenje pirolizom.

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

Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne uključuje se tijekom čišćenja pirolizom.

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

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

## Pokretanje čišćenja pirolizom s odgodom

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

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

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

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

# Čišćenje i održavanje


## Završavanje čišćenja pirolizom

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

Čim se vrata otključaju, prikazuje se Završetak i začuje se zvučni signal.

- Potvrdite napomenu s OK.
- Odaberite Zatvoriti.
- Isključite pećnicu.

Zvučni i optički signali nestaju.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica je nakon čišćenja pirolizom još jako vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor. Ostavite grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što odstranite eventualne ostatke pirolize i namastite prihvatne vodilice.

- Prostor za pripremu jela i pribor prikladan za čišćenje pirolizom očistite od eventualnih ostataka nakon pirolitičkog čišćenja (primjerice pepela), koji mogu nastati ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.
- Uklonite eventualno preostale ostatke s poklopca kamere. Po potrebi možete koristiti grubu stranu spužvice za pranje posuđa.
- Kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat.

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

Ovisno o stupnju zaprljanja na unutarnjem staklu vrata mogu se stvoriti vidljive naslage. Možete ih ukloniti spužvicom za pranje posuđa, strugalicom za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (primjerice Spontex Spirinett) i sredstvom za ručno pranje posuđa.

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

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

## Izvlačenje FlexiClip teleskopskih vodilica

Nakon čišćenja na FlexiClip teleskopskim vodilicama može doći do promjene boje. Time se ne ugrožavaju njihova uporabna svojstva.

- Nakon čišćenja pirolizom FlexiClip teleskopske vodilice nekoliko puta izvucite i uvucite.



## Uklanjanje kamenca

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

Postupak uklanjanja kamenca možete izvršiti u bilo koje vrijeme.

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

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

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

## Tijek postupka uklanjanja kamenca

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

Postupak uklanjanja kamenca traje otprilike 90 minuta i odvija se u nekoliko koraka:

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

## Priprema za postupak uklanjanja kamenca

Potrebna Vam je posuda kapaciteta oko 1 l.

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

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

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


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

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

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

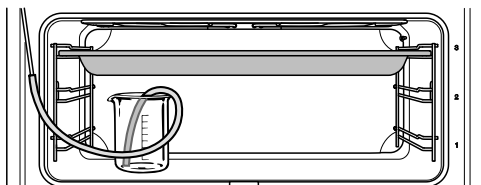
# Čišćenje i održavanje

## Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- Odaberite Održavanje .
- Odaberite Uklanjanje kamenca.

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

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



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

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se zvuk pumpe.

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

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

Prikazuje se opaska, da je postupak usisavanja tekućine završen.

- Potvrdite s **OK**.

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

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

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

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

Na završetku faze djelovanja oglašava se zvučni signal.

## Ispiranje sustava isparavanja nakon faze djelovanja

Nakon faze djelovanja sustav isparavanja se mora isprati kako bi se uklonili ostaci sredstva za uklanjanje kamenca.

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

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

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

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

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


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

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

## Isparavanje preostale vode

Nakon trećeg postupka ispiranja slijedi isparavanje preostale vode.

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

 **Opasnost od ozljede uslijed vodene pare.**

Vodena para može izazvati jake opekline.

Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

Uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela i prikazuje se trajanje isparavanja preostale vode.


Trajanje se korigira ovisno o količini preostale vode.


## Završavanje postupka uklanjanja kamenca

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

- Potvrdite s *OK*.

Oglašava se zvučni signal i prikazuje se Završetak.

- Odaberite *Zatvoriti*.
- Isključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

 **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.

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

# Čišćenje i održavanje

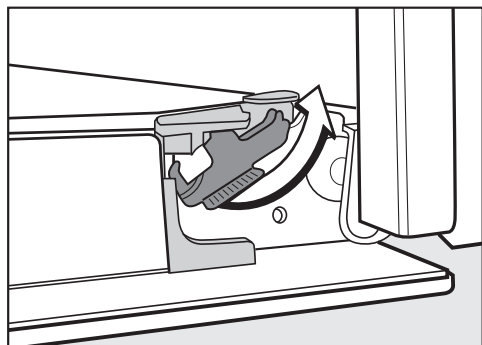
## Demontaža vrata

Vrata teže oko 14 kg.



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

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

Pećnica će se oštetiti ukoliko ste vrata pogrešno skinuli.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

## Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od 4 staklene police presvučene slojem koji djelomično reflektira toplinu.

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

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

Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja.

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

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

Pojedine strane stakla vrata premažane su različitim slojevima. Strane koje su okrenute prema prostoru za pripremu jela imaju svojstvo reflektiranja topline.

Pećnica će se oštetiti ukoliko su stakla vrata pogrešno postavljena.

Pazite da nakon čišćenje ploče vrata ponovno stavite u ispravan položaj.

Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiti će površine aluminijskog profila.

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

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.

Rastavljena stakla vrata pospremte na sigurno mjesto.

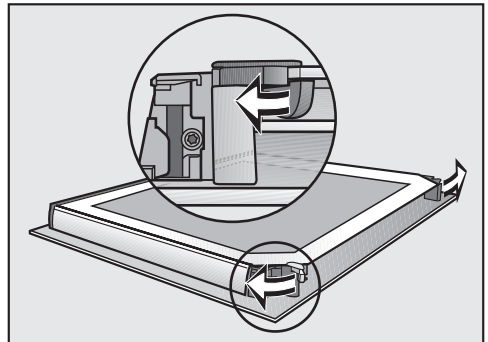
⚠ Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.

Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavlјate u ugrađenom stanju.

Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

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

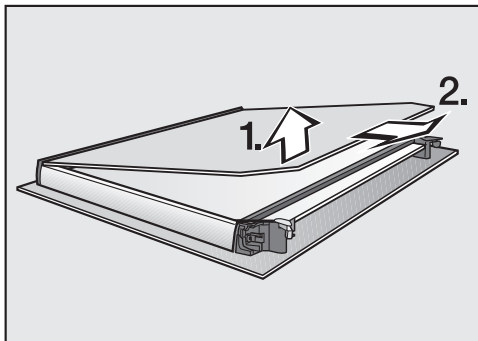
Bilo bi dobro da se ručka na vratima položi pored ruba stola, kako bi staklena ploča vrata ravno ležala na stolu i da ne dođe do njenog pucanja prilikom čišćenja.



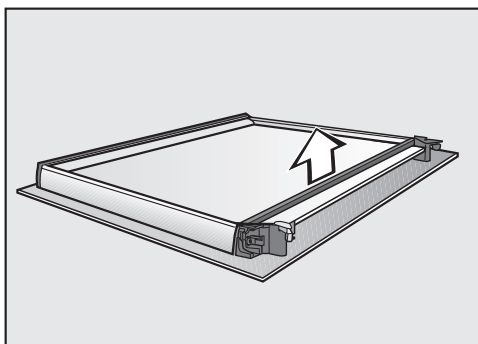
- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

## Čišćenje i održavanje

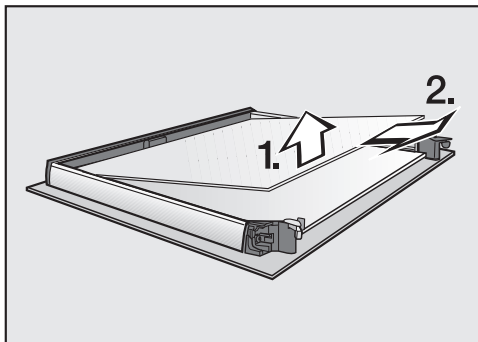
Rastavite jednu za drugom unutarnju ploču vrata i obje srednje ploče vrata:



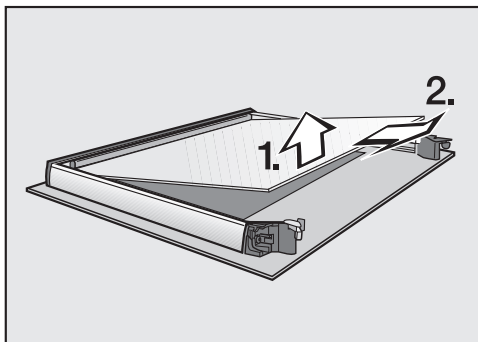
- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.



- Skinite brtvu.



- Lagano podignite gornju unutarnju ploču i izvucite je prema van.

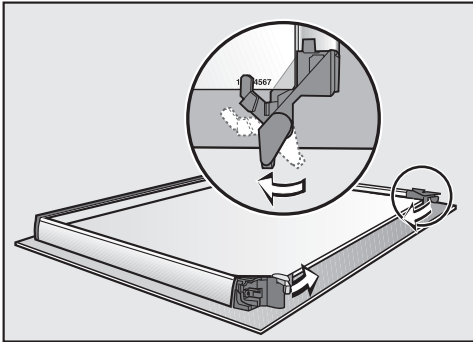


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

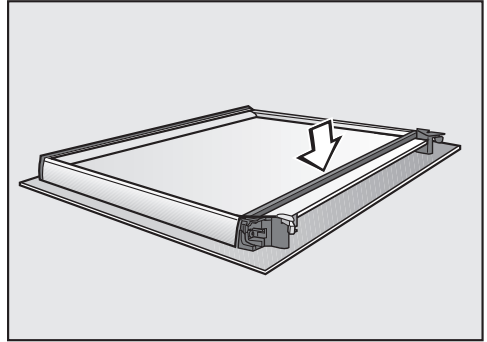
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

Obje srednje ploče vrata su potpuno jednake. Kao orijentacija za ispravno postavljanje, na staklima je otisnut kataloški broj.

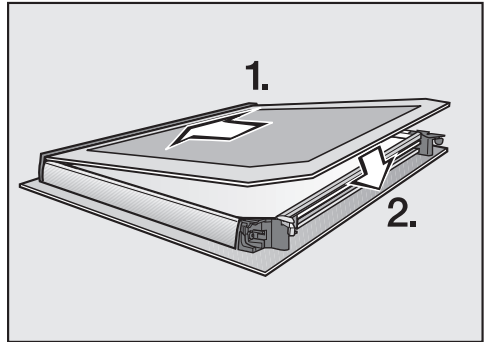
- Donju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno).



- Blokade za stakla na vratima okrenite prema unutra, tako da blokade leže na donjoj od dvije srednje ploče vrata.
- Gornju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno). Ploča mora ležati na blokadi.

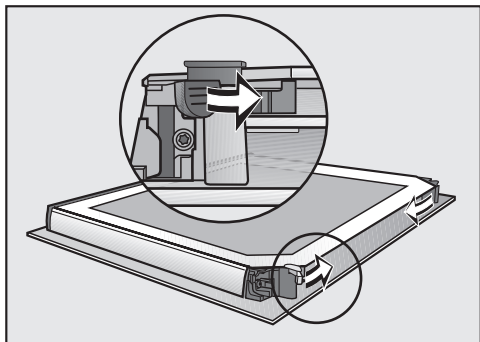


- Postavite brtvu.



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

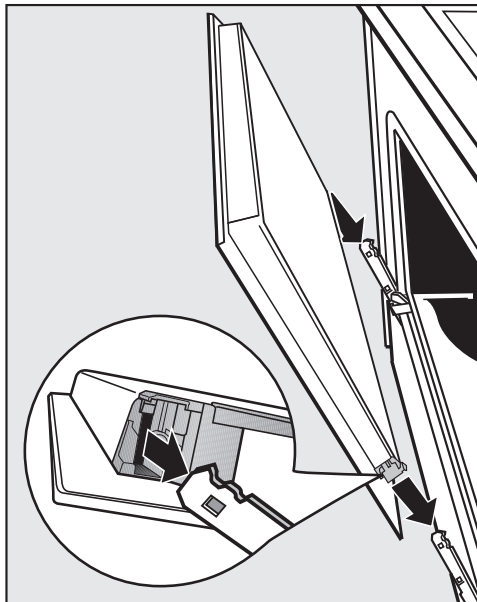
## Čišćenje i održavanje



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

Vrata su ponovno sastavljena.

## Ugradnja vrata



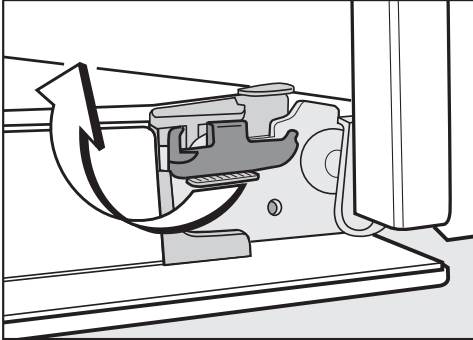
- Primite vrata bočno i natakните ih na držače na šarkama. Pazite da se ne zaglave u krivom položaju.



- Vrata otvorite u cijelosti.

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

Obavezno ponovno zaključajte deblokade.



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

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

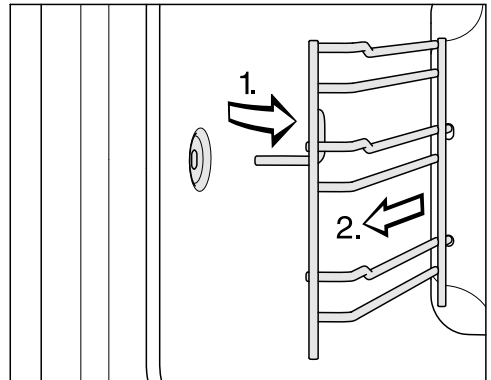
Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

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

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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



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


**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite dijelove.

# Čišćenje i održavanje

## Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

Ako je gornja stjenka prostora za pripremu jela jako zaprljana, u svrhu čišćenja možete preklopiti gornji grijač/roštilj 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.**

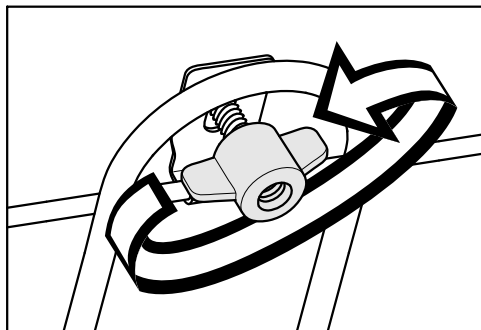
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

Emajl na dnu prostora za pripremu jela može se oštetiti zbog pada matice.

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

- Uklonite vodilice za prihvat.



- Otpustite krilne matice.

Gornji grijač/roštilj se može oštetiti. Gornji grijač/roštilj nikada ne gurajte prema dolje na silu.

- Gornji grijač/roštilj pažljivo preklopite prema dolje.

Sada je dostupna gornja stjenka prostora za pripremu.





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

Kamera se može oštetiti ukoliko poklopac nije pravilno ugrađen. Nikada nemojte skidati poklopac kamere.


- Uklonite eventualno preostale ostatke s poklopca kamere. Po potrebi možete koristiti grubu stranu spužvice za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja gornji grijač/roštilj sklopite prema gore.
- Stavite i čvrsto pritegnite krilne matice.
- Postavite vodilice za prihvat.



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>	<p>Odabrali ste postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Isključeno. Zbog toga je zaslon na isključenoj pećnici taman.</p> <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   Uključeno.</li> </ul>
	<p>Pećnica nema napajanje.</p> <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>	<p>Zvučni signali su isključeni ili podešeni tiho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite zvučne signale ili pojačajte jačinu zvuka s Postavke   Glasnoća   Signalni tonovi.</li> </ul>
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali zagrijavanje prostora za pripremu jela ne radi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite prezentacijski način rada putem Postavke   Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključeno.</li> </ul>
<b>Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje</b> Blokada uključ. uređaja  .	<p>Uključena je blokada uključivanja .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Možete isključiti opciju blokade uključivanja za postupak pripreme, ako dodirnete simbol  u trajanju 6 sekundi.</li> <li>■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku Sigurnost   Blokada uključ. uređaja    Isključeno.</li> </ul>


## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Senzorske tipke ili senzor blizine ne reagiraju.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Zaslom   QuickTouch   Isključeno. Na taj način senzorske tipke i senzor blizine neće reagirati dok je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke i senzor blizine reagiraju čim uključite pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke i senzor blizine reagiraju uvijek i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslom   QuickTouch   Uključeno.</li> </ul> <p>Postavke za senzor blizine su isključene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Promijenite postavke senzora blizine preko Postavke   Senzor blizine.</li> </ul> <p>Senzor blizine je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</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>Ako također ne reagira ni zaslon, problem leži u upravljanju.</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>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Prekid napajanja -postupak 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 vrijeme korištenja.</p>	<p>Pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s OK.</li> </ul> <p>Potom je pećnica ponovno spremna za rad.</p>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Na zaslону se prikazuje</b>   Greška F32.</p>	<p>Ne zatvara se zaključavanje vrata za čišćenje piro- lizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu. Ponovno pokrenite postupak čišćenja piro- lizom.</li> <li>■ Ako se napomena ponovi, nazovite Miele servis.</li> </ul>
<p><b>Na zaslону se prikazuje</b>   Greška F33.</p>	<p>Ne otvara se zaključavanje vrata za čišćenje piro- lizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu.</li> <li>■ Ako se vrata ne otključavaju, nazovite Miele servis.</li> </ul>
<p><b>Na zaslону 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>Na zaslону se prikazuje</b>            Greška prijema signala termometra za hranu, promijenite položaj termometra.</p>	<p>Termometar za hranu više se ne prepoznaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Promijenite položaj termometra za hranu u namirnici.</li> </ul> <p>Ukoliko se termometar za hranu i dalje više ne prepoznaje, neispravan je. Novi termometar za hranu možete nabaviti kod Vašeg Miele prodavača ili u Miele servisu.</p>
<p><b>Nakon odabira funkcije čišćenja kamenca, na zaslону se prikazuje</b>            Funkcija trenutno nije raspoloživa.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<p><b>Po odabiru nekog automatskog programa na zaslону se prikazuje</b>            Upravljanje vlagom neispravno - automatski programi se odvijaju bez vlage.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul> <p>Automatski program može se odvijati i bez dodavanja vlažnosti.</p>
<p><b>Kod postupka pripreme s dodavanjem vlage ne usisava se voda.</b></p>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslону i senzorske tipke možete odabrati ali pumpa sustava za isparavanje ne radi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite prezentacijski način rada putem Postavke   Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključeno.</li> </ul>
	<p>Pumpa sustava za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b>	Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).
<b>Pećnica se samostalno isključila.</b>	Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite pećnicu.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b>	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul>
	Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b>	Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul>
	Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za način rada Gornji i donji grijač  nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe.</li> </ul>
<b>Nakon čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela je još uvijek zaprljan.</b>	Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pepeo uklonite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako usprkos tome nalazite gruba zaprljanja još jednom započnite čišćenje pirolizom, a po potrebi podesite duže vrijeme čišćenja.</li> </ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Prilikom umetanja ili vađenja pribora čuju se zvukovi.</b></p>	<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvat koja je otporna na pirolizu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat. Opisano ponavljajte nakon svakog postupka čišćenja pirolizom.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   "Uključeno" na 15 sekundi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kada želite uključiti osvjetljenje prostora za pripremu tijekom čitavog postupka pripreme, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključeno.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno ili se ne uključuje.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   Isključeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .</li> <li>■ Ako želite, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključeno ili "Uključeno" na 15 sekundi.</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.



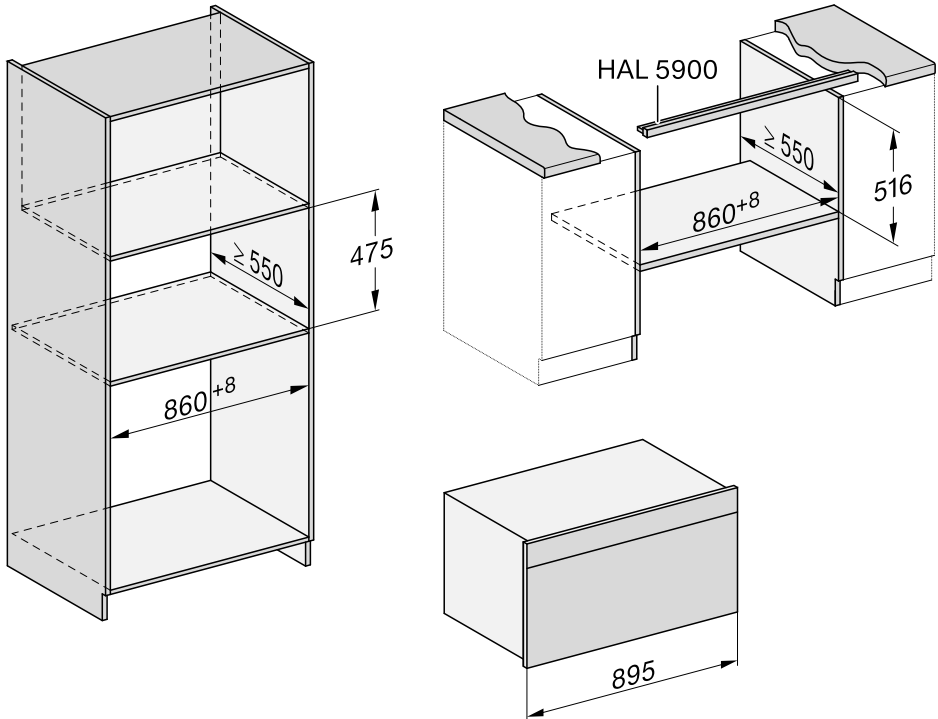
## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

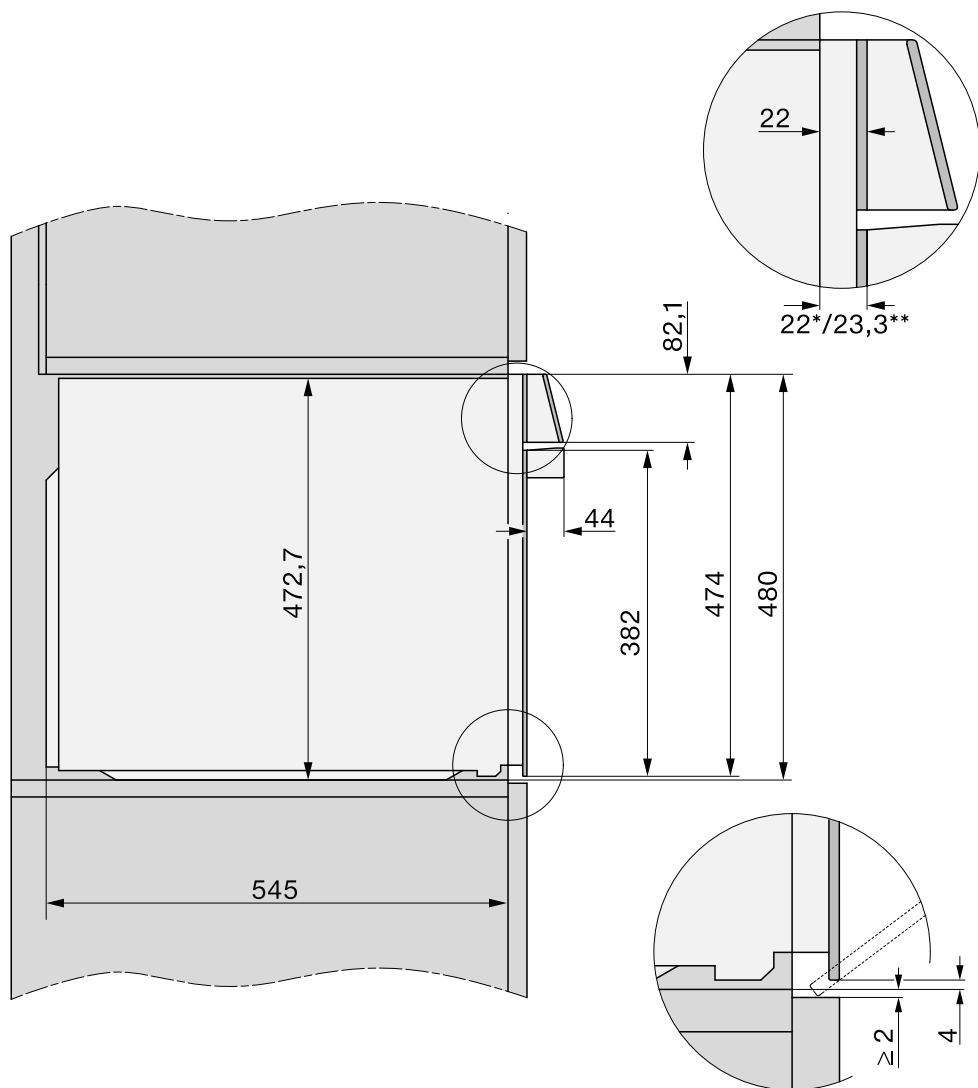
Kada pećnicu treba ugraditi ispod ploče za kuhanje, poštujujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje.

Letvica za izjednačavanje HAL 5900 potrebna je samo za ugradnju u donji kuhinjski ormarić i dostupna je kao dodatni pribor.



# Ugradnja

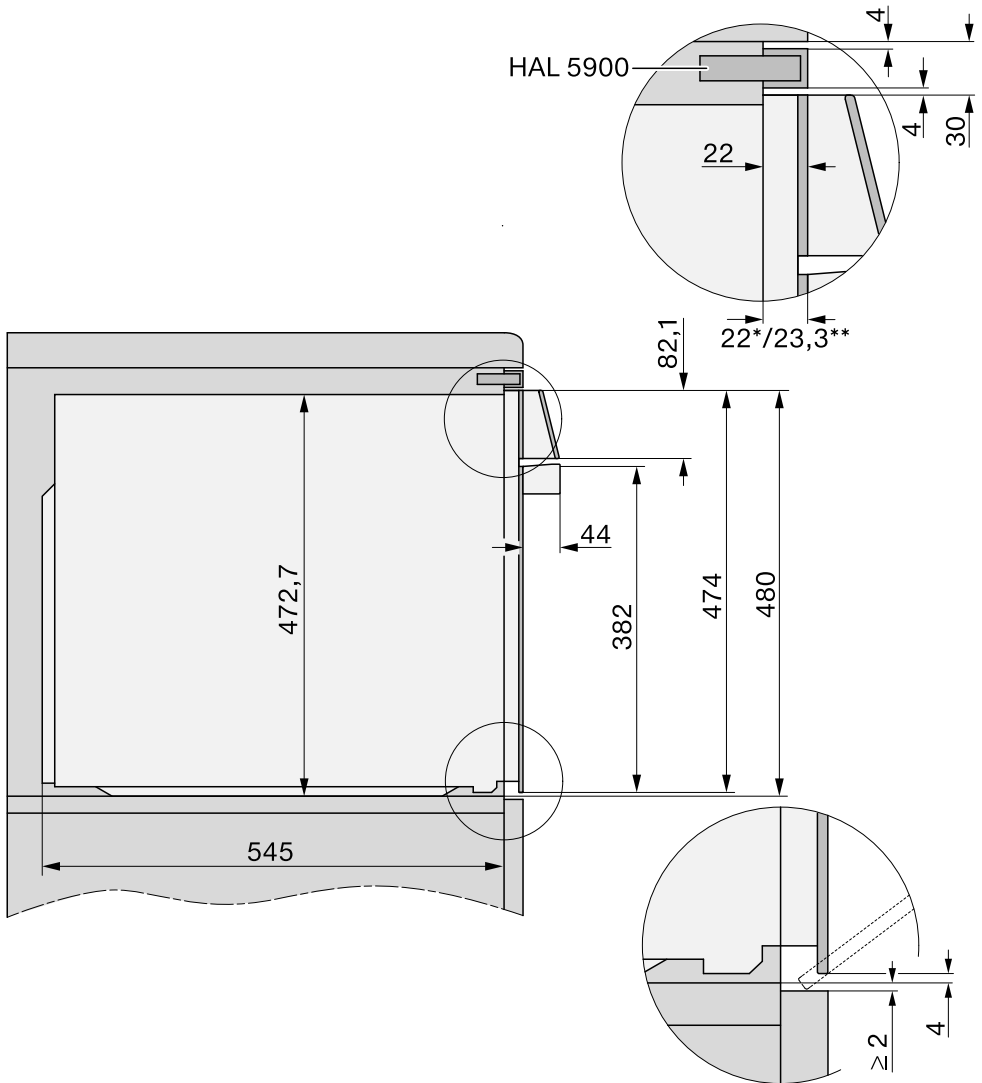
## Bočni prikaz u visokom ormariću



## Bočni prikaz u donjem ormariću

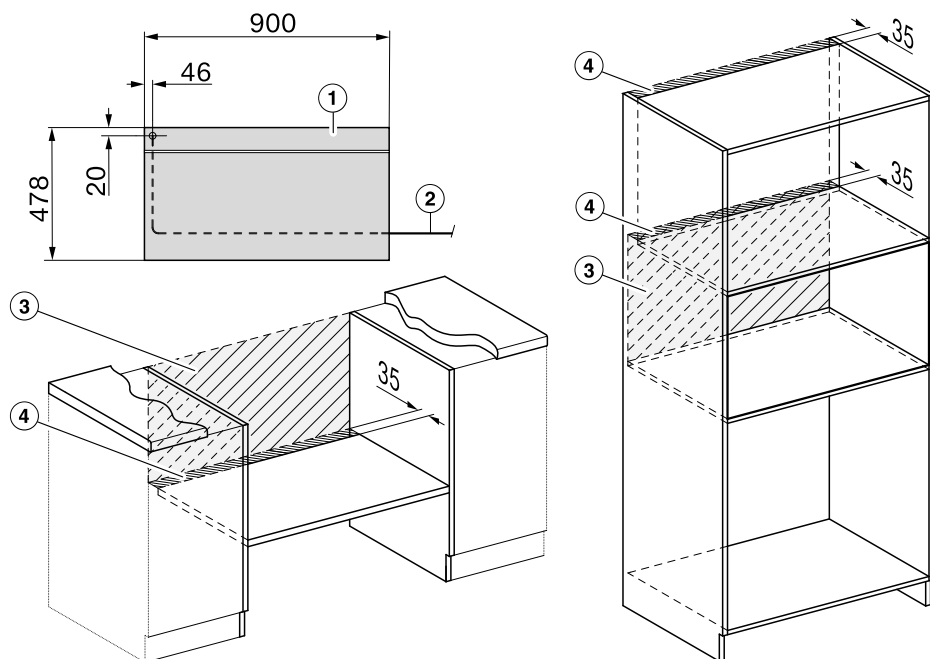
Letvica za izjednačavanje HAL 5900 dostupna je kao dodatni pribor.

- Pričvrstite letvicu za izjednačavanje HAL u izrezu ormarića ispod radne ploče.



# Ugradnja

## 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 pećnice

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

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

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

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

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

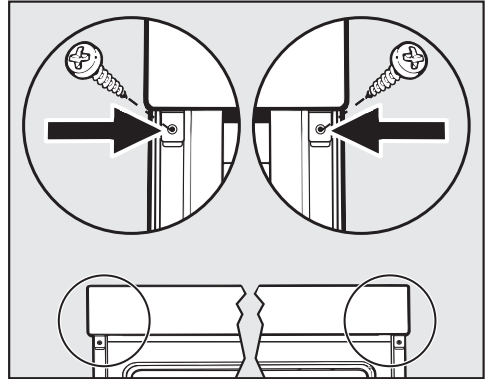
- Priključite pećnicu na struju.

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

Za nošenje koristite ručke odn. podupirače za nošenje koji se nalaze sa strane na kućištu.


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

- Uklonite bočne podupirače za nošenje.
- Gurnite pećnicu u ormarić i postavite je u ispravan položaj.
- Ako vrata niste skinuli, otvorite ih.



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

## Električni priključak

 **Opasnost od ozljeda!**  
Neppravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Priključak na električnu mrežu vrši isključivo kvalificirana stručna osoba koja poznaje opće i lokalne propise javne elektroenergetske mreže dotične zemlje i striktno ih se pridržava.

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

Preporučuje se **priključak na utičnicu** (prema VDE 0701), jer on olakšava odvajanje s električne mreže u slučaju servisa.

Ako korisnik više ne može dosegnuti utičnicu, ili je predviđen **fiksni priključak** mora u sklopu instalacije 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).

## Priključni podaci

Odgovarajući priključni podaci nalaze se na natpisnoj pločici, koja se može vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

- U slučaju pitanja u Miele prodajnom centru uvijek navedite sljedeće:
  - Oznaku modela
  - Tvornički broj uređaja
  - Podatke o priključku (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost)

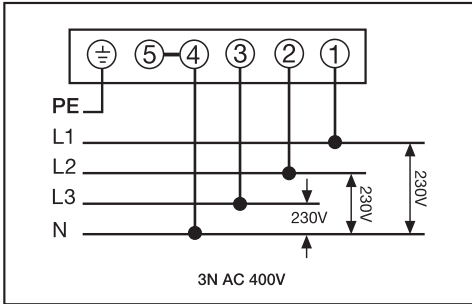
U slučaju promjene priključka ili kod zamjene priključnog kabela mora se upotrijebiti kabel tipa H 05 VV-F s odgovarajućim presjekom.

## Pećnica

Pećnica je opremljena priključnim kablom duljine oko 2,0 m i mora se priključiti prema shemi spajanja.

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

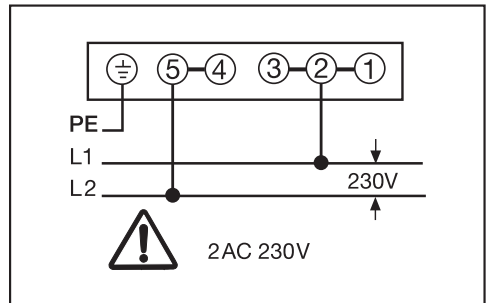
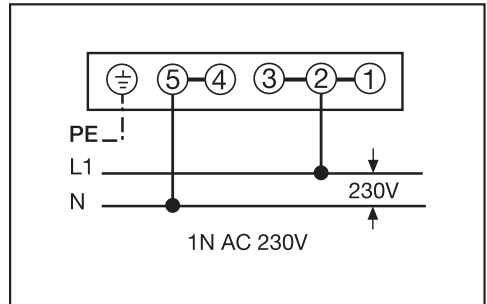
## Shema spajanja 3N AC 230 V



## Shema spajanja AC 230 V























Ova pećnica je predviđena za rad na mreži za opskrbu električnom energijom sa sistemskom impedancijom  $Z_{max}$  na prijelaznoj točki (kućni priključak) od maksimalno 0,42 Oma.

Korisnik mora osigurati korištenje pećnice samo na mreži za opskrbu električnom energijom koja ispunjava taj uvjet. Podatke o sistemskoj impedanciji po potrebi možete dobiti od lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom.



# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 Temperatura, [°C]	 Booster	 Razina, 1 <sup>3</sup>	 Vrijeme pripreme, [min]	CF
Muffini (1 lim)		150–160	–	2	25–35	–
Muffini (2 lima)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>2</sup>	–
Sitni kolači (1 lim)*		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Sitni kolači (2 lima)*		150	–	1+3	30–40	–
Pješčani kolač (kalup za kolač, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 <sup>1</sup>	–	1	65–75	✓
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Voćni kolač (lim)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Voćni kolač (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 <sup>1</sup>	–	1	50–60	–
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno




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










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

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



## Prhko tijesto

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Gornji/donji grijač,  Intenzivno pečenje, ✓ Uključeno, – Isključeno























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










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

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

# Tablice za pečenje










## Dizano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]			 [min]	CF
Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Božićni kruh		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (lim)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Voćni kolač (lim)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđi- cama (1 lim)		160–170	✓	1	25–35	–
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđi- cama (2 lima)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Bijeli kruh (na limu)		190–200	✓	1	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Bijeli kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Integralni kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Dizanje tijesta		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Klimatsko pečenje + Vrući zrak plus,  Klimatsko penje + Gornji/donji grijač,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 2 Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.
- 3 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- 4 Ispustite 1 mlaz pare na početku postupka pripreme.
- 5 Ispustite 2 mlaza pare na početku postupka pripreme.
- 6 Uključite funkciju Crisp funkciju 15 minuta nakon početka postupka pripreme.











## Tijesto od sira i ulja

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

## Biskvitno tijesto

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














 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

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

# Tablice za pečenje

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

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]			 [min]	CF
Profiterole (1 lim)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Jastučići od lisnatog tijesta (1 lim)		170–180	–	2	20–30	–
Jastučići od lisnatog tijesta (2 lima)		170–180	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makroni (1 lim)		120–130	–	2	25–50	–
Makroni (2 lima)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	–
Puslice/beze (1 lim, 6 komada po Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Puslice/beze (2 lima, 6 komada po Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp function,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno













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












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

<sup>2</sup> Uključite funkciju Crisp funkciju 15 minuta nakon početka postupka pripreme.

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


## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Razina <sup>3</sup>	 Vrijeme pripreme [min]	CF
Kolač prekriven voćem, pikant (lim)		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Kolač od luka (lim)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, dizano tijesto (lim)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	25–35	✓
Pizza, tijesto od sira i ulja (lim)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	✓
Zamrznuta pizza, prethodno pečena (rešetka)		200–210	–	2	20–25	–
Tost* (rešetka)		300	–	2	3–5	–
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	3–6	–
Povrće na roštilju <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	2	5–10 <sup>5</sup>	✓
Ratatouille (univerzalni lim)		180–190	–	2	55–65	–

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>3</sup>,  Vrijeme pripreme, CF Crisp funkcija,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Gornji/donji grijač,  Intenzivno pečenje,  Roštilj velike površine,  Roštilj s kruženjem zraka, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

1 Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.

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



















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












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

5 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

# Tablice za pečenje

## Govedina
















Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]		 Razina [1-3]	 Vrijeme pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	1	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180	–	1	160–180 <sup>6</sup>	--
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	25–60	45–75
Goveđi file „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	70–80	45–48
Goveđi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	80–90	54–57
Goveđi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	35–65	45–75
Rozbif „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	1	80–90	45–48
Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	1	110–120	54–57
Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	130–140	63–66
Burger, popečci <sup>*1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	2	16–27 <sup>7</sup>	--










 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač,  Eco vrući zrak,  Posebna primjena Priprema na niskim temperaturama,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

- 1 Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. Uključite Crisp funkciju.
- 5 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 6 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 7 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

## Teletina













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













 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač,  Posebna primjena Priprema na niskim temperaturama, ✓ Uključeno, – Isključeno


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

# Tablice za pečenje

## Svinjetina













Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]		 <sup>3</sup> Razina	 Vrijeme pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170	✓	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	✓	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	1	140–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	1	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100	–	1	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	160–170	–	1	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)		150–160	✓	1	50–60 <sup>6</sup>	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105	–	1	140–160	63–66
Mesna štruga, oko 1 kg (univerzalni lim)		170–180	✓	1	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	275 <sup>4</sup>	–	3	3–5	--
Pečenice <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	275 <sup>4</sup>	–	2	8–15 <sup>10</sup>	--









 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač,  Eco vrući zrak,  Klimatsko pečenje + Vrući zrak plus,  Posebna primjena Priprema na niskim temperaturama,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Ovisno o količini možete koristiti i način rada Roštilj male površine .
- 4 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 5 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 6 Raspodijelite tijekom postupka pripreme 3 ručna mlaza pare nakon faze zagrijavanja.
- 7 Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- 8 Uključite Crisp funkciju 60 minuta nakon početka postupka pripreme.
- 9 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 10 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.



## Janjetina, divljač

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Gornji/donji grijač,  Posebna primjena Priprema na niskim temperaturama, ✓ Uključeno, – Isključeno
















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












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

<sup>3</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 50 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.

# Tablice za pečenje


















## Perad, riba










Namirnica (pribor)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		160–170	–	1	120–140 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (primjerice pasturve) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pasturva) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Riblji filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Roštilj s kruženjem zraka,  Gornji/donji grijač,  Klimatsko pečenje + Gornji/donji grijač,  Eco vrući zrak, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 3 Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.
- 4 Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.
- 5 Nakon 30 minuta podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- 6 Ispustite 5 minuta nakon početka postupka pripreme 1 ručno dodavanje pare.

## Probna jela prema EN 60350-1

Probna jela (pribor)		 [°C]			 [min]	CF
Sitni kolači (1 univerzalni lim <sup>1</sup> )		140	-	1	30–40	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Sitni kolači (2 univerzalna lima <sup>1</sup> )		150	-	1+3	30–40	-
Mali kolačići (1 univerzalni lim <sup>1</sup> )		140	-	1	35–45	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Mali kolačići (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		140	-	1+3	40–50 <sup>6</sup>	-
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	90–100	-
		180 <sup>4</sup>	-	1	75–90	-
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		170	-	1	20–30	-
		150–180 <sup>4</sup>	-	1	20–45	-
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	2	3–5 <sup>7</sup>	-
Burger (rešetka <sup>1</sup> na univerzalnom limu <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	2	16–27 <sup>7</sup>	-

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina,  Vrijeme pripreme, CF Crisp funkcija,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač,  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 općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.
- <sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>5</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>6</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- <sup>7</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.


# Podaci za ispitivačke institute

## Razred energetske učinkovitosti

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

Razred energetske učinkovitosti: A

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

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

## Informacijski list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 7890 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI <sub>prostor za pečenje</sub> )	95,9
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,45 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,89 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	90 l
Masa uređaja	70,0 kg

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

Frekvencija termometra za hranu	433,2 MHz – 434,6 MHz
---------------------------------	--------------------------

Maksimalna snaga odašiljanja termometra za hranu < 10 mW

## Autorska prava i licence

---

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

Nadalje, u predmetnom uređaju su sadržane komponente softvera, koje se proslijeđuju pod Open Source uvjetima. Sadržane Open Source komponente uz pripadajuća pravima zaštićena autorska prava, kopije pojedinih važećih uvjeta licenci kao i eventualno ostale informacije možete opozvati u uređaju pod [Postavke | Pravne informacije | Open-Source licence](#). Tamo iskazano reguliranje jamstva i garancije Open Source uvjeta licenci vrijedi samo u odnosu s pojedinim vlasnicima prava.

Uređaj posebice sadrži softverske komponente koje su licencirane od vlasnika prava pod GNU General Public License, verzija 2, odnosno GNU Lesser General Public License, verzija 2.1. Tvrtka Miele Vama ili trećoj osobi tijekom perioda od najmanje 3 godine nakon kupovine odnosno isporuke uređaja nudi strojno čitljivu kopiju izvornog koda Open Source komponenti koje su sadržane u uređaju, te licencirane pod uvjetima GNU General Public License, verzija 2, ili GNU Lesser General Public License, verzija 2.1, koje će staviti na raspolaganje na sredstvu za pohranu podataka (CD-ROM, DVD ili USB stiku). Kako biste dobili takav izvorni navedite ime proizvoda, serijski broj i datum kupnje, te pošaljite e-mailom ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) ili na adresu u nastavku:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Upozoravamo Vas na ograničeno jamstvo u korist vlasnika prava navedeno u uvjetima GNU General Public License, verzija 2, i GNU Lesser General Public License, verzija 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



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 7890 BP

hr-HR

M.-Nr. 11 194 690 / 04