


## Uputstvo za upotrebu i montažu sa receptima Rerna




**Obavezno** pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu pre postavljanja – instalacije – puštanja u rad. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja.

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosna uputstva i upozorenja</b> .....	<b>6</b>
<b>Vaš doprinos zaštiti životne sredine</b> .....	<b>12</b>
<b>Pregled</b> .....	<b>13</b>
Rerna .....	13
<b>Elementi za rukovanje rernom</b> .....	<b>14</b>
Dugme za biranje načina rada .....	15
Displej .....	15
Okretni regulator < > .....	15
Senzorski tasteri .....	15
Simboli .....	16
<b>Princip rukovanja</b> .....	<b>17</b>
Odabir načina rada .....	17
Unos brojeva .....	17
Biranje stavke iz menija u listi sa opcijama .....	17
Promena podešavanja u listi sa opcijama .....	17
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora .....	17
<b>Oprema</b> .....	<b>18</b>
Natpisna pločica .....	18
Obim isporuke .....	18
Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje .....	18
Sigurnosni uređaji .....	24
Površine oplemenjene slojem PerfectClean .....	24
<b>Prvo puštanje u rad</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Osnovna podešavanja .....	26
Prvo zagrevanje rerne .....	27
<b>Podešavanja</b> .....	<b>28</b>
Pregled podešavanja .....	28
Aktiviranje menija „Podešavanja“ .....	29
Jezik  .....	29
Tačno vreme .....	29
Displej .....	29
Jačina zvuka .....	29
Jedinice .....	30
Predložene temperature .....	30
Naknadni rad ventilatora .....	30
Radni sati .....	30
Miele@home .....	31
Daljinsko upravljanje .....	31
Remote Update .....	31
Verzija softvera .....	32
Prodajno mesto .....	32
Fabrička podešavanja .....	32

<b>Krat. vr. inter.</b> .....	<b>33</b>
<b>Pregled načina rada</b> .....	<b>34</b>
<b>Saveti za uštedu energije</b> .....	<b>35</b>
<b>Rukovanje</b> .....	<b>36</b>
Jednostavno rukovanje.....	36
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme.....	36
Promena temperature.....	36
Podešavanje vremena kuvanja.....	37
Menjanje podešenih vremena kuvanja.....	37
Brisanje podešenih vremena kuvanja.....	37
Prekidanje postupka kuvanja.....	37
Prethodno zagrevanje rerne.....	38
<b>Automatski programi</b> .....	<b>39</b>
Upotreba automatskih programa.....	39
Napomene o korišćenju.....	39
<b>Pečenje testa</b> .....	<b>40</b>
Saveti za pečenje.....	40
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	40
Napomene za načine rada.....	41
<b>Pečenje mesa</b> .....	<b>42</b>
Saveti za pečenje.....	42
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	42
Napomene za načine rada.....	43
<b>Pečenje na roštilju</b> .....	<b>44</b>
Saveti za pečenje na roštilju.....	44
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	44
Napomene za načine rada.....	45
<b>AirFry</b> .....	<b>46</b>
Pribor.....	46
Saveti za AirFrying.....	46
Korišćenje načina rada AirFry  .....	46
<b>Ostale upotrebe</b> .....	<b>47</b>
Odmrzavanje.....	47
Pečenje na niskim temperaturama.....	47
Ukuvavanje.....	48
Dehidracija.....	50
Zamrznuti proizvodi/gotova jela.....	51
Grejanje posuđa.....	51
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>52</b>
Neadekvatna sredstva za čišćenje.....	52
Uklanjanje normalne prljavštine.....	53
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica).....	53
Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama.....	54

# Sadržaj

---

Čišćenje katalitički emajlirane zadnje strane.....	54
Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično .....	54
Uklanjanje nečistoća od ulja i masnoće.....	54
Demontaža vrata .....	55
Rastavljanje vrata .....	56
Ugradnja vrata.....	58
Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vodičama.....	58
Demontaža zadnje stranice.....	59
<b>Šta treba uraditi ako ...</b> .....	<b>60</b>
<b>Servisna služba</b> .....	<b>63</b>
Kontakt za prijavu smetnji .....	63
Garancija.....	63
<b>Instalacija</b> .....	<b>64</b>
Ugradne mere .....	64
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element.....	64
Bočna strana H 24xx.....	65
Bočna strana H 27xx, H 28xx.....	66
Priključci i ventilacija .....	67
Ugradnja rerne .....	68
Električni priključak.....	69
<b>Tabele za pečenje</b> .....	<b>70</b>
Mešano testo.....	70
Prhko testo .....	71
Dizano testo .....	72
Testo sa sirom i uljem .....	73
Biskvitno testo .....	73
Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca.....	74
Slana jela.....	75
Govedina.....	76
Teletina.....	77
Svinjetina .....	78
Jagnjetina, divljač .....	79
Živina, riba .....	80
<b>Podaci za institute za ispitivanje</b> .....	<b>81</b>
Probna jela prema standardu EN 60350-1 .....	81
Klasa energetske efikasnosti .....	82
<b>Recepti Automatski programi</b> .....	<b>83</b>
Fini kolač sa jabukama .....	84
Biskvitna kora.....	85
Fil za biskvitnu koru .....	86
Mramorni kolač.....	87
Kolač posut mrvicama sa voćem .....	88
Sitni kolači .....	89

---

Suvi keks .....	90
Mafini sa orasima .....	91
Pica (dizano testo).....	92
Pica (testo od sira i ulja) .....	93
Pile .....	94
Goveđi file (pečenje).....	95
Pastrmka .....	96
Filet lososa .....	97
Losos-pastrmka .....	98
Gratinirani krompir sa sirom .....	99
Lazanje .....	100
<b>Recepti AirFry .....</b>	<b>101</b>
Falafeli sa umakom od jogurta .....	102
Pomfrit i pomfrit od batata.....	103
Štapići od susama i tofua.....	104
Pekarski krompir sa sirom, mladim lukom i slaninom .....	105
Pekarski krompir sa fetom, cacikijem i grčkom salatam .....	106
Pomfrit od tikvica sa umakom od plavog sira i čili sosa.....	107
Pečeni kukuruz sa prelivom od hoisin sosa i salatam od kupusa .....	108
Pileći nageti pohovani sa kokosom i susamom.....	109
Bakalar sa koricom .....	110
Banane sa prelivom od pistača i meda.....	111
Pasteis de Nata.....	112
Pasteis de Nata veganski .....	113
<b>Tehnički podaci .....</b>	<b>114</b>
Deklaracija o usaglašenosti.....	114
Autorska prava i licence za komunikacioni modul .....	114

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

Ova rerna odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Neadekvatna upotreba međutim može da dovede do povreda kod osoba i oštećenja stvari.

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu pre nego što rernu pustite u rad. Ono sadrži važna uputstva za ugradnju, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja na rerni.

Prema standardu IEC/EN 60335-1 Miele izričito ukazuje na to da se obavezno pročitaju i slede poglavlje o instalaciji rerne, kao i sigurnosna uputstva i upozorenja.

Firma Miele ne može da bude odgovorna za oštećenja, koja su nastala zbog nepoštovanja ovih uputstava.

Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu i prosledite ga eventualnom budućem vlasniku ovog uređaja.

### Namenska upotreba

- ▶ Ova rerna je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i u sredini sličnoj domaćinstvu.
- ▶ Ova rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.
- ▶ Koristite rernu isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za pečenje testa, pečenje mesa, grilovanje, kuvanje, otapanje, ukuvavanje i sušenje namirnica.
- Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.
- ▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju ovom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora.
- Ove osobe smeju da koriste rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njome. One moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Zbog posebnih potreba (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) u rerni je ugrađeno specijalno osvetljenje. Ovo specijalno osvetljenje sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ono nije pogodno za osvetljavanje prostorije.
- ▶ Rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti G.

### Deca u domaćinstvu

- ▶ Koristite blokadu uključivanja uređaja da biste sprečili decu da slučajno ne uključe pećnicu.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

- ▶ Decu mlađu od 8 godina ne smete da puštate blizu rerne, osim ako ih stalno ne nadgledate.
- ▶ Deca koja imaju više od 8 godina smeju da koriste rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju rernom. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Deca ne smeju da čiste ili održavaju ovu rernu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini rerne. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju rernom.
- ▶ Opasnost od gušenja zbog ambalaže. Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše.  
Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.
- ▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Na rerni se zagreju staklo na vratima, komandna ploča i otvori za izlaz vazduha iz rerne. Sprečite decu da dodiruju rernu tokom rada.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata. Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata.

### Tehnička bezbednost

- ▶ Zbog nepravilne instalacije i održavanja ili opravki može za korisnika da nastane velika opasnost. Instalacione radove i radove na održavanju ili opravke smeju da vrše samo stručna lica koje je ovlastila firma Miele.
- ▶ Oštećenja na rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na rerni ima vidljivih oštećenja. Nikada ne uključujte oštećenu rernu.
- ▶ Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili sličnim.  
Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je na primer opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja



---

- ▶ Za električnu bezbednost rerne garantuje se samo kada je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim vodom. Ovaj osnovni preduslov za bezbednost mora da postoji. Ako imate nedoumice, Vaše kućne električne instalacije treba da prekontroliše stručni električar.
- ▶ Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici rerne moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu, kako ne bi došlo do oštećenja na rerni. Pre priključenja uporedite podatke o priključku. U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost. Ne priključujte rernu na električnu mrežu na ovaj način.
- ▶ Rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.
- ▶ Ova rerna ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).
- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu smetnje u funkciji rerne. Nikada ne otvarajte kućište rerne.
- ▶ Prava iz garancije se gube ukoliko bi rernu popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.
- ▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da se zamenju samo originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Kod rerne koja je isporučena bez priključnog provodnika stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, mora da instalira specijalni priključni provodnik (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).
- ▶ Ako je priključni provodnik oštećen, njega treba da zameni stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, specijalnim priključnim provodnikom (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).
- ▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i opravki rerna mora da bude potpuno isključena iz električne mreže, npr. kada ne radi osvetljenje unutrašnjosti rerne (vidi poglavlje „Šta treba uraditi ako ...“). Obezbedite to na sledeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji ili
  - izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik već sam utikač.





- ▶ Rerni je za besprekoran rad neophodan dovoljan dotok hladnog vazduha. Vodite računa da dovod hladnog vazduha ne bude smanjen (npr. ugradnjom lajsni za toplotnu zaštitu u ugradnom ormanu). Osim toga, neophodan hladan vazduh ne sme da bude prekomerno zagrejan drugim izvorima toplote (npr. pećima na čvrsta goriva).
- ▶ Ukoliko je rerna ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), njega nikada ne zatvarajte dok koristite rernu. Iza zatvorenog prednjeg panela se skupljaju toplota i vlaga. Rerna, ugradni orman i pod mogu tako da se oštete. Vrata elementa zatvorite tek kada se rerna potpuno ohladi.

### Pravilna upotreba

- ▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, pribor i namirnicu koja se priprema. Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.
- ▶ Vrata rerne ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti rernu i izvući mrežni utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.
- ▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene rerne bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte rernu za zagrevanje prostorija.
- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu i ugušite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Prilikom pečenja na roštilju predugo vreme pečenja vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice koja se peče. Pridržavajte se preporučenog vremena pečenja.
- ▶ Neke namirnice se brzo isušuju i usled visokih temperatura prilikom pečenja na roštilju mogu da se samozapale. Nikada nemojte da koristite načine rada za grilovanje da biste prepekli zemičke ili hleb ili sušili cveće ili začinsko bilje. Koristite načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagreva. .
- ▶ Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para može da se zapali na vrućim grejačima.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

- ▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Ostavite rernu uključeni i podesite najnižu temperaturu u odbranom načinu rada. Ventilator će onda automatski ostati uključen.
- ▶ Namirnice čiju toplotu održavate ili koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni. Zato pokrijte namirnice.
- ▶ Zbog akumulirane toplote dno rerne može da pukne ili da se oljušti. Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom ili folijom za zaštitu rerne. Ukoliko dno rerne hoćete da koristite kao površinu za odlaganje prilikom pripremanja ili zagrevanja posuđa, upotrebite za to isključivo načine rada Vrući vazduh plus  ili Eco-vrući vazduh .
- ▶ Dno rerne može da se ošteti pomeranjem predmeta. Ako na dno rerne stavljate lonce, tiganje ili posuđe, nemojte ove predmete da vučete po dnu rerne.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Kada se hladna tečnost sipa na vrelu površinu, nastaje para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Osim toga, vrele površine mogu da se oštete zbog nagle promene temperature. Nikada ne sipajte hladnu tečnost direktno na vrele površine.
- ▶ Važno je da se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedi i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale.
- ▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti rernu ili da se zapali. Koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
- ▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpitisak, usled čega bi one mogle eksplodirati. Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Postoji mogućnost da se udarite o otvorena vrata mašine ili da se sapletete o njih. Ne ostavljajte vrata bez potrebe otvorena.
- ▶ Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sedajte na otvorena vrata i ne odlažite na njih teške predmete. Vodite takođe računa da se ništa ne zaglavi između vrata i unutrašnjosti rerne. Rerna bi mogla da se ošteti.

## Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:

- ▶ Gornji sloj površine od plemenitog čelika bi mogao da se ošteti zbog lepka i izgubi dejstvo zaštite od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lepите ceduljice, lepljivu traku ili druga lepljiva sredstva.
- ▶ Magneti bi mogli da prouzrokuju ogrebotine. Površine od plemenitog čelika ne koristite kao tablu za magnete.

## Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.
- ▶ Prihvatne rešetke mogu da se demontiraju (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Prihvatne rešetke sa FlexiClip-teleskopskim vodičima“). Ponovo ugradite prihvatne rešetke pravilno.
- ▶ Katalitički emajlirana zadnja stranica rerne može da se izvadi radi čišćenja (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža zadnje stranice“). Ponovo pravilno ugradite zadnju stranicu i rernu nikada ne upotrebljavajte bez ugrađene zadnje stranice.
- ▶ Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina. Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sušere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.
- ▶ U vlažno toplim predelima postoji povećana verovatnoća napasti od gamadi (npr. žohara). Rerna i njena okolina treba da budu uvek čiste. Oštećenja usled gamadi nisu pokrivena garancijom.

## Pribor

- ▶ Koristite isključivo Miele originalni pribor. Ukoliko se dograđuju ili ugrađuju drugi delovi, gube se prava iz garancije, jemstvo i/ili odgovornost za uređaj.
- ▶ Firma Miele Vam daje 15-godišnju, a najmanje 10-godišnju garanciju na dostavljanje funkcionalnih rezervnih delova nakon prestanka proizvodnje serije Vaše rerne.
- ▶ Miele Gourmet pekači HUB 5000/HUB 5001 (ako ih imate) ne smeju da se stavljaju u nivo 1. Time bi se oštetilo dno rerne. Zbog malog rastojanja akumulira se toplota i emajl može da pukne ili da se oljušti. Takođe, nikada ne stavljajte Miele pekač na gornju vodiču nivoa 1, jer tu nije obezbeđen zaštitom od izvlačenja. Koristite obično nivo 2.

# Vaš doprinos zaštiti životne sredine

---

## Odlaganje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tokom transporta. Ambalažni materijali su odabrani sa stanovišta ekološke kompatibilnosti i tehnike odlaganja otpada i generalno se mogu reciklirati.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine. Koristite mesta za sakupljanje reciklabilnih materijala i opcije povrata za specifične materijale. Vaša Miele servisna služba će uzeti transportno pakovanje.

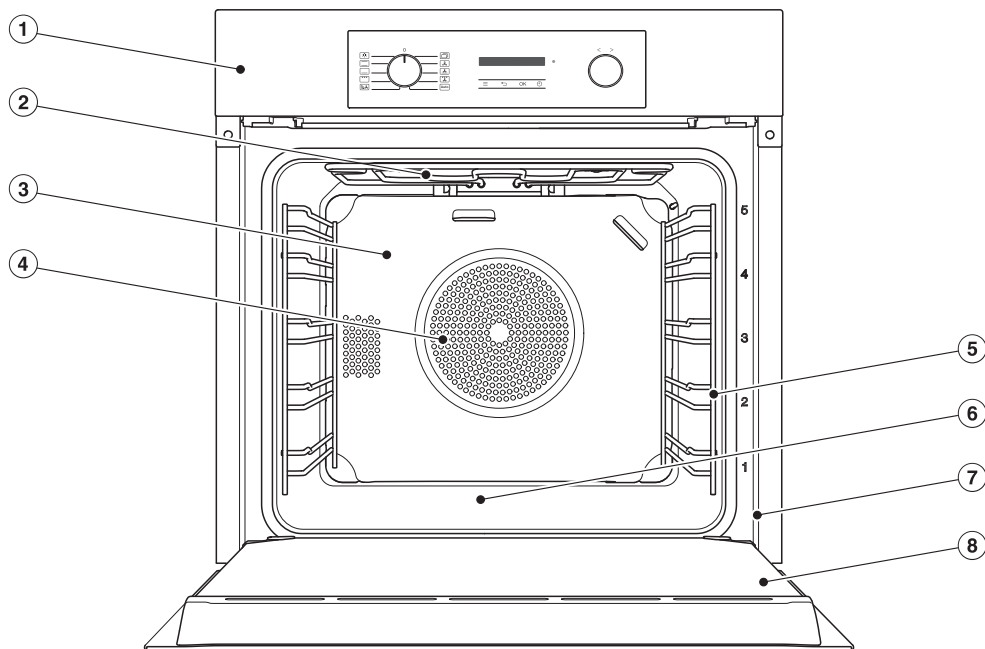
## Odlaganje starog uređaja

Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Zato nikada ne odlažite Vaš stari uređaj u kućni otpad.



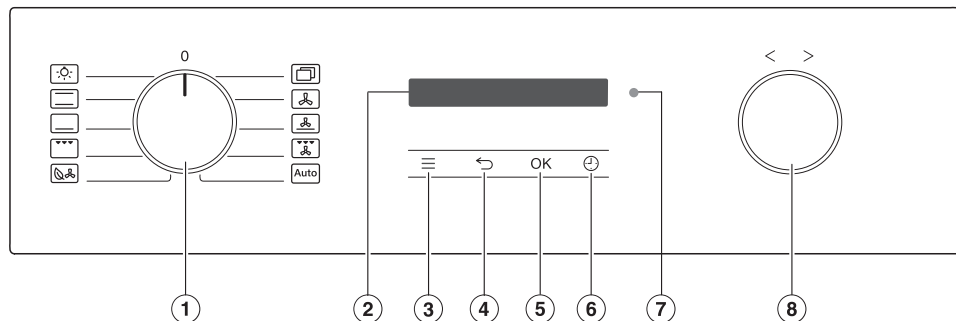
Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji se odlaže. Zakonski ste u obavezi da uklonite iskorišćene baterije i akumulatore, kao i lampe, koji se mogu ukloniti bez uništavanja. Odnosite ih na odgovarajuće mesto za sakupljanje otpada gde se mogu besplatno odložiti. Pobrinite se da Vaš stari uređaj do uklanjanja čuvate tako da bude osiguran od pristupa dece.

## Rerna



- ① Elementi za rukovanje
- ② Gornji grejač/grejač roštilja
- ③ Katalitički emajlirana zadnja strana
- ④ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi
- ⑤ Pihvatne rešetke sa 5 nivoa
- ⑥ Dno rerne sa donjim grejačem ispod
- ⑦ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom
- ⑧ Vrata

## Elementi za rukovanje reonom
















- ① Dugme za biranje načina rada  
Za biranje načina rada
- ② Displej  
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju
- ③ Senzorski taster ≡  
Za pozivanje podešavanja
- ④ Senzorski taster ↶  
Za postepeno vraćanje unazad
- ⑤ Senzorski taster OK  
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja
- ⑥ Senzorski taster ⌚  
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme
- ⑦ Optički interfejs  
(samo za Miele servis)
- ⑧ Okretni regulator < >  
Za podešavanje vremena, temperatura i izbor stavki menija

## Dugme za biranje načina rada

Pomoću dugmeta za biranje načina rada odaberite načine rada i zasebno upalite osvetljenje rerne.

Možete ga okrenuti ulevo i udesno.

## Načini rada

-  Osvetljenje
-  Gornje i donje zagreva.
-  Donje zagrevanje
-  Veliki roštilj
-  Eco-vrući vazduh
-  Ostali | Booster 
-  Ostali | AirFry 
-  Vrući vazduh plus
-  Intenzivno pečenje
-  Rošt. sa kruž. vazduha
-  Automatski programi

## Displej

Na displeju se prikazuju tačno vreme ili razne informacije o režimima rada, temperaturama, vremenima pripreme, automatskim programima i podešavanjima.

## Okretni regulator < >

Okretni regulator možete okrenuti ulevo i udesno.

Vrednosti na displeju poput temperatura i vremena možete povećati okretanjem udesno > ili smanjiti okretanjem ulevo <.

Takođe možete koristiti okretni regulator da biste listali izborne liste za podešavanja i automatske programe na displeju.





Okretanjem udesno > unutar izborne liste listate nadole, okretanjem ulevo < nagore.

## Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete isključiti putem senzorskog tastera ≡ | Jačina zvuka | Zvuk tastera.








# Elementi za rukovanje reonom

## Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Pomoću ovog senzorskog tastera pozivate podešavanja, ako se dugme za biranje načina rada nalazi na položaju <b>O</b> ili položaju Osvetljenje  .
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterima dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni.
OK	Odabirom senzorskog tastera aktivirate funkcije, kao npr. kratkotrajni vremenski interval, memorišete vrednosti ili podešavanja ili potvrđujete napomene.
	Kada se ne odvija nijedan postupak kuvanja, ovim senzorskim tasterom možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja). Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, možete da podesite kratkotrajni vremenski interval, vreme kuvanja, kao i vreme pokretanja ili završetka postupka pripreme.

## Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene o rukovanju. Ove informacione prozore potvrdite senzorskim tasterom OK.
	Kratkotrajni vremenski interval
	Kvačica označava aktuelno podešavanje.
	Neka podešavanja kao npr. osvetljenost displeja ili jačina zvuka se podešavaju putem segmentnog indikatora.
	Blokada uključivanja sprečava slučajno uključivanje rerne (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Blokada uključivanja  “).
	Daljinsko upravljanje (prikazuje se samo ako raspoložete sistemom Miele@home i ako ste odabrali podešavanje Daljinsko upravljanje   Uključeno)



## Odabir načina rada

- Okrenite dugme za biranje načina rada na željeni način rada.

Na displeju se prikazuje preporučena temperatura.

- Ukoliko je potrebno, promenite preporučenu temperaturu pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

## Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

- Okrenite dugme za biranje načina rada na novi način rada.

Podešena vremena kuvanja se brišu.




## Unos brojeva

Brojevi koji mogu da se izmene su posvetljeni.

- Okrećite okretni regulator < > udesno ili ulevo kako biste izmenili broj.
- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše.

## Biranje stavke iz menija u listi sa opcijama

- Odabirom ,  i  pojavljuje se odgovarajući meni. Pomoću okretnog regulatora < > listajte u listi sa opcijama dok se ne pojavi stavka menija.
- Potvrdite sa *OK*.


## Promena podešavanja u listi sa opcijama

Aktuelna postavka je označena kvačicom ✓.

- Okrećite okretni regulator < > udesno ili ulevo dok se ne pojavi željena vrednost ili željeno podešavanje.
- Potvrdite sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

## Promena podešavanja putem segmentnog indikatora

Pojedina podešavanja se prikazuju segmentnim indikatorom . Kada su popunjeni svi segmenti, odabrana je maksimalna vrednost.

Kada nije popunjen nijedan ili samo jedan segment, odabrana je minimalna vrednost ili je postavka isključena (npr. za jačinu zvuka).

- Okrećite okretni regulator < > udesno ili ulevo, dok se ne pojavi željeno podešavanje.
- Potvrdite izbor sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

# Oprema

Modeli opisani u ovom uputstvu za upotrebu i montažu se nalaze na poleđini.

## Natpisna pločica

Natpisnu pločicu sa oznakom tipa možete da vidite na okviru prednje strane kada su otvorena vrata.

Tu ćete naći oznaku modela, fabrički broj, kao i podatke o povezivanju (mrežni napon/frekvencija/maksimalna instalisana snaga).

Spremite ove informacije ako imate pitanja ili problema kako bi Miele mogao ciljano da Vam pomogne.

## Obim isporuke

- Uputstvo za upotrebu i montažu za korišćenje funkcija rerne
- Zavrtnji za pričvršćivanje Vaše rerne u ugradnom ormanu
- Razni pribor

## Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

Oprema zavisi od modela.

Vaša rerna se obavezno isporučuje sa prihvatnom rešetkom, univerzalnim plehom i rešetkom za pečenje (kratko: rešetka).


Zavisno od modela Vaša rerna je pored toga delimično opremljena i drugim priborom koji je ovde naveden.

Sav navedeni pribor, kao i sredstva za čišćenje i održavanje su prilagođeni za rerne firme Miele.

Njih možete da nabavite preko Miele webshop-a, preko Miele korisničke službe ili Vaših Miele specijalizovanih prodavaca.

Prilikom naručivanja navedite oznaku modela Vaše rerne i oznaku željenog pribora.

## Prihvatne rešetke

U rerni, sa desne i leve strane nalaze se prihvatne rešetke sa nivoima  za ubacivanje pribora.

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

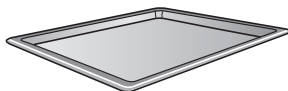
Svaki nivo se sastoji od 2 žleba jedan iznad drugog.

Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

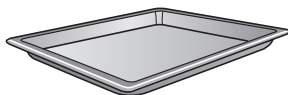
Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža prihvatnih rešetaka sa FlexiClip-teleskopskim vodičama“).

## Pleh za pečenje, univerzalni pleh i rešetka sa zaštitom od izvlačenja

Pleh za pečenje HBB 71:



Univerzalni pleh HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:



Pribor ubacite u prihvatne rešetke uvek između žlebova jednog nivoa.

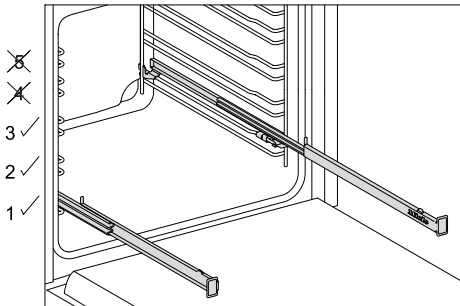
Rešetku ubacite uvek tako da površina za postavljanje bude dole.

Na kraćim stranicama ovog pribora na sredini se nalazi zaštita od izvlačenja. Ona sprečava da pribor isklizne iz prihvatnih rešetaka kada želite samo delimično da ga izvučete.



Kada koristite univerzalni pleh zajedno sa rešetkom za pečenje iznad, univerzalni pleh se ubacuje između žlebova, a rešetka za pečenje automatski iznad njega.

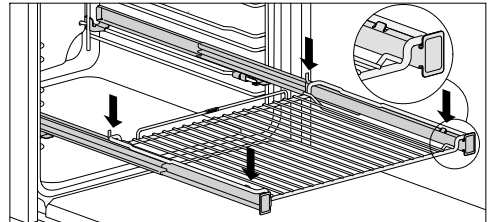
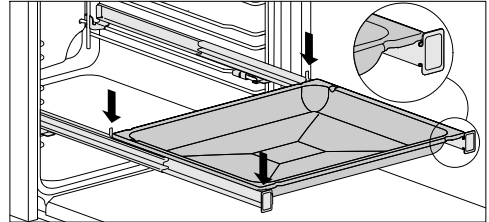
## FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C



FlexiClip-teleskopske vođice mogu da se ugrade samo u nivoe 1, 2 i 3.

FlexiClip-teleskopske vođice mogu potpuno da se izvuku iz rerne i omogućuju dobar pogled na namirnice koje se pripremaju.

FlexiClip-teleskopske vođice potpuno uvucite tek kada na njih stavite pribor.



Da pribor ne bi slučajno skliznuo nadole,

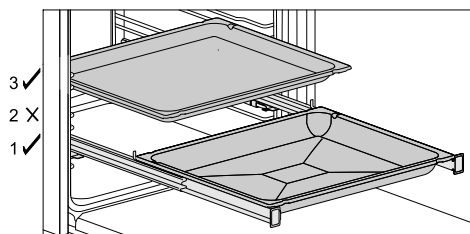
- pazite da on uvek leži između prednjih i zadnjih ispupčenja na teleskopskim vođicama,
- rešetku uvek gurnite na FlexiClip-teleskopske vođice tako da površina za postavljanje bude dole.

Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vođica iznosi 15 kg.

Pošto se FlexiClip-teleskopske vođice ugrađuju na gornji žleb nivoa za stavljanje posuda, smanjuje se rastojanje do nivoa iznad njega. Ukoliko je rastojanje suviše malo, to utiče na rezultat pečenja.

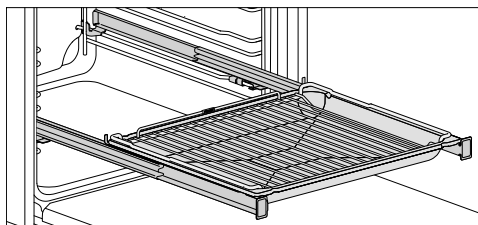
## Oprema

Možete istovremeno da pečete na više plehova, univerzalnih plehova ili rešetaka.



- Ubacite pleh za pečenje, univerzalni pleh ili rešetku na FlexiClip-teleskopske vođice.
- Prilikom ubacivanja drugog pribora držite rastojanje za barem jedan nivo nagore u odnosu na FlexiClip-teleskopske vođice.

Možete da koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad na FlexiClip-teleskopskim vođicama.



- Ubacite univerzalni pleh sa rešetkom iznad na FlexiClip-teleskopske vođice. Prilikom ubacivanja rešetka automatski klizi između žlebova nivoa iznad FlexiClip-teleskopskih vođica.
- Prilikom ubacivanja drugog pribora držite rastojanje za barem jedan nivo nagore u odnosu na FlexiClip-teleskopske vođice.

## Ugradnja FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

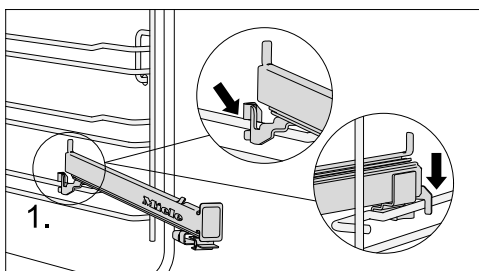
Grejače, unutrašnjost rerne i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što ugradite ili demontirate FlexiClip-teleskopske vođice.

FlexiClip-teleskopske vođice ugradite najbolje u nivo 1. Na taj način možete da ih koristite za sva jela koja treba da se pripremaju u nivou 2.

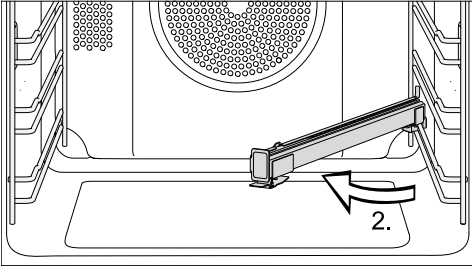
Jedan nivo prihvatne rešetke se sastoji od dva žleba. FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju na gornje žlebove jednog nivoa.

FlexiClip-teleskopsku vođicu ugradite tako da logo Miele bude na desnoj strani.

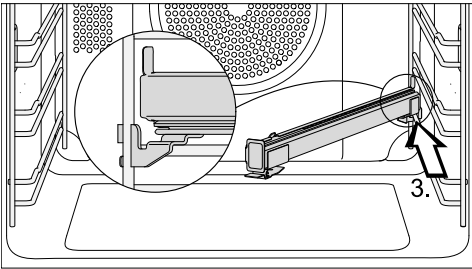
Prilikom ugradnje ili demontaže **ne** razvlačite FlexiClip-teleskopske vođice.



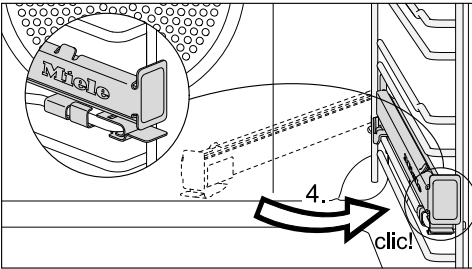
- FlexiClip-teleskopsku vođicu ubacite s prednje strane na gornji žleb nivoa (1.).



- FlexiClip-teleskopsku vođicu okrenite prema sredini rerne (2.).



- Gurnite FlexiClip-teleskopsku vođicu duž gornjeg žleba ukoso prema zadnjoj strani do graničnika (3.).



- Okrenite FlexiClip-teleskopsku vođicu ponovo nazad i fiksirajte je na gornjem žlebu dok ne upadne u ležište (4.).

Ako se FlexiClip-teleskopske vođice blokiraju posle ugradnje, morate jednom snažno da ih izvučete.

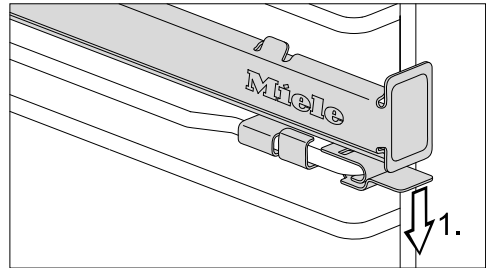
## Demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

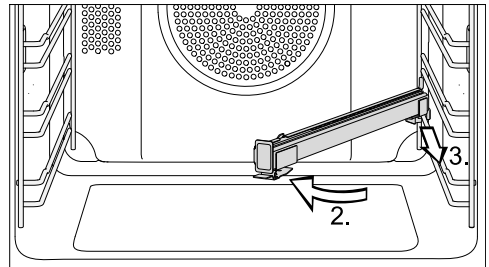
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Grejače, unutrašnjost rerne i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što ugradite ili demontirate FlexiClip-teleskopske vođice.

- FlexiClip-teleskopsku vođicu gurnite do kraja.



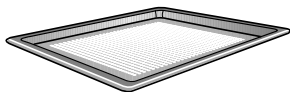
- Pritisnite spojnicu na FlexiClip-teleskopskoj vođici nadole (1.).



- FlexiClip-teleskopsku vođicu okrenite prema sredini rerne (2.) i povucite je napred duž gornjeg žleba (3.).
- Podignite FlexiClip-teleskopsku vođicu iz žleba i izvadite je.

# Oprema

## Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom HBBL 71



Fina perforacija Gourmet pleha za pečenje i AirFry pleha usavršava postupak pečenja:

- Tokom pripreme peciva od svežeg kvasca i testa sa uljem i sirom, hleba i zemički dobija se lepo zapečena kora sa donje strane.
- Prvo razvucite testo na ravnoj radnoj površini, a potom ga stavite na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh.
- Pomfrit, kroketi ili slična jela se mogu fritirati bez masti na vrelom vazduhu (AirFrying).
- Tokom dehidracije/sušenja se cirkulacija vazduha prilagođava namirnicama koje se suše.

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

Istu mogućnost upotrebe pruža i **okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup sa perforacijom HBFP 27-1**.

## Okrugli kalupi za pečenje



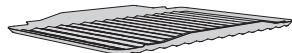
**Okrugli kalup za pečenje bez perforacije HBF 27-1** je pogodan za pripremanje pice, tankih kolača od kvasnog ili mućenog testa, slatkih i začinenih tartova, zapečenih deserta, lepinja ili za pečenje zamrznutih kolača ili pica.

**Okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup HBFP 27-1** sa perforacijom imaju iste mogućnosti kao **Gourmet pleh za pečenje i AirFry HBBL 71** sa perforacijom.

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje je sa završnom obradom PerfectClean.

- Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

## Pleh za roštilj i pečenje HGBB 71



Pleh za roštilj i pečenje se stavlja u univerzalni pleh.

Prilikom pečenja na roštilju, prženja ili AirFryinga on sprečava da sok koji kaplje sa mesa pregori kako biste mogli dalje da ga koristite.

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

## Kamen za pečenje HBS 70



Pomoću kamena za pečenje ćete postići optimalni rezultat pečenja jela koja treba da dobiju hrskavo, zapečeno dno, kao što su pica, kiš (quiche), hleb, zemičke, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje je napravljen od vatrostalne keramike i glaziran je. Za stavljanje i skidanje pečenih namirnica je priložena lopatica od neobrađenog drveta.

- Ubacite rešetku i stavite kamen za pečenje na rešetku.

## Gourmet pekač HUB Poklopac pekača HBD

Za razliku od drugih posuda za pečenje, Miele Gourmet pekače možete da ubacite direktno u prihvatne rešetke. Oni su kao i rešetka opremljeni zaštitom protiv izvlačenja.

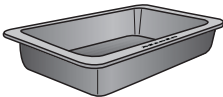
Površina ovih pekača je presvučena slojem protiv prljanja.

Gourmet pekača ima u različitim dubinama. Širina i visina su iste.

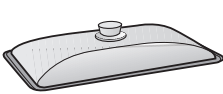
Posebno možete nabaviti odgovarajuće poklopce. Prilikom kupovine navedite oznaku modela.

### Dubina: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

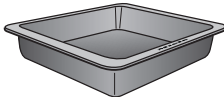


HBD 60-22

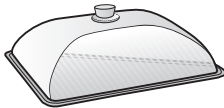


### Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL\*

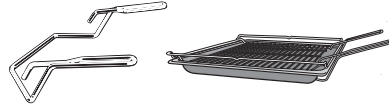


HBD 60-35



\* pogodan za indukcionu ploču za kuvanje

## Ručica za vađenje HEG



Ručica za vađenje Vam olakšava vađenje univerzalnog pleha, pleha za pečenje i rešetke.

## Katalitički emajliran pribor

Katalitički emajlirane površine čiste se same na visokim temperaturama od nečistoća od ulja i masti. Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

### - Bočne stranice

Bočne stranice se stavljaju iza prihvatnih rešetki i štite zidove rerne od prljavštine.

### - Zadnja stranica rerne



Naručite rezervni deo ako je katalitički emajl postao neefikasan usled nepravilnog rukovanja ili veoma velike prljavštine.

Prilikom naručivanja navedite oznaku modela Vaše rerne.

## Pribor za čišćenje i održavanje

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

## Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja**   
(vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Blokada uključivanja“ )
- **Ventilator**  
(vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira ako se rerina koristi neobičan dug period. Dužina perioda zavisi od odabranog načina rada.
- **Hladna vrata**  
Vrata su sastavljena od stakala sa delimično termoreflektujućim slojevima. Za vreme rada rerne vazduh se dodatno sprovodi kroz vrata tako da spoljno staklo vrata ostaje hladno. Radi čišćenja možete vrata da demonstirate i rastavite (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

## Površine oplemenjene slojem PerfectClean

Površine oplemenjene slojem PerfectClean se odlikuju izvanrednim efektom neprianjanja i izuzetno jednostavnim načinom čišćenja.

Pripremljene namirnice se lako odvajaju. Nečistoća koja ostane posle postupaka pečenja ili prženja se jednostavno odstranjuje.

Na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean možete da sečete i tranširate ispečene namirnice.

Ne koristite keramičke noževe, jer izgremu površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean se u pogledu održavanja mogu porediti sa staklom. Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“ kako bi se sačuvala prednost efekta neprianjanja i izuzetno jednostavnog čišćenja.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

- rerina
- Univerzalni pleh
- Pleh za pečenje
- Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom
- Pleh za roštilj i pečenje
- okrugli kalup za pečenje
- Okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup sa perforacijom



## Miele@home

Vaša rerna je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje potrebni su Vam:

- WLAN mreža
- aplikacija Miele
- korisnički nalog Miele-a. Korisnički nalog možete da kreirate putem aplikacije Miele.

Aplikacija Miele Vas vodi prilikom povezivanja između rerne i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste povezali rernu sa Vašom WLAN mrežom, pomoću aplikacije možete npr. da radite sledeće:

- Pozivate informacije o statusu rada Vaše rerne
- Pozivate obaveštenja o tekućim postupcima kuvanja Vaše rerne
- Završavate tekuće postupke kuvanja

Povezivanjem rerne sa Vašom WLAN mrežom povećava se potrošnja energije, čak i kada je parna rerna isključena.

Obezbedite, da na mestu postavljanja Vaše rerne signal Vaše WLAN mreže bude dovoljno jak.

## Dostupnost WLAN veze

WLAN veza deli frekventni opseg sa drugim uređajima (npr. mikrotalasnim rernama, igračkama na daljinsko upravljanje). Usled toga prilikom povezivanja može doći do smetnji, povremeno ili potpuno. Iz tog razloga ne može da se obezbedi stalna raspoloživost ponuđenih funkcija.

## Raspoloživost Miele@home

Korišćenje aplikacije Miele zavisi od raspoloživosti servisa Miele@home u Vašoj zemlji.

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

Informacije o raspoloživosti naći ćete na internet strani [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele aplikacija


Miele aplikaciju možete besplatno preuzeti sa Apple App Store® ili Google Play Store™-a.



# Prvo puštanje u rad

## Osnovna podešavanja

Za prvo puštanje u rad morate da izvršite sledeća podešavanja. Ova podešavanja možete u kasnijem trenutku ponovo da promenite (vidi poglavlje „Podešavanja“).

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.


Rerna se zagreje tokom rada.

Rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

Kada rernu priključite na električnu mrežu, ona se automatski uključi. Na displeju se pojavljuje tekst „Miele“, a nakon nekoliko sekundi zahtev da se podesi jezik.

### Podešavanje jezika

- Pomoću obrtnog birača < > odaberite željeni jezik.
- Potvrdite sa *OK*.

Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, sledite uputstva u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Jezik “.

### Podešavanje lokacije

- Pomoću obrtnog birača < > odaberite željenu lokaciju.
- Potvrdite sa *OK*.

## Konfigurisanje usluge Miele@home

Na displeju se pojavljuje Podesiti „Miele@home“.

- Ako želite odmah da konfigurirate Miele@home, potvrdite sa *OK*.
- Ako želite da pomerite konfigurisanje za kasnije, odaberite Preskočiti pomoću obrtnog birača < > i potvrdite sa *OK*.  
Informacije o kasnijem konfigurisanju naći ćete u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“.
- Ako želite da odmah konfigurirate Miele@home, odaberite željeni metod povezivanja.

Displej i Miele aplikacija vode vas kroz ostale korake.

### Podešavanje tačnog vremena


- Pomoću obrtnog birača < > podesite tačno vreme u satima i minutima.
- Potvrdite sa *OK*.

### Završavanje prvog puštanja u rad

Prikazuje se Prvo puštanje u rad je završeno.

- Potvrdite sa *OK*.

Prikazuje se Jezik .

- Odaberite senzorski taster .


Prikaže se tačno vreme.

Prvo puštanje u rad je završeno.

## Prvo zagrevanje rerne

Prilikom prvog zagrevanja rerne mogu da nastanu neprijatni mirisi. Otklonićete ih tako što ćete rernu zagrevati najmanje jedan sat.

Za vreme postupka zagrevanja obezbedite dobro provetravanje kuhinje. Izbegavajte da se mirisi prošire na druge prostorije.

- Uklonite sa rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Pre zagrevanja očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice (ako ih posedujete) na prihvatne rešetke i stavite sve plehove, kao i rešetku.
- Pomoću birača načina rada odaberite  Ostali.

Prikazuje se **Booster** ✓.


- Potvrdite sa **OK**.

Prikazuje se predložena temperatura (160°C).

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Odaberite maksimalno moguću temperaturu (250°C).
- Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.
- Nakon zagrevanja, birač načina rada okrenite u poziciju **0**.

## Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.







Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu, i pribor da se ohlade.

- Izvadite i ručno očistite sav pribor iz rerne (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Unutrašnjost rerne očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunderastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Vrata zatvorite tek kada unutrašnjost rerne bude suva.

# Podešavanja


## Pregled podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Tačno vreme	Pokazatelj displeja Uključeno*   Isključeno   Noćno isključivanje Format sata 12 h   24 h* Podesiti
Displej	Osvetljenost 
Jačina zvuka	Zvučni signali Melodije*  Solo-Ton  Zvuk tastera 
Jedinice	Temperatura °C*   °F
Predložene temperature	
Naknadni rad ventilatora	Upravljanje temperatur.* Vremenski upravljano
Radni sati	
Blokada uključivanja 	Uključeno   Isključeno*
Miele@home	Aktivirati   Deaktivirati Status veze Ponovo podesiti Vratiti fabrička podešava. Podesiti
Daljinsko upravljanje	Uključeno*   Isključeno
Remote Update	Uključeno*   Isključeno
Verzija softvera	
Prodajno mesto	Demo program Uključeno   Isključeno*
Fabrička podešavanja	Podešavanja uređaja Predložene temperature

\* Fabričko podešavanje

## Aktiviranje menija „Podešavanja“

Pomoću senzorskog tastera možete pozvati  $\equiv$  meni „Podešavanja“ i personalizujete Vašu rernu tako što ćete da prilagodite fabrička podešavanja Vašim potrebama.

- Dugme za biranje načina rada okrenite u poziciju **O** ili poziciju Osvetljenje .

- Odaberite senzorski taster  $\equiv$ .

Pojavljuje se lista sa opcijama podešavanja.

- Pomoću okretnog regulatora  $< >$  odaberite željeno podešavanje.



Možete da proverite ili promenite podešavanja.

- Za izlazak iz menija ponovo izaberite senzorski taster  $\equiv$ .

## Jezik

Možete da podesite jezik Vaše zemlje i Vašu lokaciju.

Nakon izbora i potvrde na displeju se odmah pojavi željeni jezik.

**Savet:** Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, odaberite senzorski taster  $\equiv$ . Orijentišite se prema simbolu  da biste dospeli ponovo u podmeni Jezik .

## Tačno vreme

### Pokazatelj displeja

Izaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu rernu:

- Uključeno  
Tačno vreme je uvek prikazano na displeju.
- Isključeno  
Displej se zatamnjuje radi uštede energije.

- Noćno isključivanje

Radi uštede energije tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Tokom ostalog vremena displej je taman.

### Format sata

Prikaz tačnog vremena može biti u formatu od 24 časa ili 12 časova (24 h ili 12 h).

### Podesiti

Podešavate sate i minute.

Nakon prekida u napajanju strujom ponovo se prikazuje tačno vreme. Tačno vreme se čuva oko 5 minuta.

## Displej

### Osvetljenost

Intenzitet osvetljenosti displeja je prikazan putem segmentnog indikatora.

- 

Maksimalna osvetljenost

- 

Minimalna osvetljenost

## Jačina zvuka

### Zvučni signali

Kada su zvučni signali uključeni, začuje se zvučni signal kada je dostignuta podešena temperatura i po isteku podešenog vremena.


### Melodije

Na kraju postupka, u razmacima se začuje više puta melodija.

Jačina zvuka ove melodije se prikazuje segmentnim indikatorom.

- 

Maksimalna jačina zvuka

- 

Melodija je isključena

# Podešavanja

## Solo-Ton

Na kraju postupka u određenom trajanju se začuje konstantan zvučni signal.

Visina ovog solo zvuka se prikazuje segmentnim indikatorom.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Maksimalna visina tona

- □■■■■■■■■■■■■■■■■■■□

Minimalna visina tona

## Zvuk tastera

Jačina zvuka tastera, koji se čuje prilikom svakog biranja senzorskog tastera, prikazuje se segmentnim indikatorom.

- ■■■■■■■■

Maksimalna jačina zvuka

- □■■■■■■□

Zvuk tastera je isključen

## Jedinice

### Temperatura

Temperaturu možete da podesite u stepenima celzijusa ( $^{\circ}\text{C}$ ) ili u stepenima farenhajta ( $^{\circ}\text{F}$ ).

### Predložene temperature

Preporučuje se da promenite predložene temperature ako često radite sa temperaturama koje odstupaju.

Čim odaberete stavku menija, pojavljuje se lista sa opcijama načina rada sa odgovarajućim predloženim temperaturama.

- Odaberite željeni način rada.
- Promenite predloženu temperaturu.
- Potvrdite sa *OK*.

## Naknadni rad ventilatora

Ventilator nastavlja da radi posle postupka pečenja kako se u rerni, na komandnoj ploči ili ugradnom ormanu ne bi kondenzovala vlaga.

- Upravlja se temperaturom. Ventilator se isključi kada temperatura u rerni padne ispod oko  $70^{\circ}\text{C}$ .
- Vremenski upravljano. Ventilator se isključi posle otprilike 25 minuta.

Zbog kondenzovane vode mogu da se oštete ugradni orman i radna ploča, a može doći i do korozije u rerni.

Kada održavate toplotu namirnice u rerni, sa podešavanjem Vremenski upravljano raste vlažnost vazduha i vlaga se kondenzuje na komandnoj ploči, stvaraju se kapljice ispod radne ploče ili vlaga oblaže stranice kuhinjskih elemenata.

Ne održavajte toplotu namirnice u rerni koristeći za to podešavanje Vremenski upravljano.

## Radni sati

Odabirom Radni sati možete da očitajte ukupan broj radnih sati Vaše rerne.

## Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje rerne.

Kada je blokada uključivanja aktivirana, i dalje možete odmah da podesite kratkotrajni vremenski interval.

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom.

- Uključeno  
Aktivira se blokada uključivanja uređaja. Pre nego što možete da koristite rernu, dodirnite senzorski taster OK u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključeno  
Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Rernu možete da koristite na uobičajen način.

## Miele@home

Rerna spada u kućne uređaje koji podržavaju Miele@home. Vaša rerna je fabrički opremljena WLAN komunikacionim modulom i pogodna je za bežičnu komunikaciju.

Postoji više mogućnosti da Vašu rernu povežete u Vašu WLAN mrežu. Preporučujemo Vam da svoju rernu povežete pomoću Miele aplikacije ili pomoću WPS-a sa svojom WLAN mrežom.

- Aktivirati  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home deaktiviran. WLAN funkcija se ponovo uključuje.
- Deaktivirati  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Miele@home ostaje podešen, WLAN funkcija se isključuje.
- Status veze  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Na displeju se prikazuju informacije, npr. kvalitet prijema WLAN-a, ime mreže i IP-adresa.
- Ponovo podesiti  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. Resetujete podešavanja mreže i odmah konfigurirate novu mrežu.

- Vratiti fabrička podešava.  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. WLAN funkcija se isključuje i veza sa WLAN mrežom se resetuje na fabričko podešavanje. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurirate da biste mogli da koristite Miele@home. Resetujte podešavanja mreže kada odlažete ili prodajete rernu ili kada puštate u rad polovnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup rerni.
- Podesiti  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurirate da biste mogli da koristite Miele@home.

## Daljinsko upravljanje

Ako ste instalirali Miele aplikaciju na Vašem mobilnom uređaju, raspoložete sistemom Miele@home i aktivirate daljinsko upravljanje (Uključeno), nakon odabira načina rada možete da podesite temperaturu i vremena pečenja, očitajte informacije o tekućim postupcima pečenja ili prekinete tekući postupak pečenja. Potrošnja rerne u umreženom režimu pripravnosti iznosi maks. 2 W.

## Remote Update

Stavka menija Remote Update se prikazuje i može da se odabere samo ako su ispunjeni uslovi za korišćenje Miele@home (vidi poglavlje „Prvo puštanje u rad“, odeljak „Miele@home“).

Softver Vaše rerne može da se ažurira pomoću funkcije RemoteUpdate. Ako postoji nadogradnja softvera za Vašu

# Podešavanja

renu, rerna je automatski preuzima. Instalacija ažuriranja se ne vrši automatski već morate ručno da je pokrenete.

Ukoliko ne instalirate ovu funkciju, Vašu rernu možete da koristite na uobičajen način. Firma Miele ipak preporučuje da instalirate ažuriranja.

## Uključivanje/Isključivanje

Fabrički je uključena funkcija Remote-Update. Dostupno ažuriranje se automatski preuzima i morate ručno da ga pokrenete.

Isključite funkciju RemoteUpdate ako želite da se nadogradnje softvera ne preuzimaju automatski.

## Postupak daljinskog ažuriranja

Informacije o sadržaju i obimu ažuriranja možete naći u aplikaciji Miele.

Ako je dostupna nadogradnja, na displeju Vaše rerne se prikaže obaveštenje.

Nadogradnju možete odmah da instalirate ili da odložite instalaciju za kasnije. Upit će uslediti kada sledeći put uključite rernu.

Ako ne želite da instalirate nadogradnju, isključite daljinsko ažuriranje.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom ažuriranja obratite pažnju na sledeće:

- Dok ne dobijete poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirana nadogradnja ne može da se poništi.
- Ne isključujte rernu dok se vrši ažuriranje. U protivnom će se ažuriranje prekinuti i neće biti instalirano.
- Neka ažuriranja softvera može da vrši samo Miele servis.

## Verzija softvera

Ova verzija softvera je namenjena za Miele servisnu službu. Ove informacije Vam nisu potrebne za privatnu upotrebu.

## Prodajno mesto

Ova funkcija omogućava specijalizovanom prodavcu da prezentuje rernu bez zagrevanja. Ovo podešavanje Vam nije potrebno za privatnu upotrebu.

## Demo program

Ako uključite rernu dok je aktiviran demo program, pojavi se napomena Demo progr. aktivan. Uređaj ne greje.

- Uključeno  
Demo program se aktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde.
- Isključeno  
Demo program se deaktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde. Rernu možete da koristite na uobičajen način.

## Fabrička podešavanja

- Podešavanja uređaja  
Sva podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.
- Predložene temperature  
Promenjene predložene temperature se resetuju na fabrička podešavanja.



### Korišćenje funkcije Krat. vr. inter.

Kratkotrajni vremenski interval  $\Delta$  možete da koristite za nadgledanje posebnih postupaka, npr. kuvanja jaja.

Kratkotrajni vremenski interval takođe možete da koristite kada istovremeno podesite vreme za automatsko uključivanje ili isključivanje postupka pripreme (npr. kao podsetnik da nakon izvesnog vremena pripreme jelo začinite ili prelijete).

Maksimalno podesiv kratkotrajni vremenski interval iznosi 59:59 min.

### Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

Primer: želite da kuvate jaja i podesite kratkotrajni interval na 6 minuta i 20 sekundi.

- Odaberite senzorski taster  $\oplus$ .
  - Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Krat. vr. inter..
- Prikazuje se zahtev Podesiti 00:00 min.
- Pomoću okretnog regulatora podesite  $< >$  06:20.
  - Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Kada je rerna isključena, umesto tačnog vremena prikažu se  $\Delta$  i kratkotrajni vremenski interval koji odbrojava.

Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja **bez** podešenog vremena pripreme, prikazuju se  $\Delta$  i kratkotrajni vremenski interval koji odbrojava, čim je dostignuta podešena temperatura.

Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja **sa** podešenim vremenom pripreme, kratkotrajni vremenski interval odbrojava u pozadini, jer vreme pripreme ima prioritet prikaza na displeju.

Kada se nalazite u nekom meniju, kratkotrajni vremenski interval odbrojava u pozadini.

Posle isteka kratkotrajnog vremenskog intervala treperi  $\Delta$ , oglašava se zvučni signal i vreme odbrojava naviše do najviše 59:59 min.

- Odaberite senzorski taster  $\oplus$ .

Zvučni i optički signali se isključuju.

### Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite senzorski taster  $\oplus$ .
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Krat. vr. inter..
- Odaberite Promeniti.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikaže se kratkotrajni vremenski interval.

- Izmenite kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa *OK*.













Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

### Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala




- Odaberite senzorski taster  $\oplus$ .
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Krat. vr. inter..
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa *OK*.


Kratkotrajni vremenski interval se briše.

## Pregled načina rada

Načini rada	Predložena vrednost	Opseg
 Vrući vazduh plus	160 °C	30–250 °C
 Intenzivno pečenje	170 °C	50–250 °C
 Eco-vrući vazduh	190 °C	100–250 °C
 Ostali   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Ostali   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Gornje i donje zagreva.	180 °C	30–280 °C
 Donje zagrevanje	190 °C	100–280 °C
 Veliki roštilj	240 °C	200–300 °C
 Rošt. sa kruž. vazduha	200 °C	100–260 °C
 Auto Automatski programi		

### Postupci pečenja

- Izvadite sav pribor iz rerne koji Vam za postupak pečenja nije neophodan.
- Odaberite obično nižu temperaturu iz recepta ili tabele za pečenje i proverite namirnicu nakon kraćeg vremena navedenog u njima.
- Zagrejte prethodno rernu samo ako je to potrebno prema receptu ili tabeli za pečenje.
- Dok je pečenje u toku, izbegavajte da otvarate vrata rerne.
- Najbolje je da koristite tamne kalupe bez sjaja i posude za pečenje od nereflektujućeg materijala (emajliran čelik, vatrostalno staklo, odlivak od aluminijuma sa premazom). Sjajni materijali kao što je plemeniti čelik ili aluminijum reflektuju toplotu koja onda slabije stiže do namirnice koja se peče. Takođe, ne prekrivajte dno rerne ili rešetku aluminijumskom folijom koja reflektuje toplotu.
- Kontrolišite vreme pečenja da biste izbegli gubitak energije prilikom pripreme namirnica.  
Podesite vreme pečenja ili upotrebite termometar za namirnice ako ga imate.
- Za pripremu mnogih jela možete da koristite način rada Vrući vazduh plus . Tako možete da pečete na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagreva. , jer se toplota odmah raspoređuje u rerni. Osim toga možete istovremeno da pečete jela na više nivoa.
- Eco-vrući vazduh  je inovativan način rada koji je pogodan za manje količine, kao npr. zamrznute pice, polugotove zemičke ili sitne kolače, ali i za jela od mesa i pečenja. Pečete uz uštedu energije sa optimalnim iskorišćavanjem toplote. Kada pečete u jednom nivou, štedite do 30 % energije uz približno isti rezultat pečenja. Dok je pečenje u toku, ne otvarajte vrata rerne.

- Za jela sa roštilja najbolje da koristite način rada Rošt. sa kruž. vazduha . Tako pečete na roštilju na nižim temperaturama nego kod drugih načina pečenja na roštilju sa podešenom maksimalnom temperaturom.
- Ako je moguće, pripremajte više jela istovremeno. Stavite ih jedno pored drugog ili na različite nivoe.
- Jela, koja ne možete da pripremate istovremeno, pecite odmah jedno za drugim kako biste iskoristili već postojeću toplotu.

### Iskorišćavanje zaostale toplote

- Kod postupaka pečenja na temperaturama preko 140 °C i sa vremenom pečenja više od 30 minuta temperaturu možete da smanjite otprilike 5 minuta pre kraja postupka pečenja na minimalnu temperaturu. Postojeća preostala toplota je dovoljna da se jelo do kraja ispeče. Ali nipošto ne isključujte rernu (videti poglavlje „Sigurnosna uputstva i upozorenja“).
- Kada hoćete sa katalitički emajliranih delova da uklonite nečistoće od ulja i masti, najbolje da postupak čišćenja pokrenete neposredno posle postupka pečenja. Postojeća preostala toplota smanjuje potrošnju energije.

### Modus za uštedu energije

Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako nije u toku nijedan postupak pečenja i ne usledi dalje rukovanje rernom. Prikazano je tačno vreme ili je displej zatamnjen (vidi poglavlje „Podešavanje“).

# Rukovanje

## Jednostavno rukovanje

- Stavite namirnicu u reru.
- Pomoću dugmeta za biranje načina rada odaberite željeni način rada.

Nakon što se nakratko prikaže način rada, prikazuje se preporučena temperatura.

- Ukoliko je potrebno, promenite preporučenu temperaturu pomoću okretnog regulatora < >.

Preporučena temperatura se preuzima u roku od nekoliko sekundi. Naknadno možete promeniti temperaturu pomoću okretnog regulatora < >.

- Potvrdite sa *OK*.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

Možete da pratite porast temperature.

Kada se prvi put dostigne temperatura, oglašava se se zvučni signal.

- Posle postupka pečenja dugme za biranje načina rada okrenite u poziciju **0**.
- Izvadite namirnicu iz rerne.


## Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme

Čim se pokrene postupak kuvanja, zavisno od načina rada putem senzorskog tastera možete da promenite vrednosti ili podešavanja za taj postupak kuvanja.

Zavisno od načina rada možete da promenite sledeća podešavanja:

- Temperatura
- Vreme kuva.
- Završeno u
- Start u


### Promena temperature


Predloženu temperaturu možete trajno da podesite prema Vašim ličnim navikama pri korišćenju uređaja putem senzorskog tastera  | Predložene temperature.

- Promenite temperaturu pomoću okretnog regulatora < >.

Temperatura se menja u koracima od po 5°C.

- Potvrdite sa *OK*.

**Savet:** Ako ste programirali **jedno** vreme pečenja, prvo morate izaći iz menija „Vreme kuvanja“ pomoću senzorskog tastera . Zatim možete promeniti temperaturu pomoću okretnog regulatora < >.

Zatim dodirnite senzorski taster  da biste ponovo prikazali vreme pečenja.

## Podešavanje vremena kuvanja

Na rezultat pripreme jela može negativno da utiče ako od trenutka stavljanja namirnice u rernu do trenutka starta prođe dosta vremena. Sveže namirnice mogu da promene boju ili čak da se pokvare.

Prilikom pečenja testo bi počelo da se suši a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.

Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka pečenja.

Namirnicu ste stavili u rernu, odabrali način rada i neophodna podešavanja, kao npr. temperaturu.

Unosom Vreme kuva., Završeno u ili Start u putem senzorskog tastera ⌚ možete automatski da uključite i isključite postupak kuvanja.

- Vreme kuva.  
Podesite vreme koje je potrebno za kuvanje namirnice. Po isteku tog vremena zagrevanje rerne se automatski isključuje. Maksimalno vreme kuvanja, koje može da se podesi, zavisi od odabranog načina rada.

- Završeno u  
Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.

- Start u  
Ova funkcija se pojavljuje u meniju tek kada podesite Vreme kuva. ili Završeno u. Sa Start u određujete trenutak kada postupak kuvanja treba da se pokrene. Zagrevanje rerne se automatski uključuje u tom trenutku.

- Odaberite senzorski taster ⌚.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite sa *OK*.

- Odaberite senzorski taster ↵ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

## Menjanje podešenih vremena kuvanja

- Odaberite senzorski taster ⌚.
- Odaberite željeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Promeniti.
- Promenite podešeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster ↵ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

Kod prekida napajanja strujom brišu se podešavanja.

## Brisanje podešenih vremena kuvanja

- Odaberite senzorski taster ⌚.
- Odaberite željeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster ↵ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

Ako izbrišete Vreme kuva., brišu se i podešena vremena za Završeno u i Start u. Ako izbrišete Završeno u ili Start u, postupak kuvanja se pokreće sa podešenim vremenom pripreme.

## Prekidanje postupka kuvanja

- Okrenite dugme za biranje načina rada na drugi način rada ili u poziciju **0**.

Podešena vremena kuvanja se brišu. Ako ste dugme za biranje načina rada okrenuli u poziciju **0**, zagrevanje i osvetljenje rerne se takođe isključuju.




# Rukovanje

---


## Prethodno zagrevanje rerne


Način rada Booster služi za brže zagrevanje rerne.

Prethodno zagrevanje rerne je potrebno za pripremu samo malog broja jela.



- Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja.
- Prethodno zagrejte rernu kod pripremanja sledećih jela i načina rada:
  - Tamna hlebna testa, kao i rozbif i file u načinima rada Vrući vazduh plus  i Gornje i donje zagreva. 
  - Kolači i peciva sa kratkim vremenom pečenja (do oko 30 minuta), kao i osetljiva testa (npr. biskviti) u načinu rada Gornje i donje zagreva. 

## Brzo zagrevanje

Pomoću načina rada Booster  možete da skratite fazu zagrevanja.


Za pice i osetljiva testa (biskvit, sitno pecivo) ne koristite način rada Booster  tokom faze prethodnog zagrevanja.

U protivnom će ove namirnice odložo prebrzo da porumene.

- Pomoću birača načina rada odaberite  Ostali.
- Potvrdite Booster  sa OK.
- Odaberite temperaturu.
- Odaberite željeni način rada kada je dostignuta podešena temperatura.
- Stavite namirnicu u rernu.

## Upotreba automatskih programa

Automatski programi vode Vas udobno i sigurno do optimalnog rezultata kuvanja. Odgovarajuće recepte ćete naći na kraju uputstva za upotrebu i montažu u poglavlju „Recepti Automatski programi“.

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Sledite uputstva na displeju.

## Napomene o korišćenju

- Prilikom korišćenja automatskih programa priloženi recepti treba da pruže pomoć da se orijentišete. Za optimalne rezultate pečenja preporučujemo da koristite količine i pribor navedene u receptima.
- Da biste pronašli tačan nivo za stavljanje posude, uklonite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C pre nego što pokrenete automatski program.
- Pre nego što pokrenete automatski program pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Kod nekih automatskih programa treba sačekati da prođe vreme prethodnog zagrevanja pre nego što stavite namirnicu u rernu da se peče. Na displeju će se pojaviti odgovarajuća napomena.

# Pečenje testa

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

Zato kolači, pica, pomfrit i pecivo treba pri pečenju da dobiju samo zlatno-žutu boju a ne tamnosmeđu.

## Saveti za pečenje

- Podesite vreme pečenja. Pečenje testa ne treba birati mnogo ranije. Testo bi počelo da se suši, a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.
- Generalno, možete da koristite rešetku, pleh za pečenje, univerzalni pleh i sve kalupe za pečenje od materijala otpornih na toplotu.
- Izbegavajte svetle kalupe tankih zidova od sjajnog materijala, jer u svetlim kalupima namirnice neravnomerno ili slabo porumene. Pod nepovoljnim okolnostima namirnica neće biti pečena.
- Kolače u pravougaonim ili duguljastim kalupima postavite u rernu popreko kako bi se postiglo optimalno raspoređivanje toplote u kalupu i ujednačen rezultat pečenja.
- Kalupe za pečenje stavite uvek na rešetku.
- Voćne kolače i visoke kolače pecite na univerzalnom plehu.

## Korišćenje papira za pečenje

Miele pribor, kao npr. univerzalni pleh, je oplemenjen slojem PerfectClean (vidi poglavlje „Oprema“). Generalno, površine oplemenjene slojem PerfectClean nije potrebno podmazati ili obložiti papirom za pečenje.

- Koristite papir za pečenje kada pečete slano pecivo, pošto bi soda bikarbena koja se koristi prilikom pripremanja testa mogla oštetiti površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.
- Koristite papir za pečenje kada pečete biskvit, beze, puslice ili slično. Ova testa se lako zalepe jer u sebi imaju dosta belanaca.
- Koristite papir za pečenje kada pripremate zamrznute proizvode na rešetki.

## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Odabir temperature

- Odaberite obično nižu temperaturu. Kod temperatura koje su više od navedenih se doduše skraćuje vreme pečenja, ali postoji mogućnost da namirnica neravnomerno porumeni i eventualno ne bude pečena.



## Odabir vremena pripreme

Vremena navedena u tabelama za pečenje važe, ako nije drugačije navedeno, za rernu koja nije prethodno zagrejana. Ako je unutrašnjost rerne prethodno zagrejana, vreme se skraćuje za oko 10 minuta.

- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena. Zabodite drveni štapić u testo.

Ukoliko na štapiću ne ostanu vlažni komadić testa, namirnica je pečena.


## Napomene za načine rada

Pregled načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u istoimenom poglavlju.

### Korišćenje Automatski programi

- Sledite uputstva na displeju.

### Korišćenje Vrući vazduh plus

Možete da kuvate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagreva. , jer se toplota odmah rasproštruje u rerni.

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

- 1 nivo: namirnicu stavite u nivo 2.
- 2 nivoa: namirnicu stavite u nivoe 1+3 ili 2+4.
- 3 nivoa: namirnicu stavite u nivoe 1+3+5.

## Saveti

- Ako istovremeno pečete u više nivoa, univerzalni pleh stavite skroz dole.
- Vlažno pecivo ili kolače pecite na maksimalno 2 nivoa istovremeno.

### Korišćenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača sa vlažni filom.

**Ne** koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva.

- Kolače u kalupima stavite u nivo 1 ili 2 .

### Korišćenje Gornje i donje zagreva.

Pogodni su tamni kalupi za pečenje od crnog lima bez sjaja, tamnog emjla, bruniranog belog lima, mat aluminijumom, vatrostalni stakleni kalupi i kalupi sa zaštitnim slojem.

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Kod recepata iz starijih kuvara podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.

- Namirnicu stavite u nivo1 ili 2 .

### Korišćenje Eco-vrući vazduh

Koristite ovaj način rada za pečenje manjih količina, npr. zamrznute pice, polugotovih zemički ili sitnih kolača, uz uštedu energije.

- Namirnicu stavite u nivo 2.

# Pečenje mesa

## Saveti za pečenje

- Možete da koristite svako posuđe od materijala otpornog na toplotu, poput pekača, tepsije, staklene posude, creva ili kese za pečenje, glinene posude, univerzalnog pleha, rešetke i/ili pleha za grilovanje i pečenje (ako ga poseđujete) na univerzalnom plehu.
- **Prethodno zagrevanje** rerne je potrebno samo prilikom pripreme rozbifa i filea. Obično nije potrebno prethodno zagrevanje.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu za pečenje**, npr. pekač. Meso iznutra ostaje sočno. Rerna ostane čistija nego prilikom pečenja na rešetki. Ostane dovoljno soka od pečenja za pripremanje umaka.
- Ako koristite **crevo ili kesu za pečenje**, obratite pažnju na podatke na pakovanju.
- Ako za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu**, posnije meso možete da premažete mašću, obložite rešnjevima slanine ili špikujete.
- **Začinite** meso i stavite ga u posudu za pečenje. Obložite ga listićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili mašću. Ako pripremate veći komad posnog mesa (2-3 kg) ili masniju živinu, dodajte oko 1/8 l vode.
- Tokom pečenja ne dolivajte previše tečnosti. Time bi meso manje **porumenilo**. Rumena boja nastaje na kraju vremena pečenja. Meso dodatno intenzivno porumeni ako posle otprilike polovine vremena pečenja skinete poklopac sa posude.
- Nakon završenog postupka pečenja izvadite namirnicu iz rerne, poklopite je i ostavite da **miruje** oko 10 minuta. Iz nje će onda izlaziti manje soka od pečenja kada je zasećete.



- Kožica **živine** će biti hrskava ako je 10 minuta pre završetka pečenja pomoću četkice premažete blago posoljenom vodom.

## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Vodite računa o navedenom opsegu temperature, snazi mikrotalasa, nivou ma i vremenima. Pri tom uzmite u obzir različite posude za pečenje, komade mesa i navike prilikom pečenja.

## Odabir temperature

- Odaberite obično nižu temperaturu. Na višim temperaturama od navedenih meso doduše porumeni, ali ne bude pečeno.
- U načinima rada Vrući vazduh plus  odaberite temperaturu nižu za oko 20 °C nego sa Gornje i donje zagreva. .
- Kada pečete komade mesa teže od 3 kg, odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego što je navedeno u tabeli za pečenje. Postupak pečenja će trajati malo duže, ali će meso biti ravnomerno pečeno i neće dobiti suviše debelu koru.
- Kod pečenja na rešetki odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

## Odabir vremena pripreme

Vremena u tabeli za pečenje važe, ako nije drugačije navedeno, za rernu koja nije prethodno zagrejana.

- Izračunajte vreme pečenja tako što ćete, u zavisnosti od vrste mesa, pomnožiti visinu Vašeg pečenja [cm] sa vremenom po cm visine [min/cm]:
  - Govedina/divljač: 15–18 min/cm
  - Svinjetina/teletina/jagnjetina: 12–15 min/cm
  - Rozbif/file: 8–10 min/cm
- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.

## Saveti


- Vreme pečenja duboko zamrznutog mesa se produžava za oko 20 minuta po kg.
- Zamrznuto meso do težine od oko 1,5 kg možete da pečete bez prethodnog otapanja.


## Napomene za načine rada

Pregled načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u istoimenom poglavlju.

### Korišćenje Automatski programi



- Sledite uputstva na displeju.

Odaberite način rada Donje zagrevanje  na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa donje strane.

Ne koristite način rada Intenzivno pečenje  za pečenje, jer će sok od pečenja previše potamneti.

### Korišćenje Vrući vazduh plus

Ovi načini rada pogodni su za pečenje jela od mesa, ribe i živine sa smeđom koricom, kao i za pečenje rozbifa i filea.

U načinu rada Vrući vazduh plus  možete da kuvate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagrevanje , jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

- Namirnicu stavite u nivo 2.

### Korišćenje Gornje i donje zagreva.

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Kod recepata iz starijih kuvara podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.


- Namirnicu stavite u nivo 2.

### Korišćenje Eco-vrući vazduh

Koristite ovaj način rada za pečenje manjih količina mesa ili jela od mesa, uz uštedu energije.

- Namirnicu stavite u nivo 2.

# Pečenje na roštilju

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

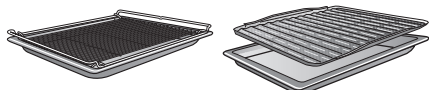
Kada pečete na roštilju sa otvorenim vratima, vrući vazduh, koji izlazi iz rerne, ne prolazi više automatski kroz ventilator i ne hladi se. Elementi za rukovanje postanu vrući.

Prilikom pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Saveti za pečenje na roštilju

- Za pečenje na roštilju je potrebno prethodno zagrevanje. Gornji grejač/grejač roštilja prethodno zagrejte oko 5 minuta dok su vrata zatvorena.
- Meso brzo isperite pod mlazom hladne vode i dobro ga osušite. Pre pečenja na roštilju ne solite komade mesa, pošto će u protivnom izaći sok od mesa.
- Posnije meso možete da premažete uljem. Ne koristite druge masnoće, jer će lako suviše potamneti i početi da dime.
- Pljosnatu ribu i komade ribe očistite i posolite. Ribu možete takođe da nakapate sokom od limuna.
- Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad ili pleh za roštilj i pečenje (ako ga posedujete). Pleh za roštilj i pečenje sprečava da sok koji kaplje sa mesa pregori kako biste mogli dalje da ga koristite. Četkicom premažite uljem rešetku ili pleh za roštilj i pečenje i na to stavite namirnicu.

Nemojte da koristite pleh za pečenje.



## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Vodite računa o navedenom opsegu temperature, snazi mikrotalasa, nivou i vremenima. Pri tome uzmite u obzir različite komade mesa i navike prilikom pečenja.
- Posle kraćeg navedenog vremena proverite namirnicu.

## Odabir temperature

- Odaberite obično nižu temperaturu. Na višim temperaturama od navedenih meso doduše porumeni, ali ne bude pečeno.

## Odabir nivoa

- Odaberite nivo u zavisnosti od debljine namirnice.
- Tanju namirnicu stavite u nivo 3 ili 4 .
- Namirnicu većeg prečnika stavite u nivo 1 ili 2.

## Odabir vremena pripreme ⌚

- Tanke komade mesa ili ribe grilujte oko 6–8 minuta sa svake strane. Vodite računa da komadi budu otprilike jednake debljine da vremena za pečenje na roštilju ne budu suviše različita.
- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.
- Za **proveru pečenosti** mesa pritisnite ga kašikom. Tako možete da utvrdite koliko je meso pečeno.
- **slabo pečeno/ružičasto**  
Ako je meso još uvek vrlo elastično, znači da je u unutrašnjosti još crveno.
- **srednje pečeno**  
Ako meso malo popušta pod pritiskom, u unutrašnjosti je ružičaste boje.
- **dobro pečeno**  
Ako meso ne popušta previše pod pritiskom, dobro je pečeno.

**Savet:** Ako je površina većih komada mesa već dosta porumenila, a unutrašnjost ostala još nepečena, spustite namirnicu na niži nivo ili smanjite temperaturu pečenja na roštilju. Površina tako neće previše potamneti.

## Napomene za načine rada

Pregled načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u istoimenom poglavlju.

### Korišćenje Veliki roštilj

Koristite ovaj način rada za grilovanje tanjih namirnica u većim količinama i da zapečete namirnice u velikim kalupima.

Ceo gornji grejač/grejač roštilja se užari kako bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.


### Korišćenje Rošt. sa kruž. vazduha

Ovaj način rada je pogodan za grilovanje mesa većeg prečnika, npr. pileta.

Za pripremu tanjih namirnica obično se preporučuje podešavanje temperature od 220 °C, za namirnice većeg promera 180-200 °C.

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

Zato pomfrit i pecivo treba pri pečenju da dobiju samo zlatnožutu a ne tamnosmeđu boju.

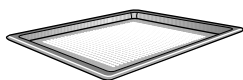
Načinom rada AirFry  se namirnice fritiraju na vrelom vazduhu. AirFrying je pažljiva metoda pripreme i postiže ravnomerno hrskavi rezultat pečenja.

AirFrying je stoga idealan za pripremu smrznutih proizvoda, kao što su pomfrit, kroketi i slično.

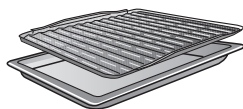
Izvan toga pronaći ćete raznovrsne mogućnosti za primenu u poglavlju „Recepti AirFry“, kao i u tabelama za prženje „Pikantno“ i „Piletina/riba“.

## Pribor

- Za **nevodenaste namirnice**, kao što je pomfrit, koristite Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom. Fina perforacija Gourmet pleha za pečenje i AirFry pleha omogućava da namirnice budu lepo obojene i hrskave sa svih strana.



- Za **vodenaste namirnice**, kao što je batak, koristite univerzalni pleh ili pleh za roštilj i pečenje (ako ih imate). Pleh za roštilj i pečenje sprečava da sok koji kaplje sa mesa pregori kako biste mogli dalje da ga koristite. Naučenom četkicom premažite pleh za roštilj i pečenje i na to stavite namirnicu.




- Namirnice u kalupima za pečenje stavite uvek na sredinu rešetke.

## Saveti za AirFrying

- Ne odmrzavajte smrznute namirnice.
- Rasporedite namirnice ravnomerno i po mogućstvu u jednom sloju na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh ili na pleh za roštilj i pečenje.
- Stavite namirnicu u nezagrejanu rernu. Ukoliko Vam rezultat pečenja nije dovoljno hrskav, naredni put možete i zagrejati rernu.
- Pecite samo na jednom nivou. Pečenjem na više nivoa se podiže nivo vlažnosti u rerni, a namirnice neće postati hrskave.
- Namirnicu stavite na nivo 2. Ukoliko želite više rumenila sa gornje strane, naredni put namirnice možete staviti i na viši nivo.
- Namirnicu, kao što je pomfrit, okrenite posle polovine vremena pripreme. Radi podsećanja uključite krakotrajni vremenski interval.

## Korišćenje načina rada AirFry

- Rasporedite namirnice ravnomerno i po mogućstvu u jednom sloju na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh ili na pleh za roštilj i pečenje.
- Namirnicu stavite na nivo 2.
- Pomoću birača načina rada odaberite  Ostali.
- Odaberite pomoću obrtnog birača AirFry.
- Potvrdite sa OK.

Prikazuje se preporučena temperatura.


- Promenite preporučenu temperaturu shodno podatku u receptu ili u tabeli za pečenje.
- Na kraju vremena pečenja proverite da li su Vam namirnice dovoljno hrskave i rumene.


U ovom poglavlju ćete naći informacije o sledećim upotrebama:

- Odmrzavanje
- Pečenje na niskim temperaturama
- Ukuvavanje
- Sušenje
- Zamrznuti proizvodi/gotova jela
- Grejanje posuđa

### Odmrzavanje

Ako se namirnica blago otapa, vitamini i hranljive materije ostaju uglavnom očuvani.

- Odaberite način rada **Vrući vazduh** plus  i temperaturu od 30-50 °C. Vazduh u rerni cirkuliše, a zamrznuta namirnica se blago odmrzava.

 **Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.**

Mikroorganizmi kao npr. salmonela mogu prouzrokovati teška trovanja hranom.

Prilikom otapanja ribe i mesa (posebno živine) obratite posebnu pažnju na higijenu.

Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.

Nakon otapanja odmah dalje obradite namirnice.

### Saveti

- Zamrznute namirnice stavite da se otapaju bez ambalaže na univerzalnom plehu ili u činiji.
- Za otapanje živine koristite univerzalni pleh sa rešetkom na njoj. Tako namirnica neće ležati u tečnosti od otapanja.
- Meso, živina ili riba ne moraju da se potpuno odmrznu pre pečenja. Dovoljno je ako se ove namirnice delimično odmrznu. Površina je onda dovoljno meka da upije začine.

### Pečenje na niskim temperaturama

Pečenje na niskim temperaturama je idealno za osetljive komade mesa govedine, svinjetine, teletine ili jagnjetine, koji treba da budu srednje pečeni.

Najpre kratko propržite komad mesa na jakoj temperaturi i ravnomerno sa svih strana.

Zatim komad mesa stavite u zagrejanu rernu u kojoj će se na niskoj temperaturi i dužim pečenjem umereno i blago peći do kraja.

Tako se meso opušta. Sok u unutrašnjosti počinje da cirkuliše i ravnomerno se raspoređuje do spoljnih slojeva.

Rezultat pečenja je veoma meko i sočno meso.

- Koristite samo dobro osušeno, posno meso bez žila i masnih ivica. Prethodno morate da odvojite kost.
- Za prženje koristite masnoću sa povišenom tačkom gorenja (npr. pročišćen maslac, jestivo ulje).
- Tokom pečenja ne pokrivajte meso.

Vreme pečenja iznosi oko 2–4 sata i zavisi od težine, veličine i željenog stepena pečenosti komada mesa.


- Čim se završi postupak pečenja, možete da isečete meso. Nije potrebno vreme mirovanja.
- Do posluživanja toplotu mesa održavajte u rerni. Time se ne umanjuje rezultat pečenja.
- Servirajte meso na prethodno zagrejana tanjire i služite sa vrućim umakom da se ne bi tako brzo ohladilo. Meso ima optimalnu temperaturu za jelo.


## Ostale upotrebe

### Korišćenje Gornje i donje zagreva.

Orijentišite se prema podacima u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta.

Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega.

- Univerzalni pleh sa rešetkom stavite u nivo 2.
- Odaberite način rada Gornje i donje zagreva.  i temperaturu od 120 °C.
- Zagrejte prethodno rernu zajedno sa univerzalnim plehom i rešetkom oko 15 minuta.
- Dok se rerna zagreva, na ploči za kuvanje dobro propržite komad mesa sa svih strana.


 Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.


- Stavite proprženo meso na rešetku.
- Smanjite temperaturu na 100 °C (vidi poglavlje „Tabele za pečenje“).
- Pecite meso do kraja.

### Ukuvavanje

 Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.

Jednokratnim ukuvavanjem mahunarki i mesa spore bakterije *Clostridium botulinum* se nedovoljno uništavaju. Na taj način mogu da se stvore toksini koji izazivaju teška trovanja. Spore odumiru tek još jednim zagrevanjem.

Mahunarke i meso ukuvajte nakon hlađenja u roku od 2 dana **uvek** još po drugi put.

 Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim limenkama.


Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle da eksplodiraju.

Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

### Pripremanje voća i povrća

Podaci važe za 6 tegli od 1 l sadržine.

Koristite samo specijalne tegle koje možete da nabavite u specijalizovanoj prodavnici (tegle za ukuvavanje ili tegle sa poklopcem sa navojem). Koristite samo neoštećene tegle i gumene obruče.

- Pre ukuvavanja isperite tegle vrućom vodom i napunite ih maksimalno do 2 cm ispod ispod vrha.
- Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom i zatvorite tegle.
- Stavite univerzalni pleh u nivo 2 i na njega poredajte tegle.
- Odaberite režim rada Vrući vazduh plus  i temperaturu od 160–170 °C.



- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići).



Smanjite temperaturu na vreme kako biste sprečili da sadržaj pokipi.


## Ukuvavanje voća i krastavaca


- Čim u teglama budete videli „penušanje“, podesite navedenu temperaturu naknadnog zagrevanja i ostavite tegle navedeno vreme u rerni.

## Ukuvavanje povrća


- Čim u teglama budete videli „penušanje“, podesite navedenu temperaturu naknadnog zagrevanja i kuvajte povrće navedeno vreme.
- Posle ukuvavanja podesite navedenu temperaturu naknadnog zagrevanja i ostavite tegle navedeno vreme u rerni.

		
Voće	-/-	30 °C 25–35 min
Krastavci	-/-	30 °C 25–30 min
Cvekla	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Boranija (zelena ili žuta)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Temperatura i vreme ukuvavanja čim se vidi „penušanje“

 Temperatura i vreme naknadnog zagrevanja

## Vađenje tegli posle ukuvavanja

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.  
Tegle su posle ukuvavanja veoma vruće.  
Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja tegli.

- Izvadite tegle iz rerne.
- Ostavite ih pokrivene krpom oko 24 sata na mestu gde nema promaje.
- Mahunarke i meso ukuvajte nakon hlađenja u roku od 2 dana **uvek** još po drugi put.
- Kod tegli za ukuvavanje uklonite kopče i proverite zatim da li su sve tegle zativorene.

Otvorene tegle ponovo ukuvajte ili ih čuvajte na hladnom mestu i odmah potrošite ukuvano voće ili povrće.

- Proveravajte tegle tokom čuvanja. Ukoliko su se tegle tokom čuvanja otvorile ili se poklopac sa navojem nadoio i ne pukne prilikom otvaranja, bacite sadržaj.

# Ostale upotrebe


## Dehidracija

Sušenje ili dehidracija je tradicionalni način konzerviranja voća, nekih vrsta povrća i začinskog bilja.






Uslov je da je voće i povrće sveže i potpuno zrelo i bez oštećenja.




- Namirnice za sušenje prema potrebi oljuštite i očistite od semenki i usitnite.
- Zavisno od veličine, po mogućstvu u jednom sloju, ravnomerno rasporedite namirnice za sušenje na rešetki ili univerzalnom plehu.


**Savet:** Možete da koristite i Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom ako ih imate.

- Sušite maksimalno na 2 nivoa istovremeno. Namirnicu za sušenje stavite na nivo 1+3. Kada koristite rešetku i univerzalni pleh, univerzalni pleh stavite ispod rešetke.
- Odaberite Vrući vazduh plus .
- Promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme sušenja.
- Namirnicu koju sušite na univerzalnom plehu okrećite u redovnim razmacima.

Ako su namirnice za sušenje cele ili prepolovljene, potrebno je duže vreme sušenja.


Namirnice za sušenje		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Voće		60–70	2–8
Povrće		55–65	4–12
Pečurke		45–50	5–10
Začinsko bilje*		30–35	4–8

 Način rada, 🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme sušenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

\* Začinsko bilje sušite samo na univerzalnom plehu na nivou 2 i koristite način rada Gornje i donje zagreva. , zato što je kod načina rada Vrući vazduh plus uključen ventilator.

- Smanjite temperaturu ukoliko se u rerni stvore vodene kapi.

## Vađenje namirnica koje se suše

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja sušenih namirnica.


- Sušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

Sušeno voće mora da bude potpuno suvo, ali meko i elastično. Kada ga prelomite ili presečete, iz njega ne sme više da izlazi sok.

- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama.

## Zamrznuti proizvodi/gotova jela

### Saveti za pomfrit, krokete ili slično

Pripremite ove smrznute proizvode pomoću načina rada AirFry  (vidi poglavlje „AirFry“).

### Saveti za kolače, pice i bagete

- Kolače, pice i bagete pecite na rešetki koju ćete prekriti papirom za pečenje. Pleh za pečenje ili univerzalni pleh mogu se prilikom pripremanja zamrznutih proizvoda toliko deformisati da se u vrućem stanju eventualno više ne mogu izvaditi iz rerne. Svakim sledećim korišćenjem još će se više izobličiti.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.


### Priprema zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.


Zato kolači, pica, pomfrit i pecivo treba pri pečenju da dobiju samo zlatno-žutu boju a ne tamnosmeđu.

- Odaberite način rada i temperaturu navedene na ambalaži.
- Prethodno zagrejte rernu.
- Stavite jelo u prethodno zagrejanu rernu u nivo koji se preporučuje na ambalaži.
- Proverite jelo posle kraćeg vremena navedenog na ambalaži.

## Grejanje posuđa

Za zagrevanje posuđa koristite način rada Vrući vazduh plus .

Zagreivajte samo posuđe otporno na toplotu.


- Stavite rešetku u nivo 1 a na nju posuđe koje treba da se zagreje. U zavisnosti od veličine posuđa možete da ga stavite i na dno rerne i uz to da demontirate prihvatne rešetke.
- Odaberite Vrući vazduh plus .
- Podesite temperaturu od 50–80 °C.

### Opasnost od opekotina!

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuđa. Na donjoj strani posuđa mogu mestimično da se stvore vodene kapi.


- Izvadite zagrejano posuđe iz rerne.

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu, i pribor da se ohlade.

 Opasnost od povreda usled strujnog udara.

Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj.

Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Sve površine mogu da promene boju ili mogu da se promene ukoliko koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje. Sredstvo za čišćenje rerne i odstranjivanje kamenca posebno će oštetiti prednju stranu rerne.

Sve površine su osetljive na ogrebotine. Na staklenim površinama ogrebotine pod određenim uslovima mogu da dovedu do loma.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbegavajte prilikom čišćenja sledeće:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sodu, amonijak, kiselinu ili hlór
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac na prednjoj ploči
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje, koja sadrže rastvarače

- sredstva za čišćenje nerđajućeg čelika
- sredstva za čišćenje mašine za pranje posuđa
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- grube sunđere za ribanje i četke (npr. sunđere za pranje lonaca, korišćene sunđere koji još sadrže ostatke abrazivnih sredstava za čišćenje)
- magične sunđere
- oštre metalne strugače
- čeličnu vunu
- mestimično čišćenje pomoću mehaničkih sredstava za čišćenje
- sredstva za čišćenje rerne
- spirale od plemenitog čelika

Ukoliko su nečistoće duže prisutne, može se desiti da posle nekog vremena više ne mogu da se uklone. Ako uređaj koristite više puta a ne očistite u međuvremenu, kasnije će Vam možda biti potrebno mnogo više napora prilikom čišćenja.

Najbolje je da odmah uklonite nečistoće.

Pribor nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova.

**Savet:** Nečistoće od voćnog soka ili testa za kolače sa kalupa za pečenje, koji loše zatvaraju, lakše ćete ukloniti dok je rerna još mlaka.

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

- Demontirajte vrata.
- Demontirajte prihvatne rešetke sa FlexiClip-teleskopskim vodičama (ako ih posedujete).
- Demontirajte katalitički emajliranu zadnju stranicu.

## Uklanjanje normalne prljavštine

### Uklanjanje normalne prljavštine

- Normalnu prljavštinu uklonite najbolje odmah toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Temeljno uklonite ostatke sredstva za čišćenje sa malo čiste vode. Ovo čišćenje je naročito važno kod delova oplemenjenih slojem PerfectClean, jer ostaci sredstava za čišćenje umanjuju efekat neprianjanja.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

### Čišćenje zaptivke

Oko unutrašnjosti rerne se kao izolacija prema unutrašnjosti vrata nalazi zaptivka.

Usled ostataka masnoće zaptivka može da postane krta i da se pokida.

- Zaptivku očistite najbolje posle svakog pečenja.

## Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica)

Zbog iskipelih sokova od voća ili ostataka pečenja na površinama mogu da nastanu trajne promene boje. Ove mrlje ne umanjuju svojstva upotrebe. Ne pokušavajte da uklonite ove mrlje po svaku cenu. Koristite samo navedena pomoćna sredstva.

- Zapečene ostatke uklonite pomoću strugača za staklo ili spirale od nerđajućeg čelika (npr. Spontex Spirinett), tople vode i deterdženta za ručno pranje sudova.

Zbog dejstva abrazivnih sredstava, grubih četki i sunđera, kao i sredstava za čišćenje rerne katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja.

Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstva za čišćenje rerne.

### Korišćenje sredstva za čišćenje rerni

- Kod veoma tvrdokorne prljavštine na površine oplemenjom slojem PerfectClean nanosite Miele sredstvo za čišćenje rerne na hladne površine.

Ukoliko sprej za čišćenje rerne dospe u međuprostor i otvore, prilikom narednih postupaka kuvanja dolazi do pojave mirisa.

Ne prskajte sprej za čišćenje rerne na gornji deo unutrašnjosti rerne.

Ne prskajte sprej za čišćenje rerne u međuprostor i otvore zidova i zadnje strane unutrašnjosti rerne.

- Ostavite sredstvo za čišćenje rerne da deluje u skladu sa podacima na ambalaži.

Sredstva za čišćenje rerne drugih proizvođača mogu se nanositi samo na hladne površine i da deluju maksimalno 10 minuta.

- Posle faze delovanja možete dodatno da koristite oštru stranu sunđera za pranje sudova.
- Temeljno uklonite ostatke sredstva za čišćenje sa malo čiste vode.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

# Čišćenje i održavanje

## Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama

Specijalna mast na FlexiClip-teleskopskim vođicama se ispira prilikom pranja u mašini za pranje sudova usled čega se pogoršavaju osobine izvlačenja.

FlexiClip-teleskopske vođice nikada ne perite u mašini za pranje sudova.

Kod tvrdokorne prljavštine na površinama ili kada se zalepi kuglični ležaj zbog prolivenog soka od voća, postupite na sledeći način:

- FlexiClip-teleskopske vođice potopite kratko (oko 10 minuta) u vruću sapunicu. Po potrebi upotrebite dodatno i grubu stranu sunđerera za pranje posuđa. Kuglične ležajeve možete da čistite mekom četkom.

Posle čišćenja može da dođe do promene boje ili svetlih mrlja koje, međutim, ne umanjuju svojstva upotrebe.

## Čišćenje katalitički emajlirane zadnje strane

Katalitički emajl se pri visokim temperaturama sam čisti od prljavštine od ulja i masnoće. Nisu vam potrebna dodatna sredstva za čišćenje. Što je viša temperatura, to je efikasniji postupak.


Zbog dejstva abrazivnih sredstava, grubih četki i sunđerera, kao i sredstava za čišćenje rerne, katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja.

Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstva za čišćenje rerne.

## Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično


- Demontirajte zadnju stranicu (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža zadnje stranice“).
- Zadnju stranicu ručno čistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje sudova i mekom četkom.
- Temeljno isperite zadnju stranicu.
- Ostavite zadnju stranicu da se osuši pre nego što je ponovo ugradite.

## Uklanjanje nečistoća od ulja i masnoće

- Iz rerne izvadite sav pribor (uključujući prihvatne rešetke).
- Pre nego što pokrenete katalitičko čišćenje uklonite grube nečistoće sa unutrašnjosti vrata i površina oplemenjenih slojem PerfectClean kako se prljavština ne bi zapekla.
- Odaberite način rada Vrući vazduh plus  i 250 °C.
- Hladnu rernu zagrevajte najmanje 1 sat.

Trajanje zavisi od stepena zaprljanosti.

Ako je katalitički emajl bio jako zaprljan uljem ili mašću, onda tokom procesa čišćenja može u rerni da se nataloži tanak sloj.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače i unutrašnjost rerne.

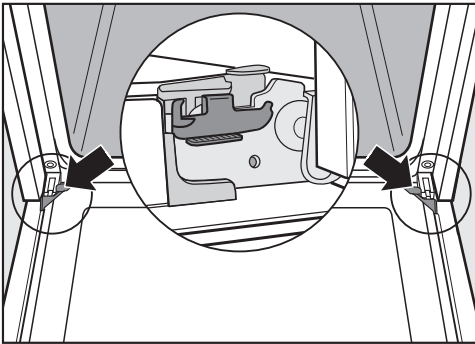
Pre ručnog čišćenja ostavite grejače i unutrašnjost rerne da se ohlade.

- Očistite unutrašnjost vrata i rernu toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunderastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Svako naredno zagrevanje rerne na visokim temperaturama odstranjuje postepeno još postojeću nečistoću.

## Demontaža vrata

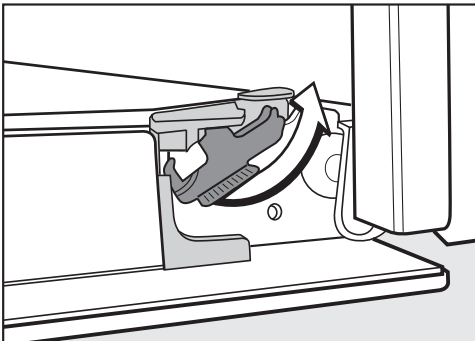
Vrata su teška oko 9 kg.



Vrata su držačima spojena sa šarkama za vrata.

Pre nego što skinete vrata sa ovih držača, morate da oslobodite blokadu na obe šarke za vrata.

- Potpuno otvorite vrata.



- Oslobodite blokade tako što ih okrenete do kraja.

Rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.

Nikada ne izvlačite vrata vodoravno iz držača, jer će ona udariti u rernu.

Nikada ne izvlačite vrata iz držača držeći ih za ručku jer bi mogla da se polomi.

- Zatvorite vrata do kraja.



- Uhvatite vrata sa strane, povucite ih nagore i izvucite iz držača. Pazite pri tom da vrata ne budu ukoso.

# Čišćenje i održavanje

## Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sistema sa 3 stakla sa delimično termoreflektujućim slojevima.

Tokom rada dodatno se sprovodi vazduh kroz vrata, tako da spoljno staklo ostaje hladno.

Ako se u prostoru između stakala na vratima nataloži prljavština, možete da rastavite vrata kako biste očistili unutrašnje strane stakala.

Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina.

Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube suđere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.


Prilikom čišćenja stakla na vratima obratite pažnju na napomene koje važe za masku rerne.

Sredstvo za čišćenje rerne oštećuje površinu aluminijumskih profila.

Ove elemente čistite samo toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom suđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlaкана.

Stakla vrata bi mogla da se polome ako padnu.

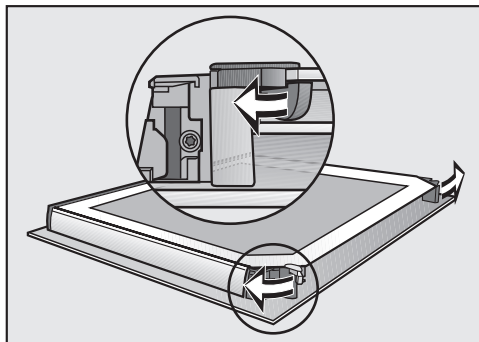
Izvađena stakla vrata odložite na sigurno mesto.

 Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.

Vrata mogu da se zatvore ako ih rastavlјate dok su montirana za rernu.

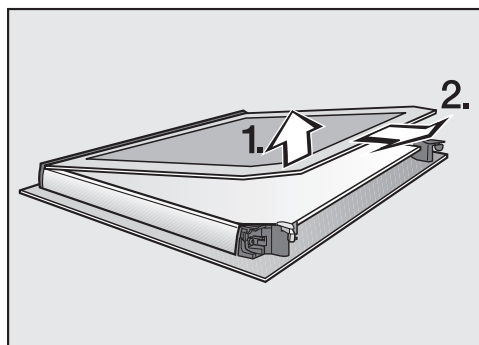
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

- Spolјno staklo vrata stavite na meku podlogu (npr. kuhinjsku krpu) da biste izbegli ogrebotine. Preporučuje se da ručku pri tom stavite pored ivice stola da bi staklo vrata ležalo ravno i da se prilikom čišćenja ne bi polomilo.



- Oba zatvarača za stakla vrata otvorite okretanjem prema spolјnoj strani.

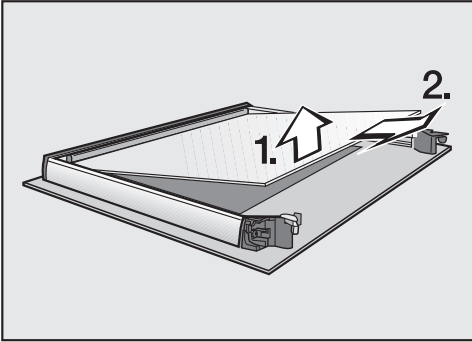
Izvadite unutrašnje staklo vrata:



- Unutrašnje staklo vrata **lagano** podignite i izvucite iz plastične lajsne.

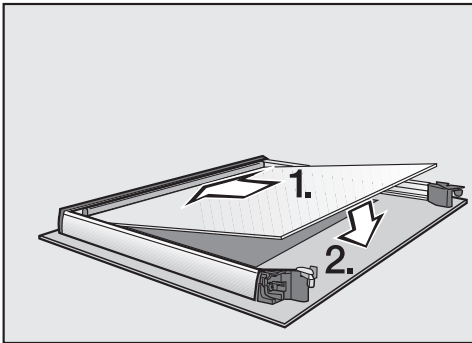


## Čišćenje i održavanje

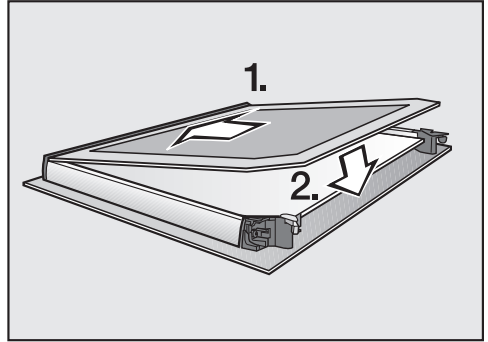


- **Lagano** podignite i izvadite srednje staklo vrata.
- Staklo vrata i ostale pojedinačne delove očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Delove osušite mekom krpom.

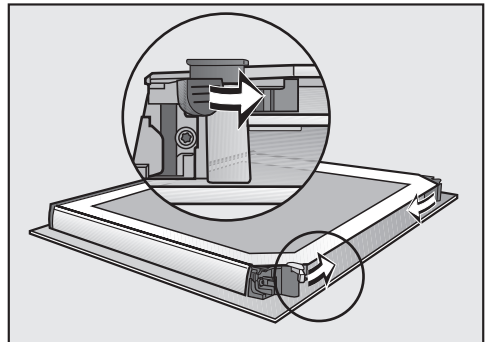
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:



- Srednje staklo vrata umetnite tako da šifra materijala bude čitljiva (ne obrnuta).



- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.

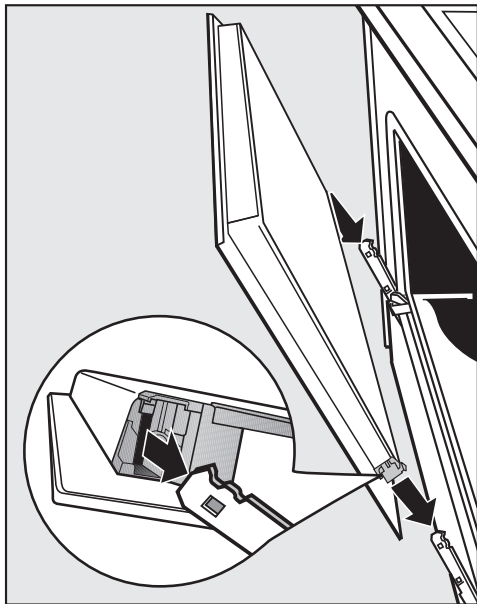


- Oba zatvarača za stakla vrata zatvorite okretanjem prema unutrašnjoj strani.

Vrata su ponovo sklopljena.

# Čišćenje i održavanje

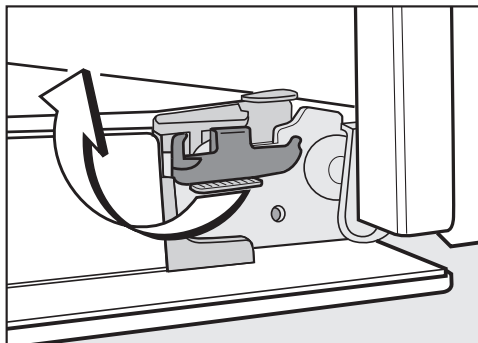
## Ugradnja vrata



- Uхватite vrata sa strane i postavite ih na držače šarki. Pazite da se pri tome ne iskose i ne zaglave.
- Potpuno otvorite vrata.

Ukoliko blokade nisu fiksirane, vrata bi mogla da se oslobode sa držača i oštete.

Nakon postavljanja obavezno fiksirajte blokade.




- Ponovo zaključajte blokade okrećući ih do kraja u vodoravan položaj.

## Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama

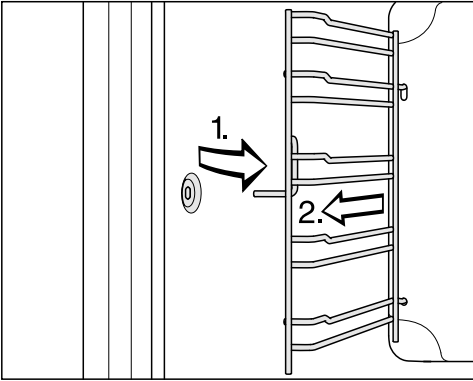
Prihvatne rešetke možete da demontirate zajedno sa FlexiClip-teleskopskim vođicama (ako ih posedujete).

Ako želite da prethodno posebno demontirate FlexiClip-teleskopske vođice, pratite napomene u poglavlju „Oprema“, odeljak „Ugradnja i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica“.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Pre demontaže prihvatnih rešetaka ostavite grejače, unutrašnjost rernu i pribor da se ohlade.



- Izvucite prihvatne rešetke napred iz ležišta (1.) i izvadite ih iz rerne (2.).

**Ugradnja** se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite delove.

## Demontaža zadnje stranice

Radi čišćenja možete da demontirate zadnju stranicu.

**⚠** Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Pre demontaže zadnje stranice ostavite grejače, unutrašnjost rerne i pribor da se ohlade.

**⚠** Opasnost od povređivanja usled rotirajućeg ventilatora.

Možete da se povredite na ventilator fena za vrući vazduh.

Rernu nikada ne puštajte u rad bez zadnje stranice.

- Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije.

- Demontirajte prihvatne rešetke.
- Odvrnite četiri zavrtnja na uglovima zadnje stranice i izvadite zadnju stranu.
- Očistite zadnju stranicu (videti poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane zadnje stranice“).

**Ugradnja** se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite zadnju stranicu.

Otvori treba da budu onako postavljeni kao što je prikazano u poglavlju „Pregled“.




- Ugradite prihvatne rešetke.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

## Šta treba uraditi ako ...


Većinu smetnji i grešaka koje mogu da se jave tokom svakodnevnog rada uređaja možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac zato što ne morate da zovete servisnu službu.

Informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).


Sledeće tabele treba da vam pomognu da otkrijete uzrok neke smetnje ili greške i da otklonite kvar.

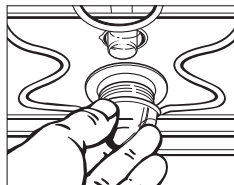
Problem	Uzrok i otklanjanje
<b>Displej je zatam-njen.</b>	Odabrali ste podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj displeja   Isključeno. Zato je displej zatamnjen kada je rerna isključena. ■ Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj displeja   Uključeno.
	Rerna ne dobija struju. ■ Proverite da li je mrežni utikač utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.
<b>Ne čujete zvučni signal.</b>	Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho. ■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Jačina zvuka   Zvučni signali.
<b>Rerna se ne zagre-va.</b>	Demo program je aktiviran. Možete da birate načine rada i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi. ■ Deaktivirajte demo program putem podešavanja Prodajno mesto   Demo program   Isključeno.
Blokada uključivanja  se pojavljuje na displeju.	Blokada uključivanja  je uključena. ■ Potvrdite sa OK. Prikazuje se Pritisnite 6 sek. „OK“. ■ Isključite blokadu uključivanja za neki postupak pečenja tako što ćete dodirnuti senzorski taster OK u trajanju od najmanje 6 sekundi. ■ Ako hoćete trajno da isključite blokadu uključivanja uređaja, odaberite podešavanje Blokada uključivanja    Isključeno   .
<b>Na displeju se pri-kazuje 12:00.</b>	Prekid napajanja električnom energijom je trajao duže od 5 minuta. ■ Ponovo podesite tačno vreme (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Tačno vreme“). Vremena za postupke pečenja se moraju ponovo uneti.

## Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
<b>Na displeju se prikazuje</b> Nestanak struje.	Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. To je prekinulo tekući postupak pečenja. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dugme za biranje načina rada okrenite u poziciju <b>0</b>.</li> <li>■ Pokrenite ponovo postupak pečenja.</li> </ul>
<b>Na displeju se pojavljuje</b> Maks.traja.rada dostign..	Rerna je radila neuobičajeno dugo i izazvala iskakanje osigurača. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite sa <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Nakon toga rerna je opet spremna za upotrebu.</p>
<b>Na displeju se prikazuju</b> Greška i kôd greške koji nije naveden ovde.	Problem koji ne možete sami da otklonite. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pozovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.</b>	Nakon postupka pečenja ventilator ostaje uključen (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“).
<b>Rerna se isključila sama od sebe.</b>	Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako se nakon uključivanja rerne ili nakon završetka postupka pečenja ne rukuje dalje uređajem izvesno vreme. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite reru.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje.</b>	Odabrana temperatura odstupa od recepta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu prema receptu.</li> </ul>
	Količine sastojaka odstupaju od recepta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li ste izmenili recept. Dodavanjem više tečnosti ili jaja testo postaje vlažnije i potrebno mu je više vremena da se ispeče.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.</b>	Odabrali ste pogrešnu temperaturu ili pogrešan nivo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvek postoji izvesna razlika u dobijanju rumene boje. Ako je ta razlika vrlo velika, proverite da li ste odabrali pravu temperaturu i pravi nivo.</li> </ul>
	Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu prilagođeni načinu rada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ U načinu rada Gornje i donje zagreva.  svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.</li> </ul>

## Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
<b>Na katalitičkom emajlu se nalaze nečistoće boje rđe.</b>	<p>Nečistoće od začinskog bilja, šećera ili slično neće biti uklonjene katalitičkim postupkom čišćenja.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izvadite katalitički emajlirane elemente i uklonite nečistoće toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i mekom četkom (vidi poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane zadnje stranice“).</li></ul>
<b>FlexiClip-teleskopske vođice se teško uvlače ili izvlače.</b>	<p>U kugličnim ležajima FlexiClip-teleskopskih vođica nema dovoljno masti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Podmažite kuglične ležajeve Miele specijalnom mašću. Samo Miele specijalna mast je prilagođena visokim temperaturama u rerni. Ostale masti mogu prilikom zagrevanja da se zgusnu i slepe FlexiClip-teleskopske vođice. Miele specijalnu mast možete da nabavite u specijalizovanoj Miele prodavnici ili kod Miele servisne službe.</li></ul>
<b>Osvetljenje u rerni se ne uključuje.</b>	<p>Halogena sijalica je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor. Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu, i pribor da se ohlade.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije.</li><li>■ Oslobodite poklopac lampe četvrtinom okretaja nalevo i izvadite nadole iz kućišta zajedno sa prstenastom zaptivkom.</li><li>■ Zamenite halogenu sijalicu (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li><li>■ Stavite poklopac lampe sa prstenastom zaptivkom na kućište i pričvrstite okretajem udesno.</li><li>■ Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.</li></ul>



Na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ćete naći informacije o tome kako samostalno da otklonite smetnje, kao i informacije o Miele rezervnim delovima.

### Kontakt za prijavu smetnji

U slučaju smetnji koje ne možete da otklonite, obratite se npr. Vašem specijalizovanom Miele prodavcu ili Miele servisu.

Miele servis možete rezervisati putem interneta na <https://www.miele.rs/domacinstvo/servisni-upit-3147.htm>.

Podatke za kontakt Miele servisa ćete naći na kraju ovog dokumenta.

Servisu je potrebna identifikaciona oznaka modela i fabrički broj (fabr./SB/br.). Oba podatka ćete naći na natpisnoj pločici sa oznakom tipa.

Ove informacije ćete naći na natpisnoj pločici sa oznakom tipa, koju možete da vidite na okviru prednje strane kada su otvorena vrata.

### Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

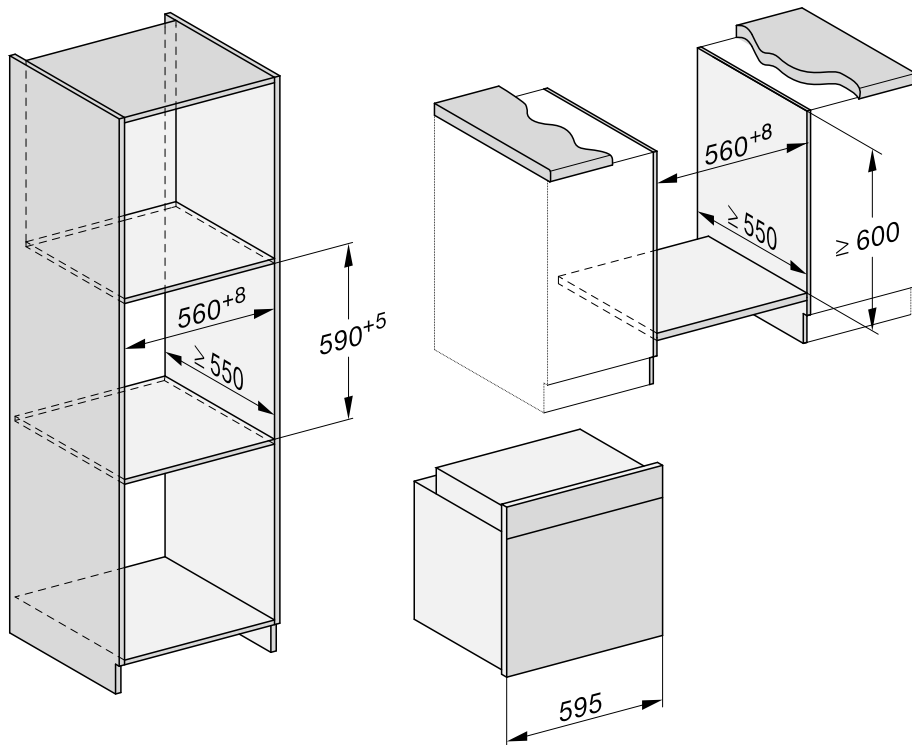
# Instalacija

## Ugradne mere

Podaci za mere su dati u mm.

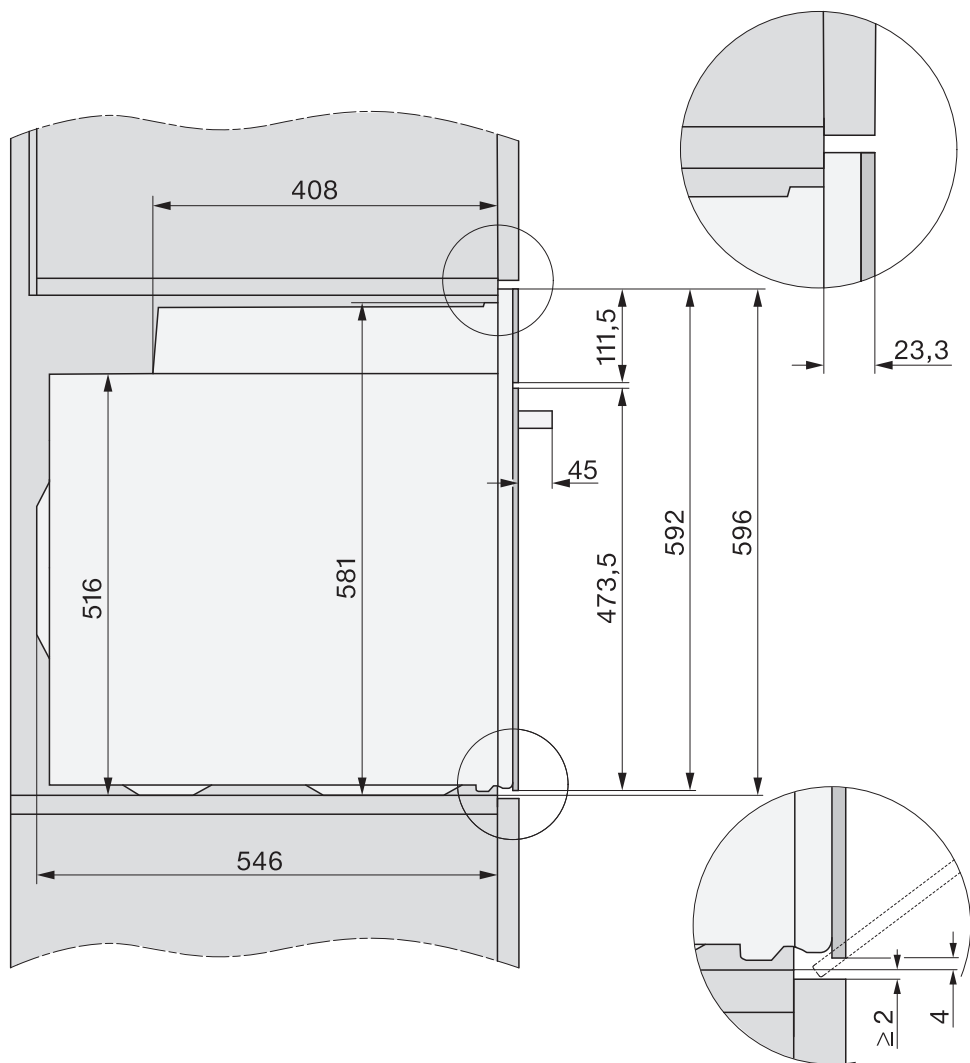
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

Ako rerna treba da se ugradi ispod ploče za kuvanje, obratite pažnju na uputstva za ugradnju ploče za kuvanje, kao i na visinu za ugradnju ploče.



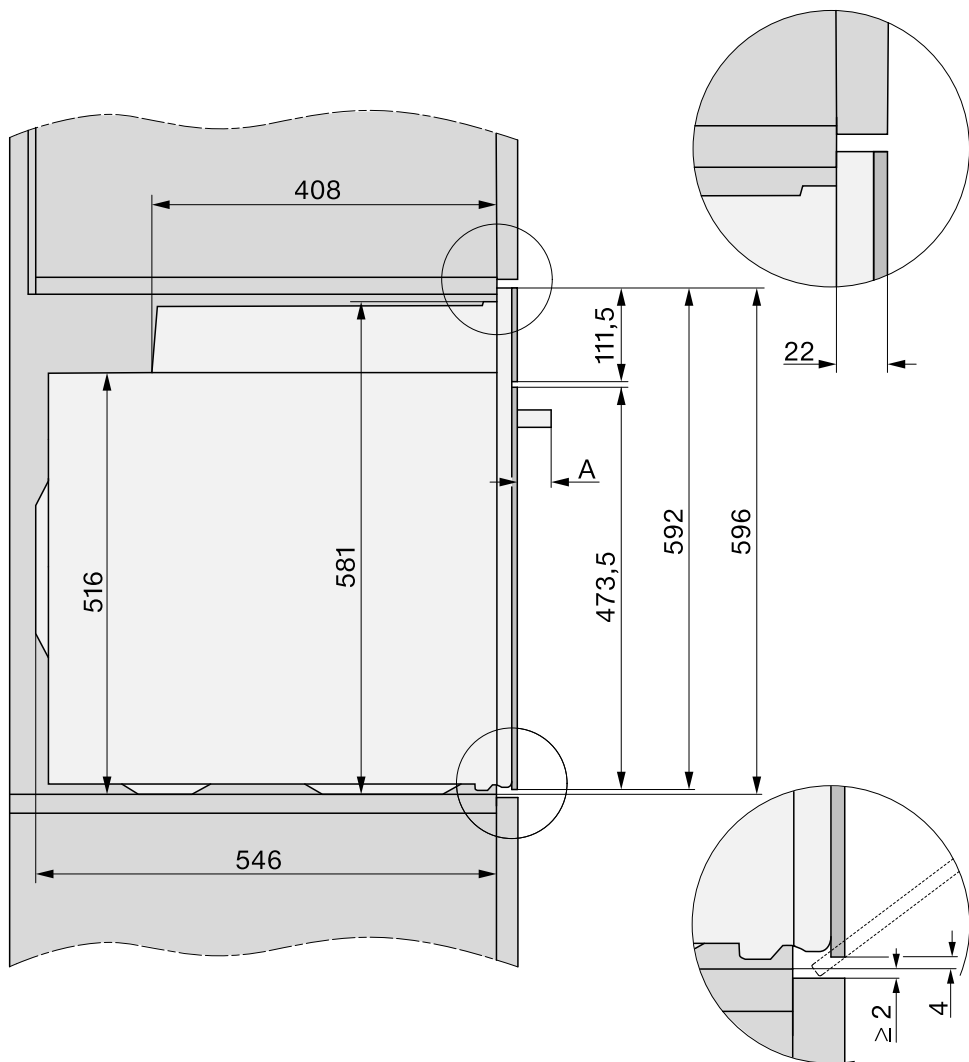


## Bočna strana H 24xx



# Instalacija

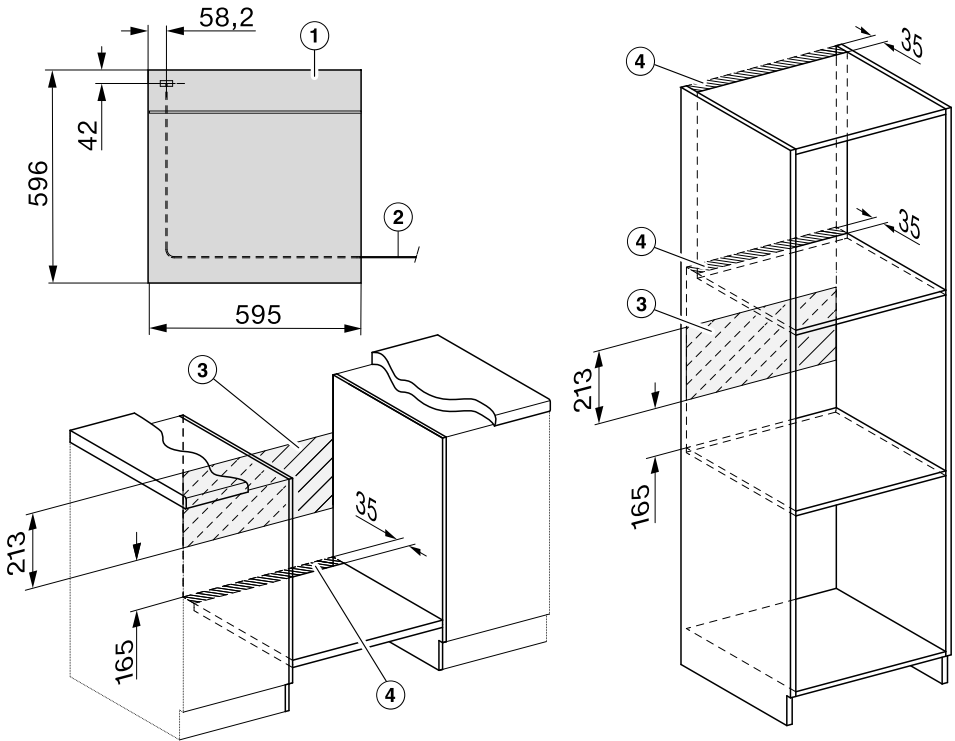
Bočna strana H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Priključci i ventilacija



- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priključni provodnik, dužina = 1.500 mm
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti
- ④ Izrez za ventilaciju min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalacija

## Ugradnja rerne

Rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

Rerni je za besprekoran rad neophodan dovoljan dotok hladnog vazduha. Neophodan hladan vazduh ne sme da bude prekomerno zagrejan drugim izvorima toplote (npr. pećima na čvrsta goriva).

Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:

Obezbedite da se međuploča, na koju se stavlja rerna, ne naslanja na zid.

Nemojte da montirate lajsne za toplotnu zaštitu na bočne strane ugradnog ormara.

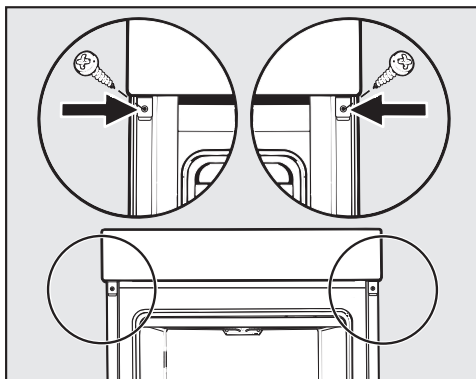
- Priključite rernu na električnu mrežu.

Vrata bi mogla da se oštete ukoliko rernu prenosite držeći je za ručku na vratima.

Za nošenje koristite udubljenja koja se nalaze na bočnim stranicama kućišta.


Korisno je da pre ugradnje demontirate vrata (videti poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža vrata“) i izvadite pribor. Rerna je onda lakša kada je stavljate u ugradni orman, a ne možete greškom da je nosite držeći je za ručku vrata.

- Ubacite rernu u ugradni orman i centrirajte rernu.
- Otvorite vrata ako ih niste demontirali.



- Pričvrstite rernu priloženim zavrtnjima na bočne stranice ugradnog ormara.
- Prema potrebi montirajte ponovo vrata (videti poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Ugradnja vrata“).

## Električni priključak

 **Opasnost od povrede!**  
Zbog nestručne ugradnje i održavanja ili popravki, može za korisnika da nastane velika opasnost, za koju firma Miele ne snosi odgovornost.

Priključivanje na električnu mrežu sme da obavi samo kvalifikovani električar koji tačno zna i uredno poštuje nacionalne propise i dodatne propise lokalnih kompanija za snabdevanje električnom energijom.

Priključivanje sme da se vrši samo na električnu instalaciju izvedenu prema VDE 0100.

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

Ako za korisnika utičnica nije više pristupačna ili je predviđen **fiksni priključak**, treba instalirati uređaj za razdvajanje svakog pola.

U uređaje za razdvajanje spadaju prekidači sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Tu spadaju LS-prekidači, osigurači i zaštite (EN 60335).

Potrebne **podatke o priključku** ćete naći na natpisnoj pločici koja se nalazi na prednjoj strani rerne. Podaci moraju da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu.

U slučaju pitanja za kompaniju Miele, uvek navedite sledeće:

- Oznaka modela
- Fabrički broj
- Podatke o priključenju (mrežni napon/frekvencija/maksimalna instalirana snaga)

Prilikom promene priključka ili zamene priključnog provodnika, mora se koristiti provodnik tipa H 05 VV-F odgovarajućeg poprečnog preseka.

Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili sličnim.

Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je na primer opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

### Rerna




















Rerna je opremljena 3-žilnim priključnim provodnikom s utikačem i spremna je za priključenje na naizmeničnu struju 230 V, 50 Hz.





Osigurač mora imati 16 A. Povezivanje sme da se vrši samo na propisno postavljenu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Maksimalna priključna snaga: vidi natpisnu pločicu sa oznakom tipa.

# Tabele za pečenje


## Mešano testo

Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mafini (1 pleh)		150–160	1	2	25–35
Mafini (2 pleha)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Sitni kolači* (1 pleh)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Sitni kolači* (2 pleha)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Suvi kolač (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, kalup u obliku venca/kalup za kuglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Voćni kolač (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Kora za tortu (rešetka, kalup za torte, 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> nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.























<sup>1</sup> Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.







<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .

<sup>3</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.

<sup>4</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Prhko testo

Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Keks (1 pleh)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Keks (2 pleha)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Suvi keks* (1 pleh)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Suvi keks* (2 pleha)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Kora za tortu (rešetka, kalup za torte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Kolač sa sirom (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Lenja pita sa jabukama (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Voćni kolač s prelivom (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač sa prelivom (1 pleh)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Slatka pita (1 pleh)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Način rada, 🌡️ temperatura,  nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Eco-vrući vazduh,  Gornje i donje zagreva.,  Intenzivno pečenje

\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.

<sup>1</sup> Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.




















<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .





<sup>3</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.


<sup>4</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

# Tabele za pečenje

## Dizano testo







Kolač/pecivo (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	2	50–60
Štolen (nemački božićni kolač) (1 pleh)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Kolač posut mrvicama sa voćem/bez voća (1 pleh)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)		160–170	1	2	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Beli hleb, pečen van kalupa (1 pleh)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Beli hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Integralni hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Narastanje dizanog testa (rešetka)		30–35	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–





 Način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

- <sup>1</sup> Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.
- <sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>3</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.
- <sup>4</sup> Rešetku položite na dno rerne i na nju stavite posudu. Zavisno od veličine posude možete da izvadite i prihvatne rešetke.
- <sup>5</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.



## Testo sa sirom i uljem








Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)		160–170	2	3	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>





 Način rada, 🌡️ temperatura,  nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičima HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

<sup>1</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.

<sup>2</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Biskvitno testo

Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biskvitna kora (2 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Biskvitna kora (4–6 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Lagani biskvit* (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Biskvitna kora (1 pleh)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20

 Način rada, 🌡️ temperatura,  nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičima HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.










\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.  
Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete).




<sup>1</sup> Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.

<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .

## Tabele za pečenje

### Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca

Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Princes krofne (1 pleh)		160–170	1	2	30–40
Jastučići od lisnatog testa (1 pleh)		180–190	1	2	20–30
Jastučići od lisnatog testa (2 pleha)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Puslice (1 pleh)		120–130	1	2	25–50
Puslice (2 pleha)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Meringue/beze (1 pleh, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringue/beze (2 pleha, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Način rada, 🌡️ temperatura,  5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus, ,

<sup>1</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.

<sup>2</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Slana jela

Namirnica (Pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Pikantna pita (1 pleh)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Kolač od crnog luka (1 pleh)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, dizano testo (1 pleh)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pica, testo od sira i ulja (1 pleh)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Zamrznuta pica, polugotova (rešetka)		200–210	1	2	20–25
Tost* (rešetka)		300	–	3	6–9
Zapečena/gratinirana jela, npr. tost (rešetka na univerzalnom plehu)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Grilovano povrće (rešetka na univerzalnom plehu)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatuj (1 univerzalni pleh)		180–190	1	2	40–60
Pomfrit, smrznut <sup>1</sup> (Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketi, smrznuti <sup>1</sup> (Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>

Način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup> nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja, Gornje i donje zagreva., Intenzivno pečenje, Vrući vazduh plus, Eco-vrući vazduh, Veliki roštilj, Rošt. sa kruž. vazduha, | Ostali | AirFry

\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.

<sup>1</sup> Obratite pažnju na napomene proizvođača na pakovanju.


















<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .










<sup>3</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

<sup>4</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.



# Tabele za pečenje

## Govedina















Namirnica (Pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa 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>	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Goveđi file slabo pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Goveđi 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
Goveđi 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 pleh)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rozbif slabo pečen, 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
Burger, faširane šnicle* (stavite rešetku na nivo 4, a univerzalni pleh na nivo 1)	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–








 Način rada,  temperatura, <sup>5</sup> nivo,  vreme pripreme,  unutrašnja temperatura namirnice  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.,  Eco-vrući vazduh,  Veliki roštilj


\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.

- Koristite rešetku i univerzalni pleh.
- Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.
- Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

## Teletina


















Namirnica (Pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Dinstana teletina, oko 1,5 kg (pekač sa 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 pleh)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Teleći file slabo pečen, 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
Teleća leđa slabo pečena, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Teleća leđa srednje pečana, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Teleća leđa dobro pečena, 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, <sup>5</sup> nivo,  vreme pripreme, <sup>7</sup> unutrašnja temperatura namirnice, <sup>2</sup> Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.


- <sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.
- <sup>2</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- <sup>3</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>4</sup> Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- <sup>5</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- <sup>6</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>7</sup> Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

# Tabele za pečenje












## Svinjetina







Namirnica (Pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Svinjsko pečenje sa 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
Svinjski file, oko 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Svinjski but, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni pleh)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Vekna od mlevenog mesa, oko 1 kg (univerzalni pleh)		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/bekon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Kobasica <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


 Način rada,  temperatura, <sup>5</sup> nivo,  vreme pripreme,  unutrašnja temperatura namirnice  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.,  Eco-vrući vazduh,  Veliki roštilj

- <sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.
- <sup>2</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- <sup>3</sup> Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- <sup>4</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>5</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- <sup>6</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 60 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>7</sup> Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>8</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>9</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.
- <sup>10</sup> Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

## Jagnjetina, divljač



















Namirnica (Pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Jagneći but sa koskom, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Jagneća leđa bez kostiju (univerzalni pleh)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Jagneća leđa bez kostiju (rešetka i univerzalni pleh)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Jelenska leđa bez kostiju (univerzalni pleh)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Srneća leđa bez kostiju (univerzalni pleh)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
But divlje svinje bez kostiju, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 Način rada,  temperatura, <sup>5</sup> nivo,  vreme pripreme,  unutrašnja temperatura namirnice,  Gornje i donje zagreva.

- <sup>1</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- <sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>3</sup> Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- <sup>4</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- <sup>5</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 50 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>6</sup> Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.


## Tabele za pečenje


### Živina, riba

Namirnica (Pribor)		 [°C]	 5	 [min.]	 8 [°C]
Živina, 0,8–1,5 kg (univerzalni pleh)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Pile, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom plehu)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Živina, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Živina, oko 4 kg (pekač)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Pileći bataci (pleh za roštilj i pečenje na univerzalnom plehu)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Riba, 200–300 g, npr. pastrmke (univerzalni pleh)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg, npr. losos pastrmke (univerzalni pleh)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Ribljí fileti u foliji, 200–300 g (univerzalni pleh)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Ribljí štapići, smrznuti <sup>1</sup> (Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–

 Način rada,  temperatura,  nivo,  vreme pripreme,  unutrašnja temperatura namirnice,  Vrući vazduh plus,  Rošt. sa kruž. vazduha,  Gornje i donje zagreva.,  Eco-vrući vazduh,  |  Ostali | AirFry

<sup>1</sup> Obratite pažnju na napomene proizvođača na pakovanju.

<sup>2</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

<sup>3</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

<sup>4</sup> Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).

<sup>5</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.















<sup>6</sup> Na početku postupka pečenja podlijte oko 0,25 l tečnosti.






<sup>7</sup> Posle 30 minuta podlijte oko 0,5 l tečnosti.



<sup>8</sup> Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.



## Probna jela prema standardu EN 60350-1

Probna jela (Pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5,6</sup>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Sitni kolači (1 pleh za pečenje <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Sitni kolači (2 pleha za pečenje <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Suvi keks (1 pleh za pečenje <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Suvi keks (2 pleha za pečenje <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Apple pie (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Lagani biskvit (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Burger (stavite rešetku <sup>1</sup> na nivo 4, a univerzalni pleh <sup>1</sup> na nivo 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 Način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup> nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.,  Veliki roštilj

- <sup>1</sup> Koristite isključivo Miele originalni pribor.
- <sup>2</sup> Koristite kalup sa kopčom bez sjaja, tamne boje. Kalup sa kopčom stavite na sredinu rešetke.
- <sup>3</sup> Odaberite obično nižu temperaturu i proverite namirnicu posle kraćeg vremena pečenja.
- <sup>4</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>5</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- <sup>6</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- <sup>7</sup> Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo. Ukoliko raspoložete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vodiča, ugradite samo jedan par.
- <sup>8</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.
- <sup>9</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

# Podaci za institute za ispitivanje


---

## Klasa energetske efikasnosti

Određivanje klase energetske efikasnosti se vrši prema standardu EN 60350-1.

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeća napomene:

- Merenje se vrši u načinu rada Eco-vrući vazduh .
- Tokom merenja u rerni se nalazi samo pribor koji je potreban za merenje. Ne koristite ostali, eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip-teleskopske vođice ili katalitički premazane delove poput bočnih stranica ili pokrivnog lima.
- Važan uslov za dobijanje klase energetske efikasnosti je da vrata budu dobro zatvorena tokom merenja. Zavisno od upotrebljenih mernih elemenata to može više ili manje da utiče na funkciju zaptivanja vrata. To negativno utiče na rezultat merenja. Ovaj nedostatak treba da se neutrališe pritiskanjem vrata. Pod nepovoljnim okolnostima, moguće da su za to potrebna i odgovarajuća tehnička pomoćna sredstva. Ovaj nedostatak se ne javlja prilikom normalne praktične upotrebe.

## Recepti Automatski programi

---

U nastavku možete naći recepte za automatske programe.

Za optimalne rezultate pečenja preporučujemo da koristite količine i pribor navedene u receptima.

Da biste pronašli tačan nivo za stavljanje posude, uklonite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C pre nego što pokrenete automatski program.

# Recepti Automatski programi

---

## Fini kolač sa jabukama

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

### Za nadev

500 g jabuka, nakisele

2 kašike soka od limuna

### Za testo

150 g maslaca | omekšalog

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, srednja veličina

150 g pšeničnog brašna, tip 405

½ kašičice praška za pecivo

### Za kalup

1 kašičica maslaca

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

### Pribor

Rešetka

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Cediljka, fina

### Priprema

Jabuke oljuštiti i iseći na četiri dela. Na zaobljenoj strani zaseći u razmaku od oko 1 cm, pomešati sa sokom od limuna i staviti sa strane.

Podmazati kalup s kopčom.

U otprilike 2 minuta kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Dodati svako jaje pojedinačno i umutiti na ½ minuta.

Brašno izmešati sa praškom za pecivo i pomešati sa ostalim sastojcima.


Testo ravnomerno rasporediti u kalupu sa kopčom. Jabuke sa zaobljenom stranom nagore blago utisnuti u testo.

Kalup sa kopčom na rešetki staviti u reru i peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga odvojiti od ivice kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Posuti šećerom u prahu.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Fini kolač sa jabukama

Trajanje programa: 55 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 165–175°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 45–55 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Savet

Umesto šećerom u prahu kolač može da se premaže blago zagrejanim i dobro promešanim pekmezom od kajsija.

## Biskvitna kora

Vreme pripreme: 75 minuta

Za 12 komada

### Za testo

4 jaja, srednja veličina

4 kašike vode | vruća

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica praška za pecivo

### Za kalup

1 kašičica maslaca

### Pribor

Rešetka

Cediljka, fina

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Papir za pečenje

### Priprema

Odvajati žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto umutiti belanca sa vodom. Lagano sipati šećer. Umutiti i umešati žumance.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati u smešu sa jajima i pažljivo umešati žicom za mućenje.

Dno kalupa sa kopčom podmazati i prekriti papirom za pečenje. Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći dok ne dobije zlatnožutu boju.

Nakon pečenja kolač ostaviti u kalupu da se hladi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi. Biskvitnu koru vodoravno preseći dva-put tako da se dobiju 3 kore.

Premazati pripremljenim filom.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Biskvit za tortu

Trajanje programa: 36 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 160–170°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 30–40 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Savet

Za pripremu čokoladne biskvitne kore u smesu sa brašnom dodati 2–3 kašičice kakaa.

# Recepti Automatski programi

---

## Fil za biskvitnu koru

Vreme pripreme: 30 minuta

### Za fil sa švapskim sirom i slatkom pavlakom

500 g švapskog sira, 20% masnoće  
po suvoj masi  
100 g šećera  
100 ml mleka, 3,5% masnoće  
8 g vanilin šećera  
1 limun | samo sok  
6 listića želatina, belog  
500 g pavlake

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

### Za fil od kapučina

100 g čokolade, tamne  
500 g pavlake  
6 listića želatina, belog  
80 ml espresa  
80 ml likera od kafe  
16 g vanilin šećera  
1 kašika kaka

### Za posipanje

1 kašika kaka

### Pribor

Tacna za tortu  
Cediljka, fina

### Priprema fila od mladog sira i pavlake

Za fil od mladog sira i pavlake pomešati sir sa šećerom, mlekom, vanilin šećerom i sokom od limuna. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri.

U želatin dodati malo smeše od sira i pomešati.

Ovu smešu izmešati sa ostalom masom od sira i staviti na hladno mesto. Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u masu od sira.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, premazati smešom od sira, preko toga položiti drugu biskvitnu koru, premazati smešom od sira i položiti treću biskvitnu koru.

Tortu dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu.

### Priprema fila sa kapučinom

Za fil sa kapučinom otopiti čokoladu. Čvrsto umutiti šlag i sačuvati malu količinu za premazivanje gornje kore. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

Polovinu espresa i likera od kafe pomešati sa želatinom i pažljivo umešati slatku pavlaku.

Masu od kafe i pavlake podeliti na dva dela. U jedan deo umešati vanilin šećer, u drugi deo čokoladu i kakao.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, poprskati sa malo likera od kafe i espresa i premazati tamnom pavlakom. Staviti drugu biskvitnu koru, poprskati preostalom tečnošću i premazati svetlom pavlakom. Staviti treću koru, premazati sačuvanim šlagom i posuti kakaom.

### Savet

Za voćnu varijantu fila od mladog sira i pavlake u smesu umešati malo narendane kore limuna i 300 g ocedjenih kriški mandarina ili komadića kajsija.

## Mramorni kolač

Vreme pripreme: 80 minuta

Za 18 komada

### Za testo

250 g maslaca | omekšalog

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

200 g punomasne kisele pavlake

400 g pšeničnog brašna, tip 405

16 g praška za pecivo

1 prstohvat soli

3 kašike kakaa

### Za kalup

1 kašičica maslaca

### Pribor

Kalup u obliku venca Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Dodati svako jaje pojedinačno i umutiti po ½ minuta. Dodati punomasnu pavlaku. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i solju i umešati u ostale sastojke.

Podmazati kalup u obliku venca i u njega staviti polovinu testa.

U drugu polovinu testa umešati kakao. Tamno testo rasporediti preko svetlog testa. Viljuškom prođite spiralno kroz slojeve testa.

Kalup staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hladi.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Mermerni kolač

Trajanje programa: 55 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 50–60 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti Automatski programi

---

## Kolač posut mrvicama sa voćem

Vreme pripreme: 150 minuta

Za 20 komada

### Za testo

42 g kvasca, svež

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

450 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g šećera

90 g maslaca | omekšalog

1 jaje, srednje veličine

### Za nadev

1,25 kg jabuka

### Za mrvice

240 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g šećera

16 g vanilin šećera

1 kašičica cimeta

150 g maslaca | omekšalog

### Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, soli, maslaca i jaja umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju, prekriti vlažnom krpom i staviti u rernu. Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Jabuke oljuštiti, izvaditi semenke i iseći na kriške.

Testo lagano premesiti i razvući ga na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Jabuke ravnomerno rasporediti preko testa. Pomešati brašno, šećer, vanilin šećer i cimet i sa maslacem umesiti mrvice. Rasporediti preko jabuka.

Kolač staviti u rernu i prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta.

Kolač peći da dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Način rada:

Temperatura: 30°C

Vreme narastanja: 30–45 minuta

Faza narastanja 2

Način rada:

Temperatura: 30°C

Vreme narastanja: 30 minuta

### Pečenje kolača

#### Automatski program

Auto | Voćni kolač sa mrvica.

Trajanje programa: 44 minuta

### Manuelno

Način rada:

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 40–50 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Savet

Umesto jabuka može se koristiti i 1 kg šljiva ili trešanja bez koštica.



## Sitni kolači

Vreme pripreme: 135 minuta  
Za 70 komada (2 pleha)

### Sastojci

250 g pšeničnog brašna, tip 405  
½ kašičice praška za pecivo  
80 g šećera  
8 g vanilin šećera  
1 bočica ekstrakta ruma  
3 kašike vode  
120 g maslaca | omekšalog

### Pribor

Oklagija  
Modlice za testo  
2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

### Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Sa ostalim sastojcima brzo umesiti glatko testo i ostaviti da se ohladi najmanje 60 minuta.

Testo razviti na oko 3 mm debljine, modlama izvaditi kolačiće i staviti na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.

Kolačiće staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program


 | Sitni kolači |

1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa: 1 pleh: 25 minuta

Trajanje programa: 2 pleha: 26 minuta

#### Manuelno

Način rada : 

Temperatura: 140–150°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 25–35 minuta

Nivo 1 pleh:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ebene 2 pleha:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Savet

Količina sastojaka je za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugu.

# Recepti Automatski programi

---

## Suvi keks

Vreme pripreme: 50 minuta  
Za 50 komada (2 pleha)

### Sastojci

160 g maslaca | omekšalog  
50 g smeđeg šećera  
50 g šećera u prahu  
8 g vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
200 g pšeničnog brašna, tip 405  
1 jaje, srednja veličina | samo belance

### Pribor

Poslastičarska kesa  
Nastavak sa zvezdom, 9 mm  
2 pleha za pečenje ili univerzalna pleha

### Priprema


Kremasto umutiti maslac. Dodati šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i so i mešati dok se ne dobije meka masa. Umešati brašno i na kraju belance.

Testo staviti u poslastičarsku kesu i na pleh za pečenje ili univerzalni pleh istisnuti trake dužine oko 5–6 cm.

Kekse staviti u rernu i peći da dobiju zlatnožutu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Keks | 1 pleh za pečenje / 2 pleha za pečenje

Trajanje programa: 1 pleh: 24 minuta

Trajanje programa: 2 pleha: 31 minuta

#### Manuelno

##### Za 1 pleh

Način rada: 

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 20–30 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Za 2 pleha

Način rada: 

Temperatura: 140–150°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 25–35 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Savet

Količina sastojaka je za 2 pleha. Za 1 pleh prepoloviti količinu ili kolačiće peći jedne za drugim.

## Mafini sa orasima

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

### Sastojci

80 g suvog grožđa

40 ml ruma

120 g maslaca | omekšalog

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednje veličine

140 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica praška za pecivo

120 g oraha | krupno seckan

### Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm

Mali kalupi od papira za pečenje, Ø

5 cm

Rešetka

### Priprema

Suvo grožđe potopiti oko 30 minuta u rum.

Kremasto umutiti maslac. Redom dodavati šećer, vanilin šećer i jaja. Pomešati brašno i prašak za pecivo i umešati ga u masu. Umešati orahe. Na kraju umešati suvo grožđe sa rumom.

U pleh za mafine poređati papirne korpice za pečenje. Pomoću 2 kašike testo ravnomerno rasporediti u male kalupe.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Mafini sa orasima

Trajanje programa: 37 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 30–40 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti Automatski programi

---

## Pica (dizano testo)

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za testo

30 g kvasca, svež

170 ml vode | mlaka

300 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica šećera

1 kašičica soli

½ kašičice majčine dušice, izmrvljen

1 kašičica origana, izmrvljen

1 kašika ulja

### Za nadev

2 crna luka

1 čen belog luka

400 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići

2 kašike paradajz pirea

1 kašičica šećera

1 kašičica origana, izmrvljen

1 lovorov list

1 kašičica soli

Biber

125 g mocarelu

125 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašike maslinovog ulja

### Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, šećera, soli, majčine dušice, origana i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagreјati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Sos kuvati 5 minuta na tihoј vatri.

Izvaditi lovorov list, posoliti i pobiberiti. Mocarelu iseći na kriške.

Testo razvući na pleh za pečenje ili univerzalni pleh. Ostaviti da narasta 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagreјati rernu.

Rasporediti sos na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posuti gaudom.

Picu staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Pizza | Kiselo testo

Trajanje programa: 32 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 200–210°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 20–30 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

## Pica (testo od sira i ulja)

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za testo

120 g mladog sira,  
20% masnoće po suvoj masi  
4 kašike mleka, 3,5% masnoće  
4 kašika ulja  
2 jaja, srednja veličina | samo žumanca  
1 kašičica soli  
1½ kašičica praška za pecivo  
250 g pšeničnog brašna, tip 405

### Za nadev

2 crna luka  
1 čen belog luka  
400 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići  
2 kašike paradajz pirea  
1 kašičica šećera  
1 kašičica origana  
1 lovorov list  
1 kašičica soli  
Biber  
125 g mocarelu  
125 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašike maslinovog ulja

### Pribor

Pleh za pečenje ili univerzalni pleh

### Priprema

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lovorov list i so.

Sos kuvati 5 minuta na tihoj vatri.

Izvaditi lovorov list. Po ukusu začiniti solju i biberom. Mocarelu iseći na kriške.

Za testo umutiti mladi sir, mleko, ulje, žumance i so. Pomešati brašno sa praškom za pecivo. Od toga polovinu umešati u testo. Zatim dodati ostatak i mesiti.

Testo razvući na pleh za pečenje ili univerzalni pleh.


Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Rasporediti sos na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posuti gaudom.

Picu staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Pizza | Testo od sira i ulja  
Trajanje programa: 33 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 25–35 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salomom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

# Recepti Automatski programi

---

## Pile

Vreme pripreme: 95 minuta

Za 2 porcije

### Sastojci

1 pile, očišćeno (od 1,2 kg)

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

2 kašičice mlevene paprike, slatke

1 kašičica karija

### Pribor

Rešetka

Tepsija, 22 cm x 29 cm

Kuhinjski konac

### Priprema

Pomešati ulje sa solju, mlevenom paprikom i karijem i time premazati pile.

Pileće batakave zavezati kuhinjskim koncem i pile staviti u tepsiju sa prsima nagore.

Posudu staviti na rešetku i gurnuti u reru tako da bataci budu bliže vratima.

Peći pile.


### Podešavanje

#### Automatski program

 | Piletina

Trajanje programa: 80 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 75–85 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Goveđi file (pečenje)

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za goveđi file

1 kg goveđeg filea, očišćen

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Univerzalni pleh

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti goveđi file sa svih strana po 1 minut.

Izvadite goveđi file. Izmešati ulje, so i biber i time premazati goveđi file.

Staviti goveđi file na univerzalni pleh i gurnuti ga u rernu. Pečenje goveđeg filea.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Goveđi file

Trajanje programa:

Malo pečeno: 36 minuta

Srednje pečeno: 43 minuta

Dobro pečeno: 59 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 20–30 minuta (Malo pečeno), 35–45 minuta (Srednje pečeno), 50–60 minuta (Dobro pečeno)

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti Automatski programi

---

## Pastrmka

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za pastrmke

4 pastrmke (po 250 g), očišćena

2 kašike soka od limuna

So

Biber

### Za nadev

200 g šampinjona, sveži

½ glavice crnog luka

1 čen belog luka

25 g peršuna

So

Biber

### Za nadev

3 kašike maslaca

### Pribor

Univerzalni pleh

### Priprema

Pastrmke nakapati sokom od limuna.

Posoliti i pobiberiti iznutra i spolja.

Za nadev očistiti šampinjone. Crni luk, beli luk, šampinjone i peršun sitno isekati i pomešati. Smesu posoliti i pobiberiti.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Pastrmke napuniti ovom smešom i poredati ih jednu pored druge na univerzalni pleh. Preko staviti listiće maslaca.

Univerzalni pleh staviti u rernu. Peći pastrmke.


### Podešavanje

#### Automatski program

 | Pastrmka

Trajanje programa: 36 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 210–220°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 20–30 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Savet

Pastrmke servirati sa kolutićima limuna i proprženim maslacem.



## Filet lososa

Vreme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za filet lososa

4 fileta lososa (po 200 g), očišćeni

2 kašike soka od limuna

So

Biber

### Za nadev

3 kašike maslaca

### Za posipanje

1 kašičica mirođije, krupno seckana

### Pribor

Univerzalni pleh

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Filete lososa staviti na univerzalni pleh. Nakapati sokom od limuna. Posolite i pobiberite. Na filete lososa staviti listiće maslaca i posuti mirođijom.

Univerzalni pleh staviti u rernu i peći filete lososa.


### Podešavanje

#### Automatski program

 | File lososa

Trajanje programa: 27 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 200–210°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 10–20 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti Automatski programi

---

## Losos-pastrmka

Vreme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za losos-pastrmku

1 losos-pastrmka (od 1 kg), cela, očišćena

1 limun | samo sok

So

### Za nadev

2 luka šalot

2 čena belog luka

2 kriške tosta

50 g kapra, sitniji

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

2 kašike maslinovog ulja

So

Biber

Čili prah

### Pribor

Drveni ražnjići

Univerzalni pleh

### Priprema

Losos-pastrmku nakapati sokom od limuna. Posoliti iznutra i spolja.

Za nadev sitno iseckati luk šalot, beli luk i tost. Pomešati kapar, žumance, maslinovo ulje, luk šalot, beli luk i tost. Začiniti solju, biberom i čili prahom.


Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Masom napuniti losos-pastrmku. Otvor zatvoriti čačalicama.

Staviti losos-pastrmku na univerzalni pleh i gurnuti u rernu. Peći losos-pastrmku.


### Podešavanje

#### Automatski program

 | Losos-pastrmka

Trajanje programa: 46 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 210–220°C

Prethodno zagrevanje: da

Vreme kuva.: 30–40 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Gratinirani krompir sa sirom

Vreme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za gratiniranje

600 g krompira, brašnasti

75 g gaude, narendane

### Za kalup

1 čen belog luka

### Za preliv

250 g pavlake

1 kašičica soli

Biber

Muskatni oraščić

### Za posipanje

75 g gaude, narendane

### Pribor

Kalup za gratiniranje, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Tepsiju istrljati belim lukom.

Za preliv pomešati pavlaku, so, biber i muskatni oraščić.


Krompir oljuštiti i iseći na tanke kolutove debljine 3–4 mm. Krompir pomešati sa gaudom i prelivom i sipati u tepsiju.

Posuti gaudom.

Gratin od krompira i sira na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.


### Podešavanje

#### Automatski program

 | Gratinirani krompir

Trajanje programa: 50 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 55–65 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti Automatski programi

---

## Lazanje

Vreme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

### Za lazanje

8 listova za lazanje (bez prethodnog kuvanja)

### Za sos od paradajza i mlevenog mesa

50 g slanine, prošarana mesom, dimljena | na sitne kockice

375 g mlevenog mesa, pola juneće, pola svinjsko

2 glavice crnog luka | sitno seckan

800 g paradajza iz konzerve, oljušten

30 g paradajz pirea

125 ml supe

1 kašičica majčine dušice, sveža | seckana

1 kašičica origana, svež | seckan

1 kašičica bosiljka, svež | seckan

So

Biber

### Za sos od šampinjona

20 g maslaca

1 glavica crnog luka | seckan

100 g šampinjona, svežih | isečenih na kolutove

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

250 g pavlake

250 ml mleka, 3,5% masnoće

So

Biber

Muskatni oraščić

2 kašike peršuna, svež | seckan

### Za posipanje

200 g gaude, narendane

### Pribor

Tepsija, 32 cm x 22 cm

Rešetka

### Priprema

Za sos od paradajza i mlevenog mesa zagrejati tiganj. Propržiti kockice slanine, dodati mleveno meso i mešajući peći.

Dodati crni luk i dinstati. Iseći paradajz. Dodati paradajz, sok od paradajza, paradajz pire i supu. Začiniti začinskim biljem, solju i biberom. Kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri.

Za sos od šampinjona prodinstati crni luk na maslacu. Dodati šampinjone i kratko propržiti. Posuti brašnom i promešati. Uliti pavlaku i mleko. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Sos kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodati peršun.

Za lazanje u tepsiju redom stavljati:  
– jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa

– 4 kore za lazanje

– jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa

– polovinu sosa od šampinjona

– 4 kore za lazanje

– jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa

– polovinu sosa od šampinjona

Lazanje posuti gauda sirom, na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.

### Podešavanje

#### Automatski program

 | Lazanje

Trajanje programa: 55 minuta

#### Manuelno

Način rada: 

Temperatura: 185–195°C

Prethodno zagrevanje: ne

Vreme kuva.: 55–65 minuta

Nivo: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

U nastavku ćete naći recepte za način rada AirFry.

Za optimalne rezultate pečenja preporučujemo da koristite količine i pribor navedene u receptima.

# Recepti AirFry

---

## Falafeli sa umakom od jogurta

Vreme pripremanja: 60 minuta + 12 sati mirovanja

Za 4 porcije

### Za falafele

250 g osušenih leblebija  
2 l vode  
2 glavice crnog luka | sitno seckanog  
2 čena belog luka | sitno iseckana  
30 g peršuna | seckan  
2 kašika soka od limuna  
1 kaš. maslinovog ulja  
50 g tahinija (pasta od susama)  
1 kašičice korijandera, mleven  
1 kašičica origana  
½ kašičice Ras el Hanouta  
1 kašičice kumina  
1½ kašičica soli  
1 vrh noža bibera  
1 vrh noža čilija  
60 g pšeničnog brašna, tip 405  
1 kašičica praška za pecivo

### Za umak od jogurta

500 g jogurta, 3,5% masnoće  
100 g mladog sira  
1 kašika tahinija (pasta od susama)  
3 kašika soka od limuna  
20 g peršuna | seckan  
1 kašičice soli  
1 prstohvat bibera

### Pribor

Sito  
Mikser sa sečivom  
Mikser sa kukom za testo  
Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom

### Priprema

Leblebije najmanje 12 sati natopiti u vodi.


Za umak od jogurta sve sastojke dobro pomešati i staviti u frižider.

Leblebije procediti kroz cediljku.

U blender staviti peršun, crni luk, beli luk, sok od limuna, ulje, tahini i začine. Postepeno dodavati leblebije. Tokom toga testo povremeno mešati kašikom.

Testo staviti u činiju. Za testo pomešati brašno sa praškom za pecivo. Od testa oblikovati 24 kugle. Kugle u ruci malo spljoštiti i postaviti na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh. Potom staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vreme pripreme: 18 minuta

Nivo: 2

## Pomfrit i pomfrit od batata

Vreme pripreme: 50 minuta

Za 4 porcije

### Za pomfrit

500 g krompira, tvrdi pri kuvanju | u štapićima (oko 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g batata | u štapićima (oko 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml suncokretovog ulja

### Za umak

150 g grčkog jogurta

150 g mlaćenice

¼ limuna | sok i kora

½ veza mirođije

¼ kašičica ruzmarina, sušenog

¼ kašičica origana, sušenog

½ kašičica crnog luka, sušenog

¼ belog luka, sušenog

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

### Za začinsku so

2 kašike soli

1 kašičica mlevene paprike, sušene

½ kašičica crnog luka, sušenog

½ belog luka, sušenog

### Pribor

Lonac

Kuhinjske krpe

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom

### Priprema

Prokuvavanje vode na ringli Štapiće od krompira prokuvati 3 minuta u ključaloj vodi. Potom staviti pod hladnu vodu i osušiti na kuhinjskoj krpi.

Štapiće od krompira marinirati u suncokretovom ulju. Potom staviti na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh i peći prema podešavanjima. Nakon 15 minuta okrenuti i peći još 10 minuta.

Za umak pomešati sve sastojke i dodati so i biber po ukusu. Umak hladiti do serviranja.

Za začinsku so pomešati sve začine i staviti na stranu.

Po završetku vremena pečenja, pomfrit dobro začiniti i servirati sa umakom.

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 220°C

Vreme pripreme: 25 minuta

Nivo: 2

# Recepti AirFry

---

## Štapići od susama i tofua

Vreme pripreme: 35 minuta

Za 3 porcije

### Sastojci

400 g tofua

3 kašike terijaki sosa

4 kašika tahinija (pasta od susama)

2 kašika biljnog ulja

2 kašike gustog soka od agave

1 kašike susama, belog

1 kašika susama, crni

1 kašika gustina

3 kašike prezli

### Pribor

Kuhinjski papir

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

### Priprema

Tofu iseći u parčiće debljine 1 cm i dobro natapkati ubrusom. Potom parčiće tofua iseći na štapiće širine 1 cm i dužine 3 cm. Štapiće ponovo natapkati ubrusom tako da ostane što manje tečnosti u tofuu. Štapiće ostaviti da odstoje 15 minuta na ubrusu.

Pomešati terijaki sos, tahini, ulje i gusti sok od agave. Ovaj sos pomešati sa susamom.

Štapiće tofua staviti u činiju i presuti gustinom. Činiju nagingjati sve dok gustin ravnomerno ne prekrije sve štapiće tofua. Rernu zagrejati prema podešavanjima.

Sos sipati u činiju sa štapićima i sve mešati dok se ne zgusne. Preko toga posuti prezle i mešati dok se ne zgusne dobro. Pleh za roštilj i pečenje staviti u univer-


zalni pleh i po njemu rasporediti štapiće tofua tako da se ne dodiruju. Štapiće tofua staviti u zagrejanu rernu i peći.

### Podešavanje: zagrevanje

Način rada:  | Booster

Temperatura: 190°C

### Podešavanje: pečenje štapića od susama i tofua

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 190°C

Vreme pripreme: 7 minuta

Nivo: 2



## Pekarski krompir sa sirom, mladim lukom i slaninom

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za krompir

4 krompira za pečenje (po 200 g)

2 kašike ulja

2 kašičice soli

### Za umak

150 g kisele pavlake

30 g luka vlašca | u kolutićima

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

1 prstohvat muskata

### Za nadev

100 g mesnate slanine | na kockice

½ veze mladog luka | u kolutićima

200 g sira, aromatičan (npr. grijer, sbrinc i ementaler) | rendan

### Pribor

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

### Priprema

Krompir dobro oprati i osušiti. Krompir izbockati viljuškom na više mesta. Potom dobro namazati uljem i solju. Pleh za roštilj i pečenje staviti u univerzalni pleh, staviti krompir preko i peći prema koracima pripreme 1 i 2.

Za to vreme za umak pomešati kiselu pavlaku i luk vlašac. Po ukusu začiniti solju, biberom i muškatnim oraščićem.

Za podlogu hrskavo ispeći slaninu na srednjoj temperaturi. Pripremiti mladi luk.

Nakon 2. koraka pečenja izvaditi krompire iz rerne. Lagano ih prepoloviti i sa prepolovljenom stranom nagore vratiti na

pleh za roštilj i pečenje. Posuti sirom i shodno koraku pripreme 3 zapeći dok ne dobije zlatnobraon boju.

Zapečeni krompir servirati sa mladim lukom, slaninom i umakom.

### Podešavanja

Korak pripreme 1

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vreme pripreme: 20 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 180°C

Vreme pripreme: 30 minuta

Korak pripreme 3

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 180°C

Vreme pripreme: 10 minuta

Nivo: 3

# Recepti AirFry

---

## Pekarski krompir sa fetom, cacikijem i grčkom salatom

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za krompir

4 krompira za pečenje (po 200 g)

2 kašike ulja

2 kašičice soli

### Za caciki

½ krastavca

¼ kašičice soli

200 g grčkog jogurta

1 čen belog luka | sitno iseckan

¼ kašičice soli

1 prstohvat bibera

½ limuna | sok i kora

### Za salatu

½ krastavca | seckan

3 paradajza | sitno seckani

1 žuta paprika | sitno seckane

1 crvena paprika | sitno seckane

1 glavica crnog luka | sitno seckan

### Za dresing

½ kašičice soli

1 prstohvat bibera

½ limuna | samo sok

1 kašičica mirođije | krupno seckana

### Za nadev

200 g feta sira | usitnjen

### Pribor

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

### Priprema

Krompir dobro oprati i osušiti. Krompir izbockati viljuškom na više mesta. Potom dobro namazati uljem i solju. Pleh za roštilj i pečenje staviti u univerzalni pleh, staviti krompir preko i peći prema koracima pripreme 1 i 2.

Za to vreme izrendati krastavac, posoliti ga i ostaviti da stoji 10 minuta.

Iscediti tečnost iz krastavca. Iscedeni krastavac pomešati sa jogurtom i belim lukom. Začiniti solju, biberom, sokom i korom od limuna.

Za salatu staviti povrće u jednu činiju.

Za dresing pomešati so, biber, mirođiju, sok od limuna i maslinovo ulje. Salatu preliati dresingom. Do serviranja skloniti na stranu.

Nakon 2. koraka pečenja izvaditi krompire iz rerne. Lagano ih prepолоviti i sa prepолоvljenom stranom nagore vratiti na pleh za roštilj i pečenje. Posuti fetom i shodno koraku pripreme 3 zapeći dok ne dobije zlatnobraon boju.

Zapečene krompire servirati sa cacikijem i salatom.

### Podešavanja

Korak pripreme 1


Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vreme pripreme: 20 minuta

Nivo: 2


Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 180°C

Vreme pripreme: 30 minuta

Korak pripreme 3

Način rada: 

Temperatura: 180°C

Vreme pripreme: 10 minuta

Nivo: 3

## Pomfrit od tikvica sa umakom od plavog sira i čili sosa

Vreme pripreme: 55 minuta

Za 2 porcije

### Za povrće

2 tikvice

3 jaja, M veličina

50 ml mleka, 3,5% masnoće

2 kašika suncokretovog ulja

200 g panko prezli

2 kašičice soli

½ kašičice belog luka u prahu

½ kašičice crnog luka u granulama

¼ kašičice crnog bibera | grubo mleven

100 g kačkavalja, aromatičan | rendan

100 g pšeničnog brašna, tip 405

### Za umak od plavog sira

150 g plavog buđavog sira, intenzivne arome

2 kašike majoneza

80 g jogurta, 3,5% masnoće

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

¼ kašičice mlevene paprike, dimljena

### Za serviranje

1 kašičica srirača čili sosa

### Pribor

Pleh za roštilj i pečenje

Štapni mikser

Univerzalni pleh

### Priprema

Tikvice prepoloviti poprečno i obe polovine iseći na 8 jednakih dužina.

U plitkoj činiji dobro umutiti jaja, mleko i ulje.

U širokoj činiji pomešati panko prezle, začine i kačkavalj. Pripremiti brašno u trećoj činiji. Pohovati samo seckane tikvice.

Prvo seckane tikvice umočiti u brašno pa u jaja. Potom ravnomerno okretati u panko mešavini. Za ravnomerno i hrskavo pohovanje seckane tikvice umočiti još jednom u jaja i panko mešavinu.

Staviti pleh za roštilj i pečenje u univerzalni pleh, seckane tikvice poredati jedne pored drugih na pleh i peći shodno podešavanjima. Nakon 15 minuta okrenuti i peći još 10 minuta.

Za umak sve sastojke pasirati oko 1 minut. Predugo pasiranje može dovesti do toga da se umak razdvoji. Umak hladiti do serviranja.

Pomfrit od tikvica servirati sa umakom i preleti srirača sosom.

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 205°C

Vreme pripreme: 25 minuta

Nivo: 2

# Recepti AirFry

---

## Pečeni kukuruz sa prelivom od hoisin sosa i salatom od kupusa

Vreme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za dresing

100 g majoneza

1 kašika jabukovog sirćeta

1 kašika senfa

½ kašičice šećera

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

### Za salatu

¼ kupusa | fino izrendan

¼ g crvenog kupusa | na fine trake

2 šargarepe | na fine trake

### Za kukuruz sa hoisin sosom

4 klipa kukuruza, prethodno kuvan | isečen na četvrtine

50 g hoisin sosa

50 g majoneza

### Za serviranje

2 kašike susama, belog

### Pribor

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

### Priprema


Za dresing pomešati majonez, jabukovo sirće, senf i šećer. Po ukusu začiniti solju i biberom. Za salatu u istoj činiji pomešati kupus, crveni kupus i šargarepe. Salatu preliti dresingom i izmešati. Salatu do serviranja skloniti na stranu.

Pleh za roštilj i pečenje staviti u univerzalni pleh, kukuruz staviti na to i peći prema podešavanjima.

Za preliv pomešati hoisin sos i majonez. Nakon 15 minuta pečenja kukuruz premazati hoisin mešavinom i peći još 10 minuta.

Klipove kukuruza posuti susamom po želji. Servirati sa salatom od kupusa.

### Podešavanje

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vreme pripreme: 25 minuta

Nivo: 2

## Pileći nageti pohovani sa kokosom i susamom

Vreme pripreme: 25 minuta

Za 2 porcije

### Za pohovanje

100 g prezli

50 g susama, belih

50 g rendanog kokosa

2 kašičice soli

1 kašičica mlevene paprike, sušene

1 kašičica belog luka u prahu

1 kašičica crnog luka u prahu

100 g pšeničnog brašna, tip 405

3 jaja, M veličina

1 kašika biljnog ulja

3 kašike mleka, 3,5% masnoće

### Podešavanje

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vreme pripreme: 15 minuta

Nivo: 2

### Za pileće nagete

2 fileta pilećih grudi, očišćeni | u trakama debljine prsta

### Za serviranje

2 kašičice slatkog čili sosa

### Pribor

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom

### Priprema

Za pohovanje u istoj činiji pomešati prezle, susam, rendani kokos, so, papriku, crni i beli luk u prahu. Pripremiti brašno u drugoj činiji. U trećoj činiji dobro umutiti jaja, ulje i mleko.

Pohovati samo trake od piletine.

Pre toga tračice umočiti u brašno pa u mešavinu jaja i ulja. Potom umočiti u mešavinu od prezli i začina. Spremne nagete položiti na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh i peći prema podešavanjima. Okrenuti posle 10 minuta.

Gotove nagete servirati sa slatkim čili sosem.

# Recepti AirFry

---

## Bakalar sa koricom

Vreme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za bakalar sa koricom

60 g maslaca | mek

1 kašika senfa

50 g paradajza, osušenog i mariniranog u ulju

½ veze peršuna, glatkog

½ veze luka vlašca

1 kašika majčine dušice

60 g panko prezli

4 fileta bakalara (po 150 g), već pripremljeni

4 prstohvat soli

### Za salatu od paprike i krompira

2 crvene paprike | grubo naseckane

2 žute paprike | grubo naseckane

200 kg krompira, polutvrd | na tanke trake

1 crni luk | na tanke trake

1 čen belog luka | izgnječen

1 kaš. maslinovog ulja

½ kašičice soli

¼ kašičice mlevene paprike, dimljena

### Za dresing

30 ml balzamiko (vinskog) sirćeta

1 kašika senfa

2 kašike meda

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

60 ml maslinovog ulja

### Za serviranje

125 g rukole | oprana

### Pribor

Štapni mikser

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

Tegla

### Priprema


Za koricu pasirati maslac, senf, sušeni paradajz, bosiljak, majčinu dušicu i luk vlašac. Panko prezle promešati i staviti so po ukusu. Osušiti filete ubrusom i posoliti. Koricu oblikovati u 4 pločice na koje staju fileti i staviti ih na filete. Pleh za roštilj i pečenje staviti u univerzalni pleh. Ribu staviti na levu stranu pleha za roštilj i pečenje.

Za povrće u istoj činiji obe sorte paprike, krompir, crni i beli luk preliti uljem i začiniti. Potom povrće raspodeliti na desnoj strani pleha za roštilj i pečenje. Pleh staviti u rernu, a bakalara i povrće peći prema podešavanjima.

Za dresing u tegli pomešati balzamiko sirće sa senfom, medom, solju i biberom. Dodati maslinovo ulje, zatvoriti teglu i dobro mućkati oko 1 minut.

Pre serviranje rukolu pomešati sa toplim povrćem, a salatu marinirati sa dresingom. Ribu servirati na salati.

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vreme pripreme: 20 minuta

Nivo: 2

## Banane sa prelivom od pistaća i meda

Vreme pripreme: 25 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci


50 g pistaća | oljušteni

1 prstohvat soli

4 banane

2 kašike šumskog meda

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vreme pripreme: 8 minuta

Nivo: 2

### Pribor

Tiganj

Pleh za roštilj i pečenje

Univerzalni pleh

### Priprema

Pistaće krupno iseckati i lagano zapeći u tiganju. Dodati so. Kloniti tiganj sa ringle i ostaviti da se malo ohladi.

Pleh za roštilj i pečenje staviti u univerzalni pleh. Banane sa sve korom prepoloviti po dužini i staviti ih sa isečenom stranom nagore na pleh za roštilj i pečenje. Pomešati med sa pistaćima. Rasporediti smesu od meda i pistaća po banana. Banane staviti u rernu i peći.

# Recepti AirFry

---

## Pasteis de Nata

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 12 porcije

### Za pašteiš

2 jaja, M veličina

37 g pudinga od vanile u prahu

200 ml mleka, 3,5% masnoće

250 ml pavlake

70 g šećera

1 prstohvat soli

oko 275 g lisnatog testa

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

1 prstohvat cimeta

### Za kalup

1 kašičica maslaca

### Pribor

Sito

Pleh za mafine za 12 mafina

Mutilica za šlag

Oklagija

Rešetka

### Priprema


Umutiti jaja i procediti kroz cediljku. Fino umutiti 5 kašika mleka sa pudingom u prahu i jajima. Ostalo mleko, pavlaku, šećer i so mešati dok ne prokuva. Šerpu skloniti sa ringle i izmešati sa smesom od pudinga. Uz stalno mešanje pustiti da sve kratko prokuva. Puding staviti u činiju, pokriti i ostaviti da se ohladi.

Nauljiti pleh za mafine. Ispraviti lisnato testo i iseći 12 krugova prečnika oko 10 cm. Krugove staviti u rupe za mafine i dobro ih pritisnuti tako da se ne pojave mehurići na dnu i da se testo ne prelije.

Rasporediti smesu pudinga na svih 12 rupa. Pleh za mafine staviti na rešetku u rerni. Pašteiš peći sve dok se ne stvore braon flekice na puding.

Pomešati čećer u prahu i cimet i posuti ga po toplom pašteišu. Tople pašteiše izvaditi iz rupe i ostaviti ih da se rashlade na rešetki.

### Podešavanja

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vreme pripreme: 18 minuta

Nivo: 2



## Pasteis de Nata veganski

Vreme pripreme: 60 minuta

Za 12 porcije

### Za pašteiš

500 ml napitka od ovs

40 g krompirovog skroba

40 g šećera

1 šipka vanile

oko 275 g lisnatog testa

¼ kašičice mlevenog cimeta

### Za serviranje

¼ kašičice mlevenog cimeta

### Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina

Mutilica za šlag

Lonac

Oklagija

Rešetka

### Priprema

Pomešati 4 kašike napitka od ovs

gustinom od krompira i staviti na stranu. Preostali napitak od ovs

prokuvati sa šećerom, jezgrom vanile i štapićima vanile. Pripremljeni napitak od ovs

i gustina od krompira dodati u kipući napitak od ovs

. Zgusnuti puding kuvati uz mešanje oko 1 minuta, presuti u činiju, pokriti i ostaviti da se ohladi.

Lisnato testo urolati u uzan rolat i iseći na 12 puževa i staviti da se hladi. Uzimati po jedan puž od testa i razviti u krug od testa prečnika oko 10 cm. Krugove staviti u rupe za mafine i čvrsto ih utisnuti tako da ne nastanu mehurići na dnu, a da se testo ne prelije. Postupiti isto sa preostalim 11 puževa.

Rupe popuniti pudingom najviše do  $\frac{3}{4}$ . Pleh za mafine staviti na rešetku u rerni, a pašteiš peći shodno podešavanjima.

Za tipičan ukus Pasteis de Nata mora da dobije nekoliko tamnih flekica. Pre služenja posuti cimetom.

### Podešavanja

Korak pripreme 1

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vreme pripreme: 25 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 245°C

Vreme pripreme: 10 minuta

Nivo: 2

## Tehnički podaci

---

### Deklaracija o usaglašenosti

Firma Miele ovim izjavljuje da je ova rena usaglašena sa direktivom 2014/53/EU.

Potpuni tekst EU Deklaracije o usaglašenosti ćete dobiti na nekoj od sledećih internet adresa:

- proizvodi, preuzimanje, na [www.miele.rs](http://www.miele.rs)
- servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na <https://miele.rs/manual> uz navođenje naziva proizvoda ili fabričkog broja

Frekventni opseg WLAN modula	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maksimalna predajna snaga WLAN modula	< 100 mW

### Autorska prava i licence za komunikacioni modul

Za rukovanje i upravljanje komunikacionim modulom, Miele koristi sopstveni ili softver trećih lica za koji ne važe uslovi licenciranja otvorenog kôda. Ovaj softver/software komponente su zaštićeni autorskim pravom. Autorska prava preduzeća Miele i trećih lica moraju da se poštuju.

Nadalje, ovaj komunikacioni modul sadrži softverske komponente koje se distribuiraju pod uslovima licence otvorenog kôda. Sadržane komponente otvorenog kôda, uključujući pripadajuće napomene o autorskim pravima, kopije trenutno važećih uslova licence, kao i eventualne dodatne informacije, mogu da se pogledaju lokalno putem IP adrese preko internet pretraživača ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/Licenses)). Na tom mestu navedene regulative odgovornosti i garancije uslova licence otvorenog kôda važe samo u odnosu na važeće nosioce prava.

MIELE d.o.o.  
Balkanska 2  
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: [info@miele.rs](mailto:info@miele.rs)  
[www.miele.rs](http://www.miele.rs)

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,  
H 2861-1 B