

## Uputstvo za upotrebu

MIELE ugradna rerna H 2265-1 BP



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-2265-1-bp-akcija-cena/>



## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica



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

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	5
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	13
<b>Pregled</b> .....	14
Štednjak .....	14
Pećnica.....	15
<b>Upravljački elementi</b> .....	16
Regulator za odabir načina rada .....	17
Regulator temperature  .....	17
Sat .....	17
Zaslon.....	17
Senzorske tipke.....	17
<b>Oprema</b> .....	18
Tipska naljepnica.....	18
Sadržaj isporuke.....	18
Isporučeni i dodatni pribor .....	18
Sigurnosne značajke .....	24
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	24
Upravljački elementi ploče za kuhanje .....	25
<b>Prva uporaba</b> .....	26
Prije prve uporabe .....	26
Prvo zagrijavanje pećnice.....	27
<b>Pregled načina rada</b> .....	28
<b>Savjeti za uštedu energije</b> .....	29
<b>Upravljanje</b> .....	31
Jednostavno upravljanje.....	31
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....	31
<b>Sat</b> .....	32
Zaslon.....	32
Simboli na zaslonu .....	32
Senzorske tipke.....	32
Princip podešavanja vremena .....	33
Prikaz vremena .....	33
Nakon isteka vremena .....	33
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta  .....	34
Podešavanje podsjetnika minuta .....	34
Promjena podsjetnika minuta.....	35
Poništavanje podsjetnika minuta.....	35

Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela.....	36
Podešavanje vremena pripreme .....	36
Po isteku vremena pripreme:.....	37
Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka pripreme.....	37
Promjena vremena pripreme .....	38
Poništavanje vremena pripreme .....	38
Brisanje vremena završetka pripreme jela.....	39
Promjena dnevnog vremena.....	39
Izmjena postavki.....	40
Pregled postavki.....	41
<b>Pečenje</b> .....	42
Savjeti za pečenje .....	42
Napomene o tablicama za pečenje.....	42
Napomene za načine rada .....	43
<b>Pečenje</b> .....	44
Savjeti za pečenje .....	44
Napomene o tablicama za pečenje.....	44
Napomene za načine rada .....	45
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	46
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	46
Napomene o tablicama za pečenje.....	46
Napomene za načine rada .....	47
<b>Dodatne primjene</b> .....	48
Odmrzavanje .....	48
Priprema jela na niskim temperaturama.....	49
Ukuhavanje.....	50
Sušenje.....	52
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....	53
Zagrijavanje posuđa .....	53
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	54
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	54
Uklanjanje normalnih zaprljanja.....	55
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	55
Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama .....	56
Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroliza.....	56
Pokretanje čišćenja pirolizom.....	57
Odgoda početka čišćenja pirolizom.....	58
Po završetku čišćenja pirolizom .....	58
Postupak čišćenja pirolizom je prekinut .....	59
Demontaža vrata .....	60
Rastavljanje vrata .....	61

# Sadržaj

---

Ugradnja vrata .....	64
Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....	64
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje .....	65
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	66
<b>Servis</b> .....	69
Kontakt u slučaju smetnji .....	69
Jamstvo .....	69
<b>Ugradnja</b> .....	70
Dimenzije za ugradnju .....	70
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić .....	70
Bočna strana H 22xx .....	71
Bočna strana H 25xx, H 27xx, H 28xx .....	72
Priključci i ventilacija .....	73
Ugradnja štednjaka .....	74
Ugradnja pećnice .....	75
Električni priključak .....	76
<b>Tablice za pečenje</b> .....	78
Miješano tijesto .....	78
Prhko tijesto .....	79
Dizano tijesto .....	80
Tijesto od sira i ulja .....	81
Biskvitno tijesto .....	81
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	82
Pikantna jela .....	83
Govedina .....	84
Teletina .....	85
Svinjetina .....	86
Janjetina, divljač .....	87
Perad, riba .....	88
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	89
Probna jela prema EN 60350-1 .....	89
Razred energetske učinkovitosti .....	90
Informacijski list za kućanske pećnice .....	90

- ▶ Štednjak i pećnica će se zbog pojednostavljenja u nastavku nazivati pećnica.

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

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

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

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

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

- ▶ Napomene o sigurnosti i upozorenja za ploču za kuhanje naći ćete u zasebnim uputama za ugradnju i instaliranje ploče za kuhanje.

### 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.
- ▶ Ova pećnica sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.

### Djeca u kućanstvu

- ▶ 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 možete 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. Kod pećnica i zone za kuhanje prilikom uporabe postaju vruće. Ručke lonaca i tava okrenite na ploči tako da ih djeca ne mogu povući i opeći se.
- ▶ 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.

▶ 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.
- ▶ Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim. Zaštite predviđene za kućnu instalaciju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Električna sigurnost pećnice 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).





## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

## Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.
- ▶ Vrata pećnice ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti pećnicu i izvucite utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.
- ▶ Predmeti se u blizini uključene pećnice zbog visokih temperatura mogu zapaliti. Pećnicu nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostorije.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu i plamen ugastite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima ploču za kuhanje ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite ploču za kuhanje, a plamen na ploči za kuhanje pažljivo ugastite poklopcem ili dekom za gašenje.
- ▶ Predmeti koji se odlažu na ploči za kuhanje mogu se rastopiti ili zapaliti ako se uređaj slučajno uključi ili ako je površina još zagrijana. Ploču za kuhanje kod štednjaka nikada ne upotrebljavajte kao površinu za odlaganje.
- ▶ Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.
- ▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.  
Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---



▶ 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.

▶ Dno prostora za pripremu jela može puknuti ili prsnuti zbog nastale toplinske brane.

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

Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđe, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco vrući zrak .

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

▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Ako se ne vruću površinu 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.

▶ 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 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.
- ▶ 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.
- ▶ Opasnost od ozljede štetnom parom. Tijekom čišćenja pirolizom mogu se oslobađati pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Ne zadržavajte se duže vrijeme u kuhinji tijekom čišćenja pirolizom te spriječite ulazak djece i kućnih ljubimaca u kuhinju. Pobrinite se za dovoljno prozračivanje kuhinje tijekom čišćenja pirolizom. Pazite da mirisi ne dospiju u druge prostorije.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Vodicice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodicica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodicicama“). Vodicice za prihvat ponovo pravilno postavite.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.  
Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

### Pribor

- ▶ Miele štednjaci smiju se kombinirati samo s određenim Miele pločama za kuhanje (pogledajte poglavlje „Instalacija“, odlomak „Električni priključak“).
- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše pećnice.
- ▶ Miele Gourmet pekač HUB 5000/HUB 5001 (ukoliko dostupan) ne smije se umetati na razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa emajl može puknuti ili se rasprsnuti. Miele pekač također nikada nemojte postavljati na gornju prečku razine 1, jer isti tako nije osiguran od izvlačenja. Općenito koristite razinu 2.
- ▶ Visoke temperature za vrijeme čišćenja pirolizom oštećuju pribor. Prije pokretanja postupka pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela. To vrijedi i za vodicice za prihvat te dodatni pribor.

## Zbrinjavanje ambalaže

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

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

## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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

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

va Miele.

Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni podaci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.

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

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

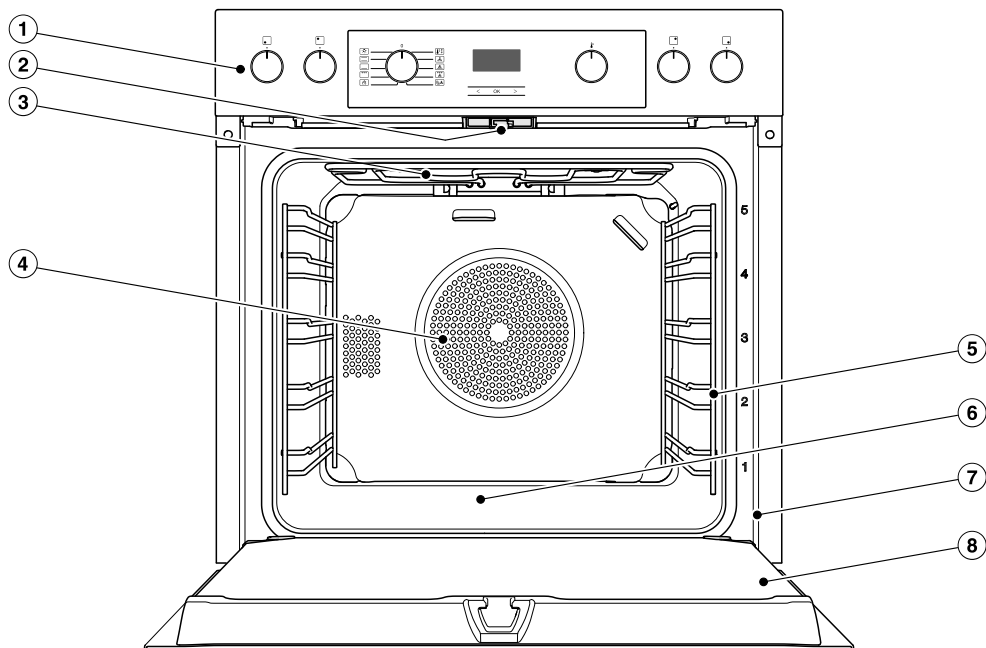
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



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

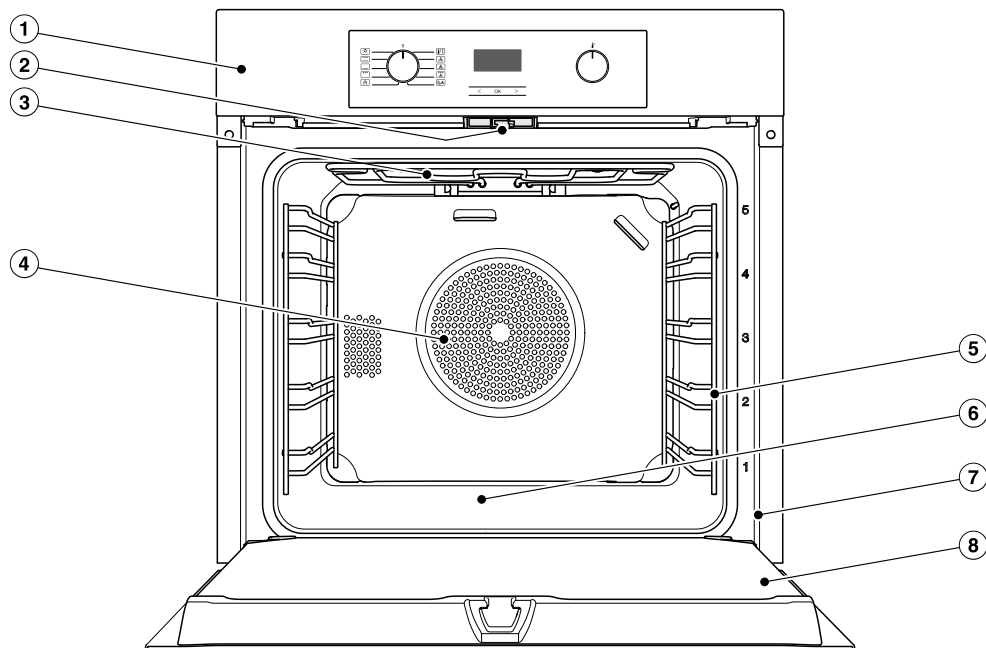
# Pregled

## Štednjak



- ① Upravljački elementi pećnice, regulatori zona za kuhanje
- ② Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom
- ③ Gornji grijač/roštilj
- ④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑧ Vrata

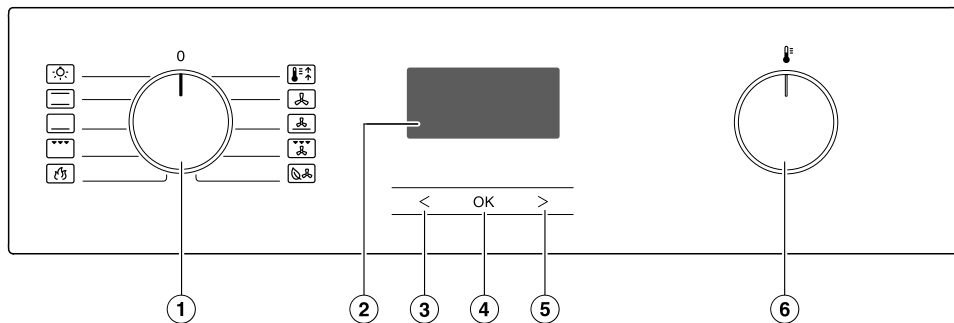
## Pećnica



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



# Upravljački elementi













- ① Regulator za odabir načina rada  
Za odabir načina rada
- ② Sat  
Za prikaz vremena i postavki
- ③ Senzorska tipka <  
Za izmjenu vremena i postavki
- ④ Senzorska tipka OK  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑤ Senzorska tipka >  
Za izmjenu vremena i postavki
- ⑥ Regulator temperature  
Za podešavanje temperature

## Regulator za odabir načina rada



S ovim regulatorom odabirete načine rada i odvojeno uključujete osvjetljenje prostora za pripremu jela.


Možete ga okretati udesno i ulijevo. Kada je u položaju **0**, može se utisnuti.

### Načini rada

-  Osvjetljenje
-  Gornji i donji grijač
-  Donji grijač
-  Roštilj velike površine
-  Pirroliza
-  Booster
-  Vrući zrak plus
-  Intenzivno pečenje
-  Roštilj s kruženjem zraka
-  Eco vrući zrak

## Regulator temperature

Kad je odabran način rada na zaslonu se prikazuje predložena temperatura i simbol . Regulatorom za odabir temperature  mijenjate temperaturu za postupke pripreme jela u koracima po 5 stupnjeva.

Regulator za odabir temperature  možete okrenuti udesno i ulijevo te ga možete utisnuti u svaki položaj.

## Sat

Satom upravljate pomoću **Zaslona i Senzorskih tipki** **<**, **OK** i **>**.

### Zaslon

Na zaslonu se prikazuje dnevno vrijeme ili vaše postavke.

Blago je zatamnjen kada ne određujete postavke.

Ostale informacije potražite u poglavlju „Sat“.

### Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na pritisak prsta. Svaki pritisak potvrđen je zvukom tipke.

Ton tipki možete isključiti, na način da u postavci *P 4* odaberete status *5 /* (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).

# Oprema

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

## Tipaska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

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

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

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

### Vodilice za prihvat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

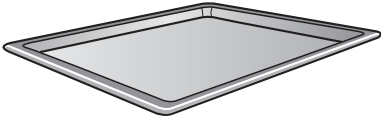
Svaka razina sastoji se od 2 prečke položene jedna iznad druge.

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

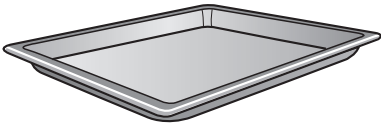
Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“).

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

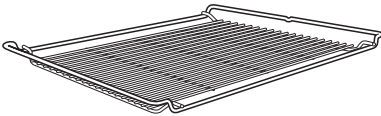
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:



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

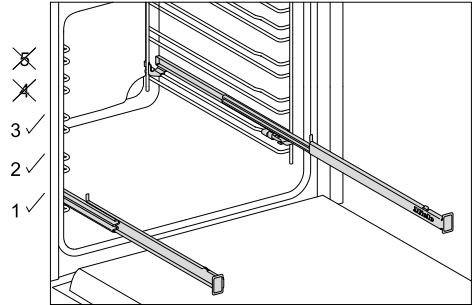
Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

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



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

## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C

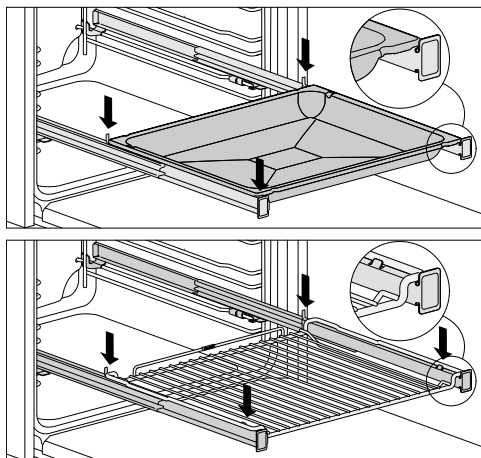


FlexiClip teleskopske vodilice mogu se ugraditi samo u razine 1, 2 i 3

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

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

## Oprema



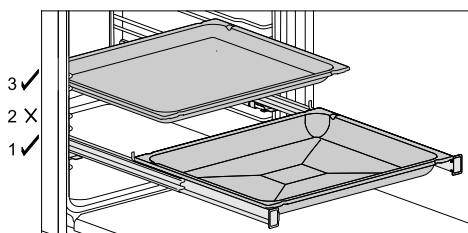
Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

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

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

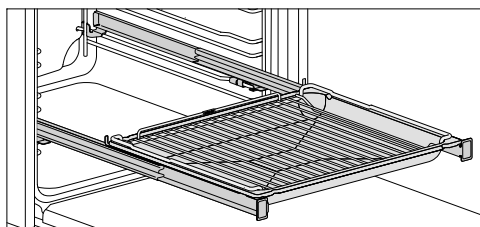
Budući da se FlexiClip teleskopske vodilice postavljaju na gornju prečku razine time se smanjuje razmak prema gornjoj razini. Premali razmak može utjecati na rezultat pečenja.

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



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

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



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

## Ugradnja FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

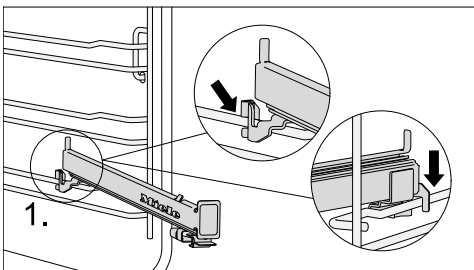
Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

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

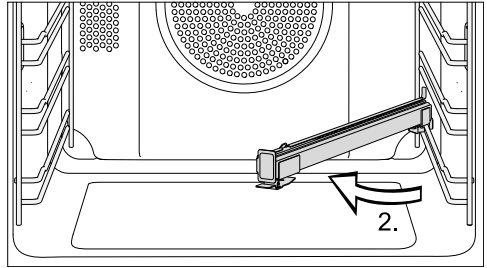
Jedna se razina sastoji od dvije prečke vodilice za prihvat. FlexiClip teleskopske vodilice ugrađuju se na gornje prečke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

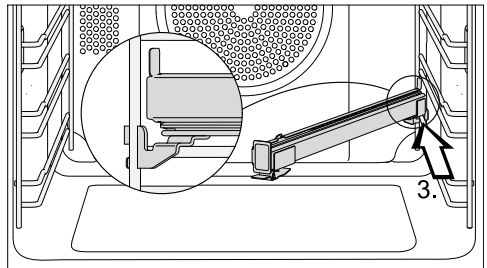
**Ne** razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



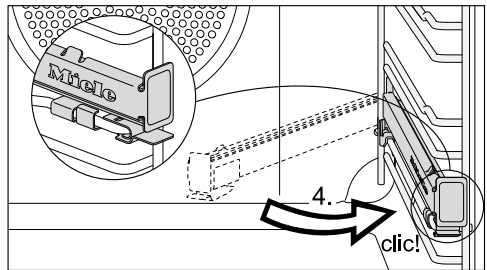
- Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na gornju prečku željene razine (1.).



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



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



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

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

# Oprema

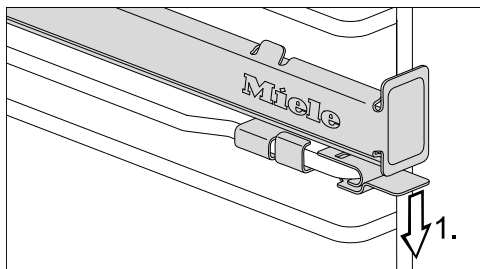
## Vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

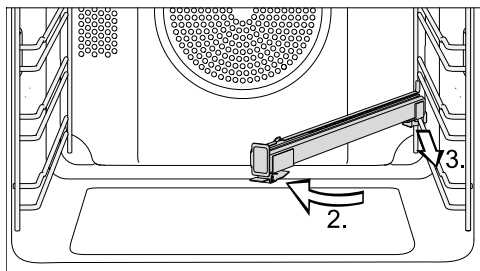
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.

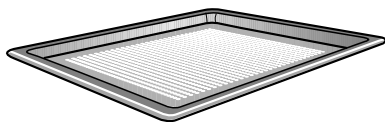


- Jezičak koji se nalazi na FlexiClip teleskopskoj vodilici pritisnite prema dolje (1.).



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

## 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**.

## Kamen za pečenje HBS 70



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

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

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## Okrugli kalupi za pečenje



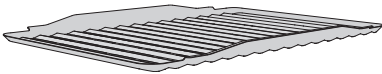
**Okrugli kalup HBF 27-1 bez perforacija** prikladan je i za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

**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.

## Lim za roštilj i pečenje HGBB 71



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.

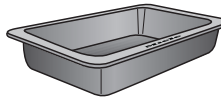
## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

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

Postoje Gourmet pekači različite dubine. Širina i visina su jednake. Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

### Dubina: 22 cm

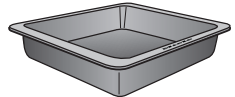
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



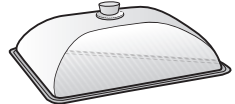
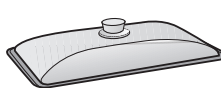
HBD 60-22

### Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL\*

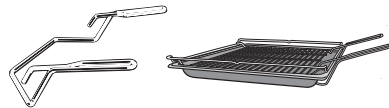


HBD 60-35



\* prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

## Držač za vađenje HEG




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

## Pribor za čišćenje i održavanje

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



## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**  za pećnicu (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“)
- **Ventilator za hlađenje**  
Kod svakog postupka pripreme jela ventilator se automatski uključuje. Ventilator za hlađenje omogućuje da se vrući zrak od pripreme jela pomiješa s hladnim zrakom iz prostorije i tako rashladi prije nego što iziđe kroz prostor između vrata i upravljačke ploče. 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. Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.
- **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 neprljanja namirnica i upoznali se sa s izrazito jednostavnim načinom čišćenja.


Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

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





## Upravljački elementi ploče za kuhanje


(oprema ovisi o modelu)

Modeli H2xxxEP dodatno raspolažu regulatorom zona za kuhanje, pomoću kojeg upravljate zonama za kuhanje na kombiniranoj ploči.

Regulatori zona za kuhanje mogu se utisnuti u položaj . Raspon podešavanja je pritisnut.

Raspored regulatora zona za kuhanje:

Simbol	Zona za kuhanje
	naprijed lijevo
	straga lijevo
	straga desno
	naprijed desno

Korištenje ploče za kuhanje nije blokirano ako uključite blokadu uključivanja  za pećnicu.

Pročitajte posebne upute za uporabu i montažu ploče za kuhanje. Tamo ćete naći sve ostale informacije vezane za korištenje i ugradnju ploče za kuhanje.

# Prva uporaba

## Prije prve uporabe

⚠ Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

- Istisnite regulator za odabir načina rada i regulator temperature, ako su utisnuti.

Aktualno vrijeme možete promijeniti samo kada je regulator za odabir načina rada u položaju **0**.

- Podesite vrijeme.

## Podešavanje sata po prvi puta

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.



Nakon priključivanja na električnu mrežu na zaslonu treperi *12:00*.

Točno vrijeme podesite po blokovima: prvo sate, potom minute.

- Potvrdite s *OK*.

Svijetli *12:00* i treperi ⌚.

- Dok treperi ⌚ potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s *OK*.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s *OK*.


Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Aktualno vrijeme se može prikazati u formatu od 12 sati na način da u postavci *P 2* odaberete status *12* (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).

## Prvo zagrijavanje pećnice

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

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


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

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C). Treperi simbol .

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

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.










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

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

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

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

## Pregled načina rada

Načini rada	Predložena vrijednost	Raspon
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
Eco vrući zrak 	190 °C	100–250 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–280 °C
Donji grijač 	190 °C	100–250 °C
Roštilj velike površine 	240 °C	200–250 °C
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–250 °C
Piroliza 		

### Postupci pripreme jela

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

## Savjeti za uštedu energije

---

### Iskorištavanje preostale topline

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

### Način uštede energije

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

## Jednostavno upravljanje

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

Prikazuje se preporučena temperatura.

Uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela, grijanje i ventilator.

- Ako je potrebno, pomoću regulatora temperature promijenite temperaturu.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature.



Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.


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

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela


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


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

- Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela kod sljedećih priprema i načina rada:
  - Tamnih tijesta kao i rozbifa i filea u načinima rada Vrući zrak plus  i Gornji i donji grijač 


- Kolača i peciva s kratkim vremenima pripreme (do oko 30 minuta) kao i osjetljivog tijesta (npr. biskvit) u načinu rada Gornji i donji grijač 

## Brzo zagrijavanje

S načinom rada Booster  možete skratiti fazu zagrijavanja.

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

Ta vrsta namirnica bi se odozgo prebrzo zapekla.

- Odaberite Booster .
- Odaberite temperaturu.
- Nakon što je postignuta željena temperatura, prebacite na željeni način rada.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.



# Sat

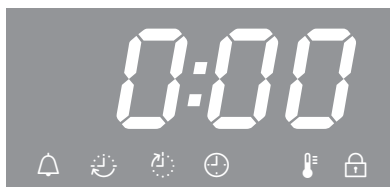
Sat nudi sljedeće funkcije:

- Prikaz dnevnog vremena
- Podsjetnik minuta
- Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela
- Izmjena različitih Postavki *P*

Satom se upravlja putem **zaslona i senzorskih tipki** <, OK i >.

Raspoloživim funkcijama dodijeljeni su simboli.

## Zaslon



### Simboli na zaslonu

Ovisno o položaju regulatora za odabir načina rada  $\bigcirc$  i/ili pritisnutu senzorsku tipku javljaju se sljedeći simboli:

Simbol/Funkcija	$\bigcirc$
Podsjetnik minuta	po želji
Vrijeme pripreme	Način rada
Vrijeme završetka pripreme jela	
Temperatura	
Dnevno vrijeme	0
<i>P</i> Postavka	
5 Status postavke	
Blokada uključivanja	

Pojedinu funkciju možete podešavati ili mijenjati samo u pripadajućem položaju regulatora za odabir načina rada.

## Senzorske tipke

Senzorska tipka	Uporaba
<	<ul style="list-style-type: none"><li>- Označavanje funkcija</li><li>- Smanjivanje vremena</li><li>- Pozivanje postavki <i>P</i></li><li>- Promjena statusa 5 postavke <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Označavanje funkcija</li><li>- Povećavanje vremena</li><li>- Promjena statusa 5 postavke <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pozivanje funkcija</li><li>- Pohrana podešenih vremena i promijenjenih postavki</li><li>- Pozivanje podešenih vremena</li></ul>

Sate, minute ili sekunde podešavate senzorskom tipkom < ili > u koracima po 1.

Tijek se ubrzava ako senzorsku tipku duže držite pritisnutom.

## Princip podešavanja vremena

Vrijeme se načelno podešava po blokovima:

- kod dnevnog vremena i vremena pripreme prvo sati, a potom minute,
- kod podsjetnika minuta prvo minute, a potom sekunde.

### ■ Potvrdite s OK.

Prikazuju se funkcije u skladu s položajem regulatora za odabir programa (△, ☺, ☹ ili ☺).

- Željenu funkciju označite senzorskom tipkom < ili >.

Odgovarajući simbol treperi oko 15 sekundi.

- Dok simbol treperi potvrdite s OK.

Funkcija se poziva u lijevo polje s brojkama treperi.

Vrijeme možete podesiti samo dok polje s brojkama treperi. Ako u tom intervalu ne izvršite unos, morate ponovo pozvati funkciju.

- Željenu vrijednost podesite senzorskom tipkom < ili >.

- Potvrdite s OK.

Treperi desno polje s brojkama.

- Željenu vrijednost podesite senzorskom tipkom < ili >.

- Potvrdite s OK.

Vaša vremenska postavka je pohranjena.

## Prikaz vremena

Ako ste podesili vrijeme na to upućuju simboli △ i ☺ ili ☹.

Ako istovremeno koristite funkcije Podsjetnik minuta △, Vrijeme pripreme ☺ i Vrijeme završetka pripreme ☹, prvo se prikazuje ono vrijeme koje ste posljednje podesili.

Ako ste podesili vrijeme pripreme ne može se prikazati aktualno vrijeme.

## Nakon isteka vremena

Kada je vrijeme isteklo, treperi odgovarajući simbol te se oglašava signal, ako je uključen (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).

- Potvrdite s OK.

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Korištenje funkcije Podsjetnik minuta

Podsjetnik minuta možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice kod kuhanja 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 može se podesiti najviše za 99 minuta i 59 sekundi.

### Podešavanje podsjetnika minuta

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



- Pritišćite senzorsku tipku < sve dok ne treperi .
- Potvrdite s OK.



Prikazuje se *00:00* i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

Kada pritisnete senzorsku tipku <, prvo se prikazuju dvije crtice, a sljedećim pritiskom prikazuje se maksimalna moguća vrijednost polja s brojkama koje označavaju minute *99*.



- Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s OK.


Minute su pohranjene i treperi polje s brojkama koje označavaju sekunde.



- Sekunde podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s OK.



Podsjetnik minuta se pohranjuje i protječe u sekundama.

Simbol  upućuje na podsjetnik minuta.

## Po isteku podsjetnika minuta:

- Treperi  $\triangle$ .
- Vrijeme se broji uzlazno.
- Zvučni signal se oglašava za oko 7 minuta, ako je uključen (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).

- Potvrdite s *OK*.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Ako nije podešeno vrijeme pripreme, prikazuje se aktualno vrijeme.

## Promjena podsjetnika minuta

- Pritišćite senzorsku tipku  $<$  sve dok ne treperi  $\triangle$ .

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite senzorskom tipkom  $<$  ili  $>$ .

- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sekunde.

- Sekunde podesite senzorskom tipkom  $<$  ili  $>$ .

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u sekundama.

## Poništavanje podsjetnika minuta

- Pritišćite senzorsku tipku  $<$  sve dok ne treperi  $\triangle$ .

- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute smanjite senzorskom tipkom  $<$  na *00* ili minute povećajte senzorskom tipkom  $>$  na *99*.

Sljedećim odabirom senzorske tipke umjesto polja s brojkama koje označavaju minute prikazuju se dvije crtice:



- Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se četiri crtice:





- Potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta je poništen.

Ako nije podešeno vrijeme pripreme, prikazuje se aktualno vrijeme.

## Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela

U svim načinima rada osim Roštilj velike površine  i Roštilj s kruženjem zraka  može automatski isključivati ili uključivati i isključivati postupke pripreme jela. Nakon što ste odabrali način rada i temperaturu podesite vrijeme pripreme ili vrijeme pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Vrijeme pripreme, koje možete podesiti za neki postupak pripreme jela, iznosi najviše 11 sati i 59 minuta.

Za pečenje preporučujemo automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.

Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tijesto bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.


### Podešavanje vremena pripreme

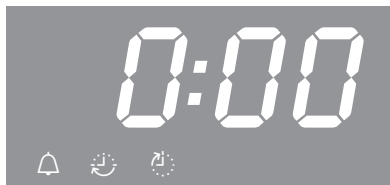
Primjer: Kolač se peče 1 sat i 5 minuta.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite način rada i temperaturu.

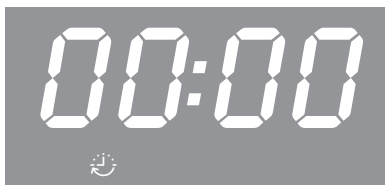
Uključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela te ventilator za hlađenje.

- Pritišćite senzorsku tipku > sve dok ne treperi .



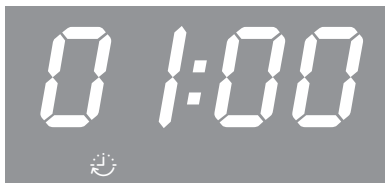
Prikazuje se 0:00.

- Potvrdite s OK.



Prikazuje se 00:00 i treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

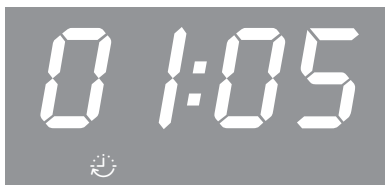
Kada pritisnete senzorsku tipku <, prvo se prikazuju dvije crtice, a sljedećim pritiskom prikazuje se maksimalna moguća vrijednost polja s brojkama koje označavaju sate //.



- Sate podesite senzorskom tipkom < ili >.

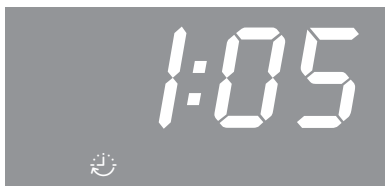
- Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.




- Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.


- Potvrdite s OK.



Pohranjuje se vrijeme pripreme koje protječe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.

Simbol  upućuje na vrijeme pripreme.

### Po isteku vremena pripreme:

- Prikazuje se 0:00.
- Treperi .
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela se automatski isključuje.
- Ventilator ostaje uključen.
- Zvučni signal se oglašava za oko 7 minuta, ako je uključen (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).
- Potvrdite s OK.

- Isključuju se zvučni i optički signali.
- Prikazuje se aktualno vrijeme.
- Ponovo se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj 0.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

### Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka pripreme


Kako bi se postupak pripreme jela automatski uključio i isključio, možete podešavati vrijeme pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Primjer: Aktualno vrijeme je 11:15 h; postupak pečenja s vremenom pripreme od 90 minuta treba završiti u 13:30 h.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada i temperaturu.

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

### Prvo podesite vrijeme pripreme:

- Pritišćite > sve dok ne treperi .
- Potvrdite s OK.

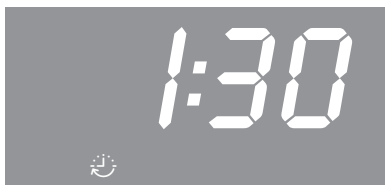
Prikazuje se 00:00 i treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.


- Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme pripreme.



Simbol  upućuje na vrijeme pripreme.

### Zatim podesite vrijeme završetka pripreme:

- Pritišćite senzorsku tipku > sve dok ne treperi .

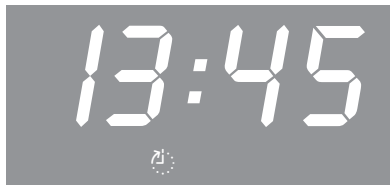


Na zaslonu se prikazuje 12:45 (= aktualno vrijeme + vrijeme pripreme = 11:15 + 1:30).

- Potvrdite s OK.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

# Sat



■ Sate podesite senzorskom tipkom < ili >.


■ Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.



■ Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.


■ Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme završetka pripreme .


Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela, osvjetljenje i ventilator za hlađenje.

Na zaslonu se prikazuje podešeno vrijeme završetka pripreme.

Čim se dosegne vrijeme pokretanja (13:30 - 1:30 = 12:00) uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela, osvjetljenje i ventilator.

Prikazuje se podešeno vrijeme pripreme  i protječe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.

## Promjena vremena pripreme

■ Pritišćite senzorsku tipku > sve dok ne treperi .

Prikazuje se preostalo vrijeme pripreme.

■ Potvrdite s OK.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

■ Sate podesite senzorskom tipkom < ili >.

■ Potvrdite s OK.


Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

■ Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.

■ Potvrdite s OK.

Pohranjeno je promijenjeno vrijeme pripreme.

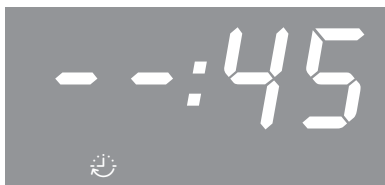
## Poništavanje vremena pripreme

■ Pritišćite senzorsku tipku < ili > sve dok ne treperi .

■ Potvrdite s OK.

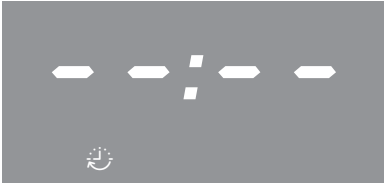
Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

■ Pritišćite senzorsku tipku < ili > dok se ne pojave dvije crtice:



■ Potvrdite s OK.

Prikazuju se četiri crtice:



- Potvrdite s **OK**.

Briše se vrijeme pripreme i eventualno podešeno vrijeme završetka pripreme.


Ako je podešen podsjetnik minuta, prikazuje se dnevno vrijeme.

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

Ako želite završiti postupak pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

### Brisanje vremena završetka pripreme jela


- Pritišćite senzorsku tipku < ili > sve dok ne treperi .
- Potvrdite s **OK**.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Pritišćite senzorsku tipku < ili > dok se ne pojave dvije crtice.
- Potvrdite s **OK**.

Prikazuju se četiri crtice.

- Potvrdite s **OK**.

Prikazuje se simbol  i podešeno vrijeme ističe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.


Ako želite završiti postupak pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Kad regulator za odabir načina rada okrenete na položaj **0**, brišu se postavke za trajanje pripreme i vrijeme završetka pripreme.

### Promjena dnevnog vremena

Aktualno vrijeme možete promijeniti samo kada je regulator za odabir načina rada u položaju **0**.

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Pritišćite senzorsku tipku > sve dok ne treperi .
- Potvrdite s **OK**.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s **OK**.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite senzorskom tipkom < ili >.
- Potvrdite s **OK**.

Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Nakon prestanka napajanja vrijeme se mora nanovo podesiti.



## Izmjena postavki

Postavke za upravljanje pećnicom zadane su tvornički (pogledajte „Pregled postavki“).

Postavku *P* mijenjate tako da promijenite status *S*.

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Pritišćite senzorsku tipku < dok se ne pojavi *P* !:



- Ako želite promijeniti neku drugu postavku, pritišćite senzorsku tipku < ili > sve dok se ne pojavi odgovarajuća brojka.
- Potvrdite s *OK*.



Postavka je pozvana te se pojavljuje aktualni status *S*, primjerice *0*.

Za promjenu statusa:

- Pritišćite senzorsku tipku < ili > sve dok se ne prikaže željeni status.
- Potvrdite s *OK*.

Odabrani status je pohranjen i postavka *P* se ponovno prikazuje.


Ako želite promijeniti još postavki, postupite sukladno tome.

Ako ne želite više mijenjati postavke:

- Pričekajte oko 15 sekundi dok se ne pojavi točno vrijeme.

Nakon prekida napajanja postavke ostaju sačuvane.

## Pregled postavki

Postavka	Status
<i>P 1</i> <b>Jačina zvučnih signala</b>	<p>5 0 Zvučni signal je <b>isključen</b>.</p> <p>5 1 do 5 30* Zvučni signal je <b>uključen</b>. Možete promijeniti jačinu zvučnog signala. Kada odaberete status istovremeno se oglašava zvučni signal za ovu kombinaciju.</p>
<i>P 2</i> <b>Format prikaza sata</b>	<p>24* Vrijeme se prikazuje u <b>formatu od 24 sata</b>.</p> <p>12 Vrijeme se prikazuje u <b>formatu od 12 sata</b>. Ako nakon 13:00 h želite prijeći s formata od 12 sati na format od 24 sata sukladno tome morate prilagoditi polje s brojkama koje označavaju sate.</p>
<i>P 3</i> <b>Blokada uključivanja pećnice</b>	<p>5 0* Blokada uključivanja je <b>isključena</b>.</p> <p>5 1 Blokada uključivanja je <b>uključena</b> i na zaslonu se pojavljuje . Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja. Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka napajanja.</p>
<i>P 4</i> <b>Ton tipki</b>	<p>5 0 Ton tipki je <b>isključen</b>.</p> <p>5 1* Ton tipki je <b>uključen</b>.</p>
<i>P 5</i> <b>Prikaz temperature</b>	<p>°C* Temperatura se prikazuje u stupnjevima Celzijusa.</p> <p>°F Temperatura se prikazuje u stupnjevima Farenhajtovim.</p>

\* Tvornička postavka

# Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

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

## Korištenje papira za pečenje

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

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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Odabir temperature 🌡️

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

## Odabir vremena pripreme

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


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

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

## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Vrući zrak plus

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

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

## Savjeti

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

### Korištenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

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

- Umetnite kolače na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Gornji i donji grijač

Prikladni su mat i tamni kalupi za pečenje od crnog lima, tamnog emajla, zatamnjenog bijelog lima, mat aluminiija, 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 špakati.
- Meso **začinite** te položite u posudu za pečenje. Obložite ga komadićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili masti. Kod velikog pečenja bez masnoće (2–3 kg) i masne peradi dodajte oko 1/8 l vode.
- Tijekom pečenja nemojte dodavati previše tekućine. U suprotnom se meso neće dovoljno **zapeći** izvana. Smeđa boja dobiva se na kraju postupka pripreme. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pripreme s posude skinete poklopac.



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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Poštujte navedena temperaturna područja, razine i vremena. Kod njihovog određivanja uzete su u obzir različite posude za pečenje, komadi mesa i 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  odaberite oko 20°C nižu temperaturu nego kod Gornji i donji grijač .
- Kod komada mesa koji su teži od 3 kg odaberite 10°C nižu temperaturu od one navedene u tablici pečenja. Postupak pečenja traje nešto duže, no meso se priprema ravnomjerno i korica neće biti predebela.
- Kod pečenja na rešetki podesite oko 10°C nižu temperaturu nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

## Odabir vremena pripreme

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

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

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


■ Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.


## Savjeti

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

## Napomene za načine rada



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

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

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

## Korištenje Vrući zrak plus

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

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

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Gornji i donji grijač

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


■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Eco vrući zrak

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

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

# Priprema jela na roštilju

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

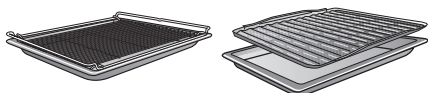
Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Savjeti za pripremu jela na roštilju

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

Ne koristite lim za pečenje.



## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

### Odabir temperature

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

### Odabir razine

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Roštilj velike površine

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

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

### Korištenje Roštilj s kruženjem zra- ka

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.



## Dodatne primjene


---

U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


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

### Odmrzavanje

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

- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 30-50°C.

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

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

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

### Priprema jela na niskim temperaturama

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

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

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

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

Pečeno meso je mekano i sočno.

- Upotrebljavajte samo dobro omekšano 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 Gornji i donji grijač

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

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

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

 Opasnost od opekline vrućim površinama.


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

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

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


## Dodatne primjene

### Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

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

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


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

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

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

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

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



Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.

## Ukuhavanje voća i krastavaca

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

## Ukuhavanje povrća

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

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

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

## Vađenje staklenki nakon ukuhavanja



Opasnost od ozljede o vruće površine.

Staklenke su nakon ukuhavanja jako vruće.

Kada vadite staklenke navucite kuhinjske rukavice.

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

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

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

# Dodatne primjene


## 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 rasporedite po mogućnosti jednoslojno po univerzalnom limu.


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

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

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


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

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

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

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

## Vađenje osušenih namirnica

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Kada vadite namirnice koje ste sušili navucite kuhinjske rukavice.

- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

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

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

- Ove duboko zamrznute proizvode možete peći na limu za pečenje ili univerzalnom limu. Za nježno pečenje tih duboko zamrznutih proizvoda postavite ispod 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.

### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.


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

 Opasnost od opekline!

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


- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neprikladna sredstva za čišćenje

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

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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

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

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

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

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

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

## 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.

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

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

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

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

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

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



# Čišćenje i održavanje

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

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

## Tvrdokorna zaprljanja na Flexi-Clip teleskopskim vodilicama

Posebna mast FlexiClip teleskopskih vodilica ispire se pranjem u perilici posuđa, čime slabi izvlačenje vodilica.


FlexiClip teleskopske vodilice nikada ne perite u perilici posuđa.

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

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

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroлиза

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti funkcijom Piroлиза .

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

Na raspolaganju Vam stoje 3 stupnja pirolize s različitim trajanjem:

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

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

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

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

## Priprema postupka čišćenja pirolizom

Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom će oštetiti pribor. Prije pokretanja čišćenja pirolizom iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor. Navedeno se odnosi i na rešetku te dodatni pribor.

Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima. Zbog zapečenih ostataka mogu se pojaviti obojenja ili matirane mrlje na emajliranim površinama. Prije pokretanja čišćenja pirolizom, uklonite gruba zaprljanja iz prostora za pripremu jela a zapečene ostatke s emajlirane površine uklonite strugalicom za staklo.

- Iz prostora za pripremu jela izvadite pribor (i rešetku za prihvat).

## Pokretanje čišćenja pirolizom

⚠ Opasnost od ozljede štetnom parom.

Tijekom čišćenja pirolizom mogu se oslobađati pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice.

Ne zadržavajte se duže vrijeme u kuhinji tijekom čišćenja pirolizom te spriječite ulazak djece i kućnih ljubimaca u kuhinju.

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

⚠ 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 pirolizu .



Prikazuje se *PY 1*. Brojka treperi.



Pomoću < ili > možete birati između *PY 1*, *PY 2* i *PY 3*.

- Odaberite željeni stupanj pirolize.
- Potvrdite s *OK*.

Započinje čišćenje pirolizom.

Na zaslonu se prikazuje i simbol .




Vrata se automatski zaključavaju dok treperi . Kad su vrata zaključana simbol  svijetli.

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


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

Ako želite pratiti postupak čišćenja pirolizom morate pozvati Trajanje .

# Čišćenje i održavanje


- Potvrdite s **OK**.
- Pritisćite **>** sve dok ne treperi .

Prikazuje se trajanje 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 kada pritisnete **OK**. Ponovo se prikazuje **P3** i broj odabranog čišćenja pirolizom.

## Odgoda početka čišćenja pirolizom

Čišćenje pirolizom započnete kako je opisano, a vrijeme završetka pomaknete unutar prvih pet minuta.

- Potvrdite s **OK**.
- Pritisćite **>** sve dok ne treperi .

Na zaslonu se prikazuje izračunato vrijeme završetka iz aktualnog vremena plus trajanje odabranog čišćenja pirolizom.

- Potvrdite s **OK**.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću **>**.
- Potvrdite s **OK**.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću **>**.
- Potvrdite s **OK**.

Pohranjuje se podešeno vrijeme završetka.



Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela.

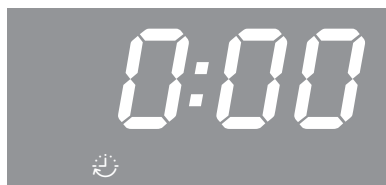
Vrijeme završetka možete promijeniti sve do trenutka pokretanja postupka pirolize.

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



## Po završetku čišćenja pirolizom

Prvo se prikazuje **0:00**,  i .


Vrata su zaključana dok svijetli . Vrata se otključavaju kad treperi .



Kad se vrata otključaju:

- Isključuje se .
- Treperi .
- Oglašava se zvučni signal, ako je uključen.
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.

Zvučni i optički signali nestaju.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica je nakon čišćenja pirolizom još jako vruća. Možete se opeći o grijače i prostor za pripremu jela.

Ostavite grijače i prostor za pripremu jela da se ohlade prije nego što odstranite eventualne ostatke pirolize.

- Prostor za pripremu jela očistite od eventualnih ostataka nakon pirolitičkog čišćenja (primjerice pepela), koji mogu nastati ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.



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

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.


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.


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.

## Postupak čišćenja pirolizom je prekinut

Nakon prekida postupka čišćenja pirolizom vrata načelno ostaju zaključana sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod 280°C.  svijetli sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod te vrijednosti. Vrata se otključavaju kad treperi .

Sljedeći postupci uzrokuju prekid čišćenja pirolizom:

- Regulator za odabir načina rada okrenete na neki drugi način rada ili na **0**.  
Ako ponovo želite pokrenuti čišćenje pirolizom, okrenite regulator za odabir načina rada na Pirolizu .
- Došlo je do prekida u napajanju.

Po ponovnoj uspostavi napajanja svijetli *Py* sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod 280°C. Potom se pojavljuje polje s brojkama, treperi  i vrata se otključavaju. U konačnici na zaslonu treperi *Py*.

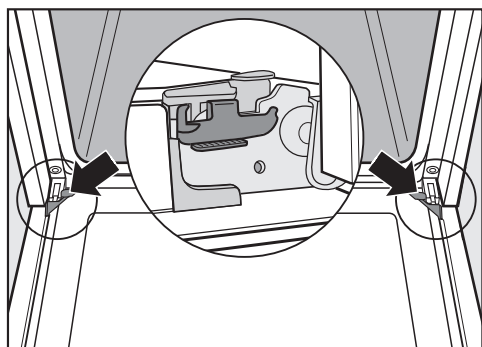
- Ako ponovno želite započeti čišćenje pirolizom, potvrdite s **OK**. Potom ponovno možete odabrati i započeti željeno čišćenje pirolizom.

Ako regulator za odabir načina rada nakon prekida napajanja okrenete na **0** i dalje treperi *Py*. Potvrdite s **OK** kako biste ponovno unijeli vrijeme (pogledajte poglavlje „Prva uporaba“).

# Čišćenje i održavanje

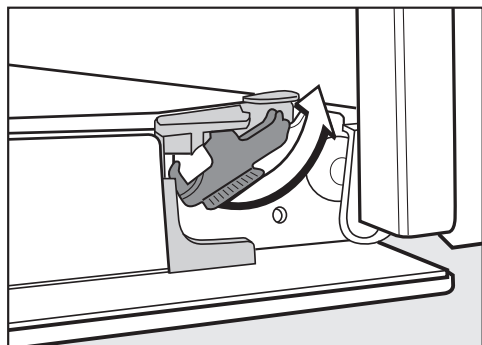
## Demontaža vrata

Vrata teže oko 10 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 nataložila 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 prema-zane 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 čišćenja 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 mikrovla-kana.

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.

Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

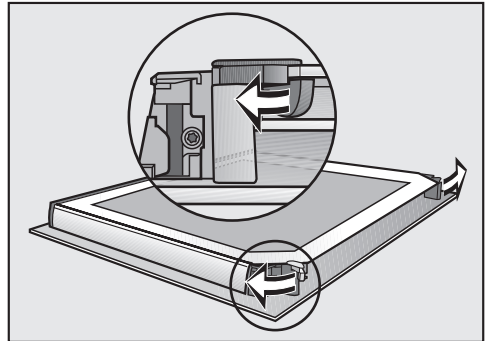
**⚠** Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.

Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavlјate u ugrađenom stanju.

Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

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

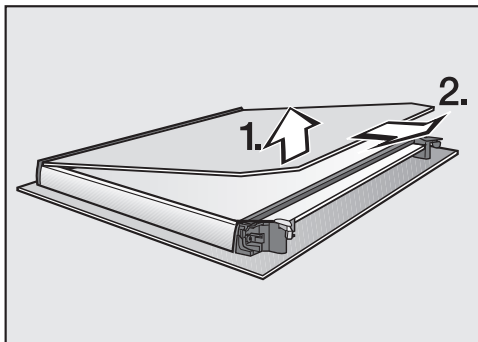
Bilo bi dobro da se ručka na vratima položi pored ruba stola, kako bi staklena ploča vrata ravno ležala na stolu i da ne dođe do njenog pucanja prilikom čišćenja.



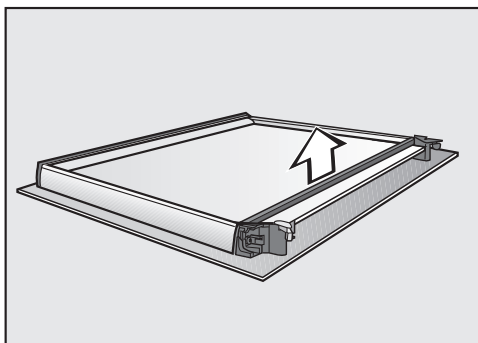
- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

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

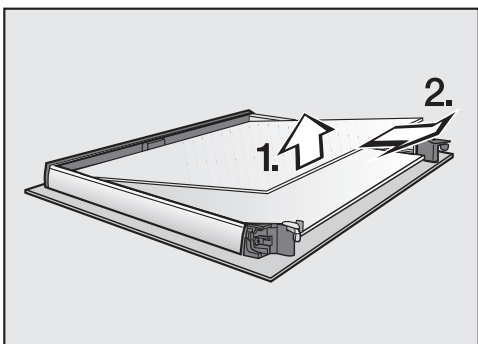
## Čišćenje i održavanje



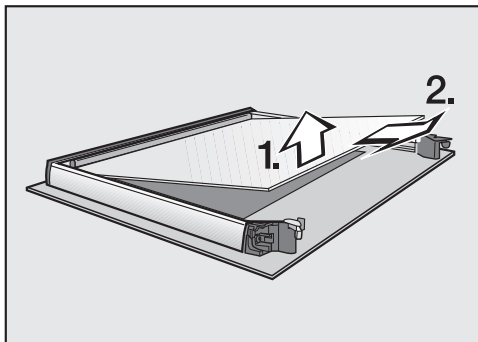
- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.



- Skinite brtvu.



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

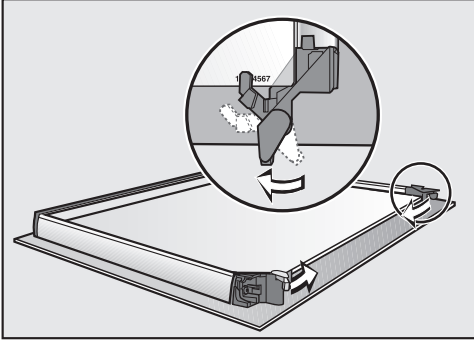


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

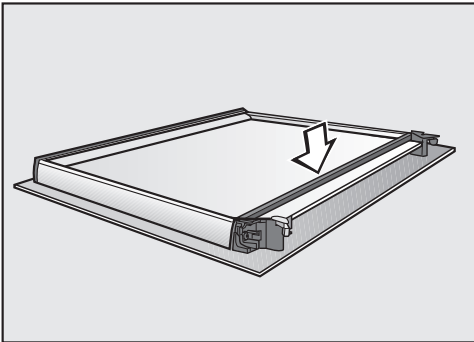
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

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

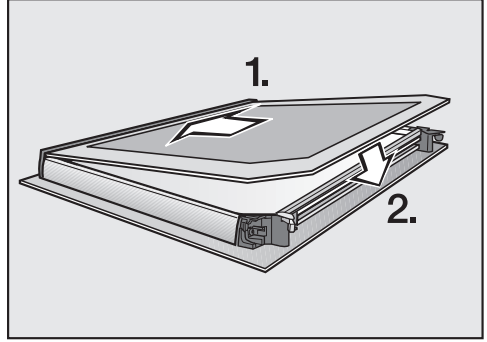
- Donju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno).



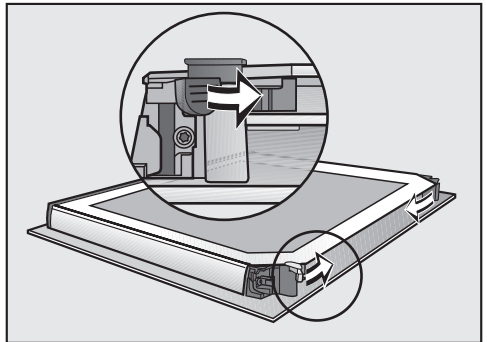
- Blokade za stakla na vratima okrenite prema unutra, tako da blokade leže na donjoj od dvije srednje ploče vrata.
- Gornju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno). Ploča mora ležati na blokadi.



- Postavite brtvu.



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



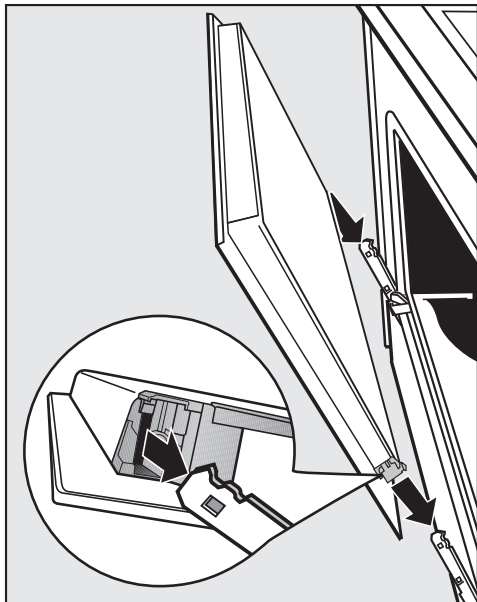
- Okretajem zatvorite obje blokade za ploče na vratima prema unutra.

Vrata su ponovno sastavljena.



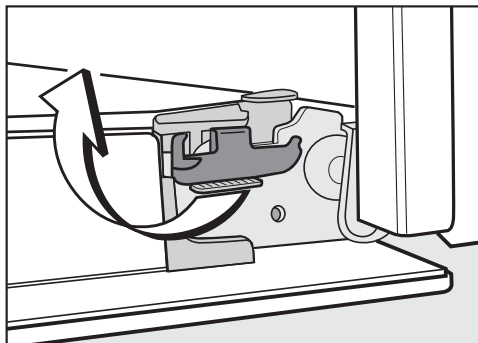
# Čišćenje i održavanje

## Ugradnja vrata



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

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



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

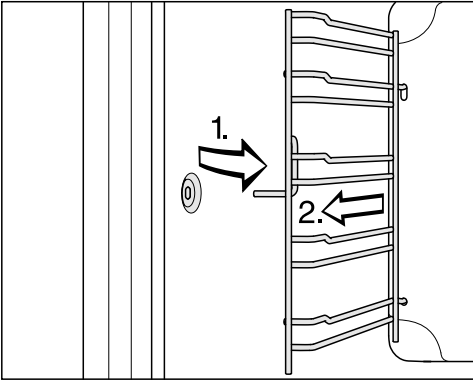
## Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip

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.

## 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.

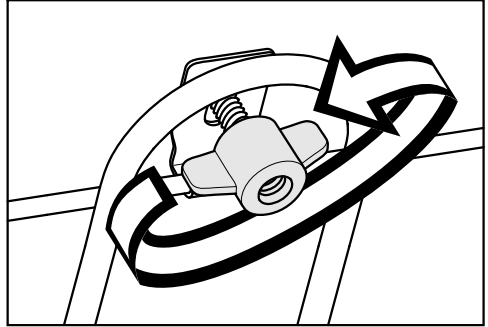
Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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 maticu.

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.

- Nakon čišćenja gornji grijač/roštilj sklopite prema gore.




- Stavite i čvrsto pritegnite maticu.


- Postavite vodilice za prihvat.

## Što učiniti, ako ...

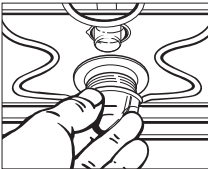


Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Zaslon je tamn.</b>	Pećnica nema napajanje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li mrežni utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li><li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li></ul>
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Uključena je blokada uključivanja  .
	Pećnica nema napajanje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Obratite se električaru ili servisu.</li></ul>
<b>Na zaslonu treperi 12:00.</b>	Došlo je do prekida u napajanju. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponovo podesite sat (pogledajte poglavlje „Prva uporaba“). Ponovo se moraju unijeti i vremena za postupke pripreme.</li></ul>
<b>Na zaslonu se neočekivano pojavljuje 0:00 i istovremeno treperi simbol . Eventualno se oglašava i zvučni signal.</b>	Pećnica je radila neočekivano dugo te se aktiviralo sigurnosno isključenje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Okrenite regulator za odabir načina rada na poziciju <b>0</b>. Pećnica je odmah potom spremna za rad.</li></ul>
<b>Na zaslonu svijetli ili treperi Py.</b>	Došlo je do prekida u napajanju čime je prekinuto čišćenje pirolizom.
	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Dok je temperatura prostora za pripremu jela viša od 280°C svijetli  i vrata su zaključana.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Čim regulator za odabir načina rada okrenete na položaj <b>0</b>, treperi prikaz sata. Morate ponovo unijeti vrijeme (pogledajte poglavlje „Prva uporaba“).</li></ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje F 32.</b>	Ne zatvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj <b>0</b> i ponovno odaberite željeno čišćenje pirolizom. Ukoliko problem i dalje nije uklonjen, obratite se Miele servisnoj službi.</li></ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Na zaslonu se prikazuje F 33.</b>	Ne otvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Regulator za odabir načina rada okrenite na položaj 0.</li> </ul> Ako se problem i dalje javlja, nazovite Miele servisnu službu.
<b>Na zaslonu se prikazuje F XX.</b>	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Ne čujete zvučni signal.</b>	Zvučni signali su isključeni. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite zvučni signal (pogledajte poglavlje „Sat“, odlomak „Promjena postavki“).</li> </ul>
<b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b>	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. Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.
<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>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>FlexiClip teleskopske vodilice teško se postavljaju ili izvlače.</b>	<p>Kuglični ležajevi FlexiClip teleskopskih vodilica nisu dovoljno podmazani.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuglični ležaj podmažite s posebnom Miele masti. Samo je posebna mast Miele usklađena s visokim temperaturama u prostoru za pripremu jela. Druge vrste masti mogu se skrutiiti prilikom zagrijavanja pećnice i slijepiti FlexiClip teleskopske vodilice. Posebnu mast Miele možete nabaviti u Miele prodavaonicama ili u Miele servisu.</li> </ul>
<b>Nakon čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela je još uvijek zaprljan.</b>	<p>Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo.</p> <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>
<b>Vrata se nakon čišćenja pirolizom ne mogu otvoriti.</b>	<p>Ne otvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj <b>0</b>.</li> <li>■ Ako se vrata ne otključavaju, nazovite servis.</li> </ul>
<p><b>Gornje osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</b></p> 	<p>Halogena žarulja je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> <b>Opasnost od opekline!</b> Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li> <li>■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje.</li> <li>■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li> <li>■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno.</li> <li>■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.</li> </ul> <p>Odabrali ste način rada <b>Eco vrući zrak</b> . U ovom načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</p>

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

## Kontakt u slučaju smetnji

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

Miele servisnu službu možete rezervirati online na [www.miele.hr/servis](http://www.miele.hr/servis).

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

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

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

Kod štednjaka navedite i oznaku modela i tvornički broj svoje ploče za kuhanje (pogledajte posebne Upute za uporabu i montažu ploče za kuhanje).

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

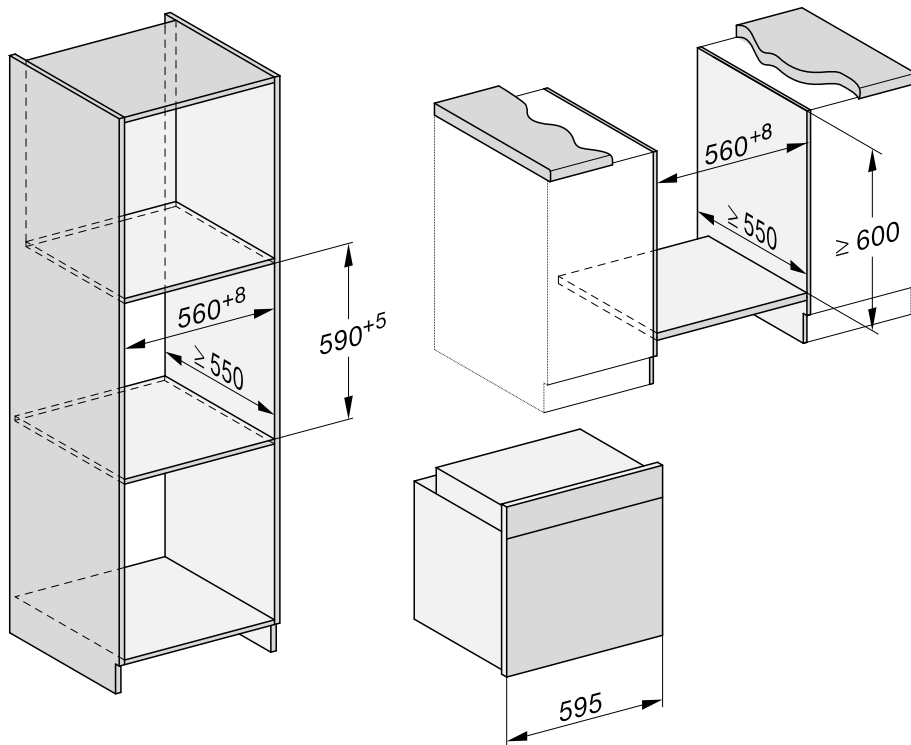
# Ugradnja

## Dimenzije za ugradnju

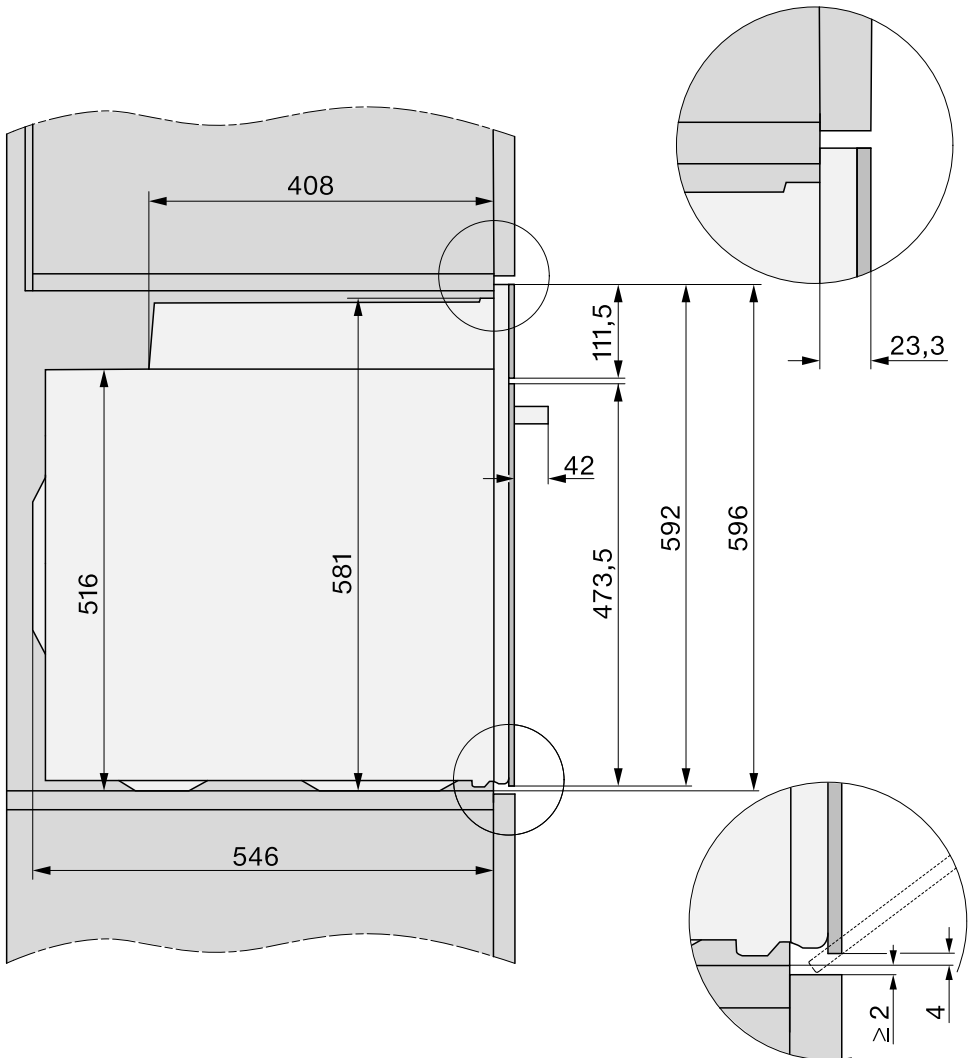
Mjere su navedene u mm.

### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



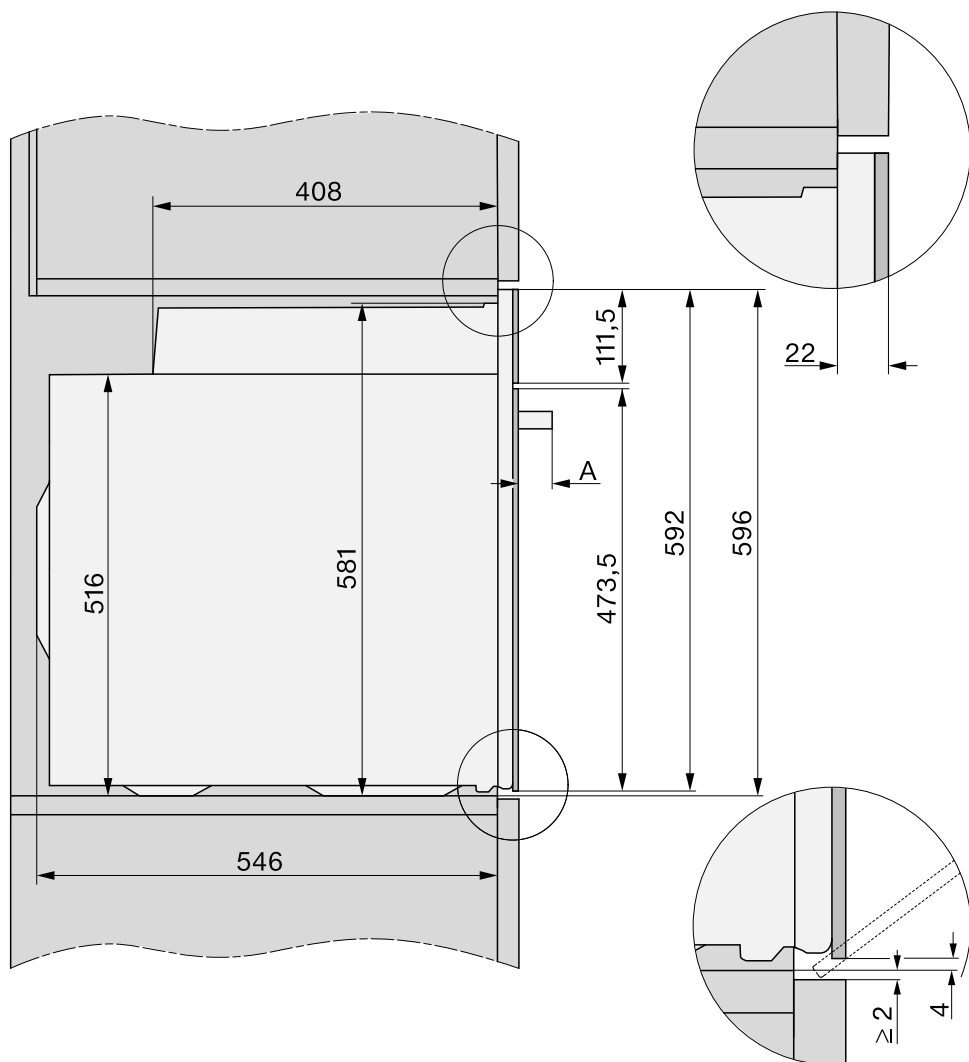
## Bočna strana H 22xx





# Ugradnja

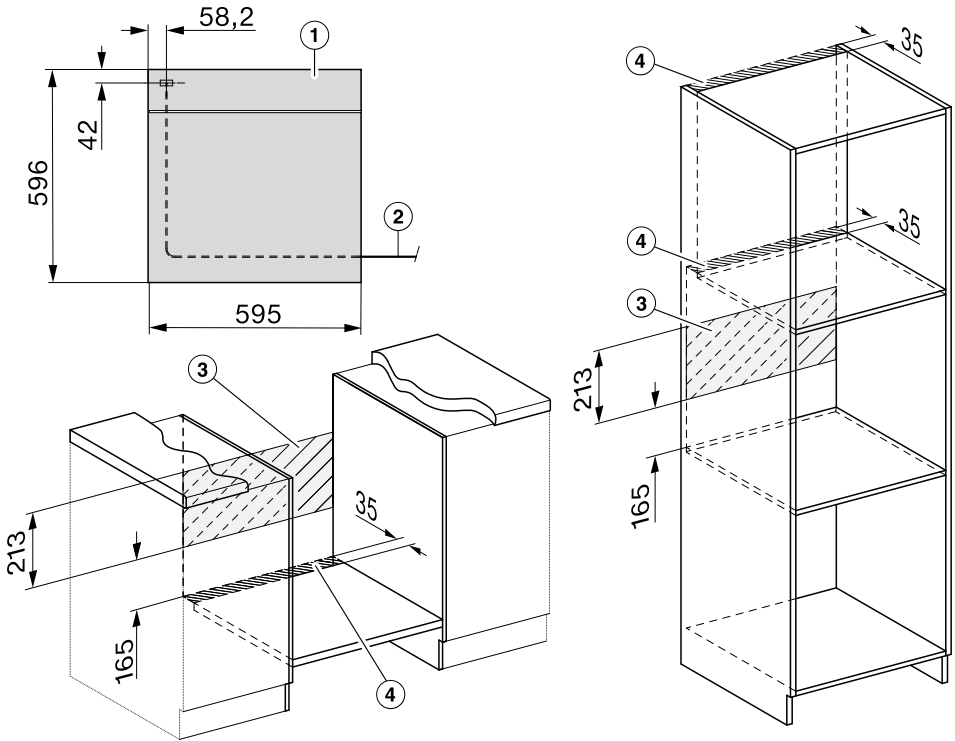
Bočna strana H 25xx, H 27xx, H 28xx



**A** H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Priključci i ventilacija



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

# Ugradnja

## Ugradnja štednjaka

Štednjak upotrebljavajte samo ako je ugrađen, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

Za besprijekoran rad štednjak 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 štednjak, ne oslanja uza zid.

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

### Prije ugradnje

- Uvjerite se da je utičnica za priključak na napajanje bez napona.
- Pridržavajte se sheme priključenja na štednjaku.
- Uklonite poklopac kućišta kako biste pojedinačne žice priključnog kabela mogli pričvrstiti na priključne stezaljke.

Svim pećnicama H 2xxx IP, koje se kombiniraju s indukcijskom pločom, dodatno je priložen prsten za priključak. Sve pojedinačne žice priključnog kabela **osim** uzemljenja prvo provucite kroz otvor prstena, prije no što pojedine žice pričvrstite na priključne stezaljke.

- Pojedinačne žice pričvrstite na odgovarajuće priključne spojke.
- Ponovo pričvrstite poklopac kućišta.

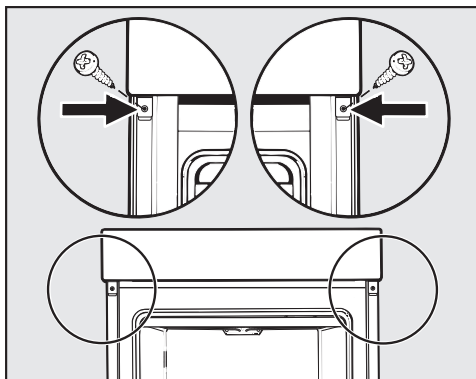
## Ugradnja štednjaka

- Priključite štednjak na struju.
- Stavite štednjak ispred donjeg ormarića.
- Utikač ugrađene ploče za kuhanje stavite u električnu spojku štednjaka.

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

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

- Gurnite štednjak u donji ormarić i uspravite ga.
- Ako vrata niste skinuli, otvorite ih.



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

## 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.

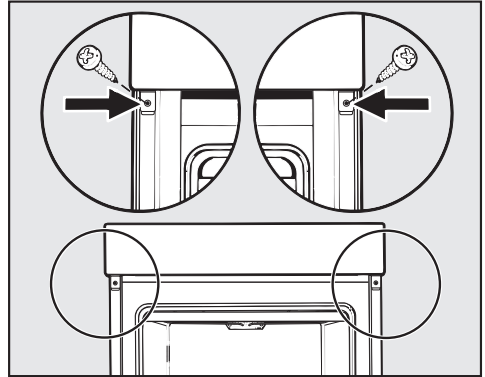
- Priključite pećnicu na struju.

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

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


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

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



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

## Električni priključak

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

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

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

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

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

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

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

Prilikom upita za Miele uvijek navedite sljedeće:

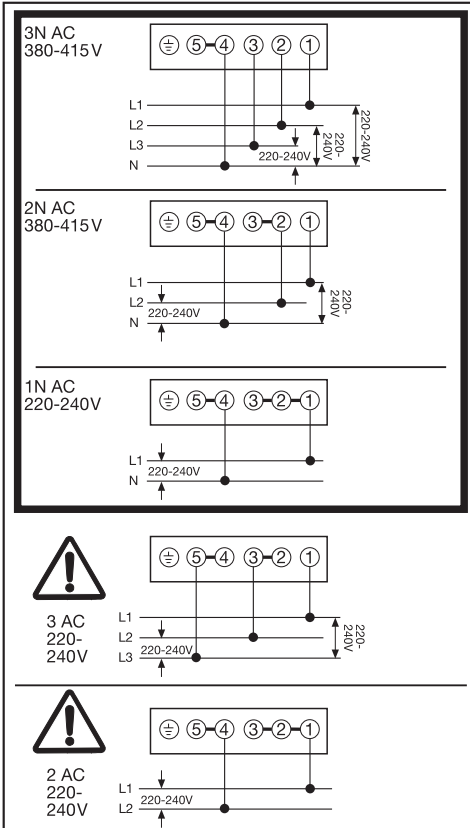
- Oznaka modela
- Tvornički broj uređaja
- Priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost)

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

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

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

## Shema spajanja



## Štednjak

Priključni kabel nije priložen uz uređaj.

Štednjak se mora spojiti pomoću priključnog kabela tipa H 05 VV-F s odgovarajućim presjekom prema shemi spajanja.

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

## Kombinirane ploče za kuhanje

Miele štednjaci smiju se kombinirati samo s određenim Miele pločama za kuhanje.

O mogućnostima kombiniranja informirat će Vas trgovac u specijaliziranoj prodavaonici ili Miele servis.

## Pećnica




















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





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

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto


Kolači/sitni kolačići (pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Muffini (1 lim)		150–160	1	2	25–35
Muffini (2 lima)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Sitni kolačić* (1 lim)		150	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Sitni kolačić* (2 lima)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Pješčani kolač (rešetka, kalup za kolač, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač (1 lim)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Voćni kolač (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

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

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

Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).























1 Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.







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

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

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

## Prhko tijesto


Kolači/sitni kolačići (pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Mali kolačići* (1 lim)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Mali kolačići* (2 lima)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Kolač od sira (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Pokriveni kolač s jabukama (rešetka, ras- tavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Voćni kolač s preljevom (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač s preljevom (1 lim)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Kolač prekriven voćem, slatki (1 lim)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

1 Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

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




















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



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




# Tablice za pečenje

## Dizano tijesto

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

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

 Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač

- 1 Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 3 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).
- 4 Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.
- 5 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Tijesto od sira i ulja

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

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

- 1 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).
- 2 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Biskvitno tijesto










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




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

- \* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.  
Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- 1 Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.
  - 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

# Tablice za pečenje

















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









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

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



- 1 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).
- 2 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Pikantna jela

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


















 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,  Gornji i donji grijač,  Intenzivno pečenje,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Roštilj velike površine,  Roštilj s kruženjem zraka










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

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 3 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.



# Tablice za pečenje

## Govedina















Namirnica (pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Govede pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Govedi file, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Govedi file „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Govedi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Govedi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rozbif „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Pljeskavica, kosani odresci* (rešetka na razini 4 i univerzalni lim na razini 1)	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 način rada,  temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Eco vrući zrak,  Roštilj velike površine

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


- 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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 4 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 5 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 6 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- 7 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 8 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 9 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.
- 10 Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Teletina

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
















 način rada,  temperatura,  razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,










<sup>2</sup> Vrući zrak plus, <sup>2</sup> Gornji i donji grijač


- 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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- 4 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 5 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- 6 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 7 Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje

## Svinjetina

Namirnica (pribor)		 temperatura [°C]	 razina <sup>5</sup>	 vrijeme pripreme [min]	 temperatura jezgre <sup>10</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Mesna štruca, oko 1 kg (univerzalni lim)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Pečenice <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

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

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

## Janjetina, divljač

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

način rada, temperatura, razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre,  
 Gornji i donji grijač

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



# Tablice za pečenje















## Perad, riba



Namirnica (pribor)		temperatura [°C]	razina 5 <sub>1</sub>	vrijeme pripreme [min]	temperatura jezgre <sup>7</sup> [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		180–190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrve) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pastrva) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Riblji filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80



način rada, temperatura, razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Roštilj s kruženjem zraka, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak



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

## Probna jela prema EN 60350-1

Probna jela (pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5 6</sup>		🕒 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Small Cakes (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		150	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Small Cakes (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Mali kolačići (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Mali kolačići (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8
Pljeskavica (rešetka <sup>1</sup> na razini 4 i univerzalni lim <sup>1</sup> na razini 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5 6</sup> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,

 Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Roštilj velike površine

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


# Podaci za ispitivačke institute

## Razred energetske učinkovitosti

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

Razred energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

- Mjerenje se vrši u načinu rada Eco vrući zrak .
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.

Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice ili katalitički obložene dijelove, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.

- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena.

Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje poremećena. Navedeno može negativno utjecati na rezultat mjerenja.

Ovaj se nedostatak može anulirati pritiskanjem vrata. Ako su okolnosti nepovoljne za to mogu biti potrebna i odgovarajuće tehnička pomoćna sredstva. Ovakav se nedostatak ne javlja pri normalnoj, praktičnoj uporabi.

## Informacijski list za kućanske pećnice

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikacijska oznaka modela</b>	H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2267-1 EP, H 2860 BP, H 2860-2 BP, H 2850 BP, H 2567 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI <sub>prostor za pečenje</sub> )	81,7
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,10 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,71 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47,0 kg

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

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

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2267-1 EP, H 2860 BP,  
H 2860-2 BP, H 2850 BP, H 2567 BP

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Miele, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-2265-1-bp-akcija-cena/>