Uputstvo za upotrebu i montažu
Parna rerna



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

kk-KZ

M.-Nr. 12 997 771

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja **6**
Održivost i zaštita životne sredine **14**
Saveti za uštedu energije 15
Pregled **17**
Elementi za rukovanje **18**
Taster za uključivanje/isključivanje 19
Displej 19
Senzorski tasteri 19
Simboli 21
Princip rukovanja **22**
Biranje stavke menija 22
Promena podešavanja u listi sa opcijama 22
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora 22
Biranje načina rada ili funkcije 22
Unos brojeva 23
Aktiviranje MobileStart 23
Usisavanje vode 23
Oprema **25**
Natpisna pločica 25
Obim isporuke 25
Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje 25
Sigurnosni uređaji 31
Površine oplemenjene slojem PerfectClean 31
Prvo puštanje u rad **32**
Miele@home 32
Osnovna podešavanja 33
Prvo zagrevanje parne rerne i ispiranje sistema za isparavanje 33
Установки **35**
Pregled podešavanja 35
Aktiviranje menija „Установки“ 37
Язык 37
Текущее время 37
Освещение 37
Дисплей 38
Громкость звука 38
Единицы измерения 39
Booster 39
Быстрое охлаждение 39
Поддерж. тепла 39
Рекоменд. температуры 39
Остат. ход вентилятора 40
Жёсткость воды 41
Высота над ур. моря 43

Sadržaj

Безопасность ... 43
Miele@home ... 43
Sprovođenje funkcije Scan & Connect ... 44
Дистанц. управление ... 44
Aktiviranje MobileStart ... 44
RemoteUpdate ... 44
Версия ПО ... 45
Торговля ... 45
Заводские настройки ... 45
Часы эксплуатации ... 45
Glavni meni i podmeniji ... **46**
Rukovanje ... **47**
Jednostavno rukovanje ... 47
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme ... 48
Promena temperature ... 48
Podešavanje vremena kuvanja ... 48
Menjanje podešenih vremena kuvanja ... 49
Brisanje podešenih vremena kuvanja ... 49
Prekidanje postupka kuvanja ... 49
Prekidanje postupka pečenja u režimu rada Приготовление на пару ... 49
Prethodno zagrevanje rerne ... 50
Booster ... 50
Быстрое охлаждение ... 51
Поддерж. тепла ... 51
Таймер ... 52
Korisne informacije ... **54**
Priprema namirnica na pari ... 54
Korišćenje Приготовление на пару ... 54
Informacije vezane za tabele za pečenje ... 55
Povrće ... 55
Riba ... 56
Meso ... 57
Рис ... 57
Žitarice ... 57
Testenina ... 57
Voće ... 58
Конвекция с паром ... 58
Korišćenje Конвекция с паром ... 58
Pečenje testa ... 59
Saveti za pečenje ... 59
Informacije vezane za tabele za pečenje ... 60
Informacije vezane za načine rada ... 60

Sadržaj

Pečenje mesa 61
Saveti za pečenje 61
Informacije vezane za tabele za pečenje 62
Informacije vezane za načine rada 62
Pečenje na roštilju 63
Saveti za pečenje na roštilju 63
Informacije vezane za tabele za pečenje 64
Informacije vezane za načine rada 64
Размораживание 65
Pečenje na niskim temperaturama 65
Ukuvavanje 66
Dehidracija 68
Grejanje posuđa 68
Zamrznuti proizvodi/gotova jela 69
Автомат. программы 69
Kategorije 69
Upotreba automatskih programa 70
Napomene o korišćenju 70
Tabele za pečenje 71
Povrće 71
Riba 72
Meso 72
Testenina 72
Pirinač 72
Govedina 73
Teletina 74
Svinjetina 75
Jagnjetina, divljač 76
Živina, riba 77
Čišćenje i održavanje **78**
Neadekvatna sredstva za čišćenje 78
Uklanjanje normalne prljavštine 79
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica) 79
Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama 80
Čišćenje katalitički emajlirane zadnje strane 80
Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično 81
Uklanjanje nečistoća od ulja i masnoće 81
Čišćenje gornje strane unutrašnjosti rerne 81
Испарить остат. воды 82
Чистка и уход 83
Смачивание 83
Сушка 83
Удаление накипи 84

Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama ... 86
Demontaža zadnje stranice ... 87
Vrata ... 87
Demontaža vrata ... 88
Rastavljanje vrata ... 88
Ugradnja vrata ... 90
Šta treba uraditi ako **92**
Napomene na displeju ... 92
Neočekivano ponašanje ... 94
Nezadovoljavajući rezultat ... 97
Neobični zvukovi ... 97
Servisna služba ... **98**
Kontakt za prijavu smetnji ... 98
Garancija ... 98
Instalacija ... **99**
Ugradne mere ... 99
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element ... 99
Bočni prikaz ... 100
Priključci i ventilacija ... 101
Ugradnja parne rerne ... 102
Električni priključak ... 103
Podaci za institute za ispitivanje ... **104**
Klasa energetske efikasnosti ... 105
Tehnički podaci ... **106**
Izjava o usklađenosti ... 106
Autorska prava i licence za komunikacioni modul ... 106

Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i montažu pre nego što upotrebite parnu rernu. Ono sadrži važna uputstva za ugradnju, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Na taj način štitite sebe i izbegavate oštećenja na parnoj rerni.

Prema standardu IEC/EN 60335-1, firma Miele izričito ukazuje na to da se obavezno pročitaju i slede poglavlje o instalaciji parne 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 parna rerna je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i u sredini sličnoj domaćinstvu.

▶ Ova parna rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.

▶ Koristite parnu rernu isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za kuvanje na pari, pečenje mesa, pripremu roštilja, pečenje, odmrzavanje, ukuvavanje i sušenje namirnica.
Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja, ili zbog svog neiskustva ili nedostatka znanja nisu u stanju da bezbedno rukuju parnom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora.
Ove osobe smeju da koriste parnu 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.

▶ Parna rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti G.

Deca u domaćinstvu

▶ Koristite blokadu uključivanja uređaja da biste sprečili decu da slučajno ne uključe parnu rernu.

▶ Decu koja imaju manje od 8 godina ne smete da puštate blizu parne rerne, osim ako ih stalno nadgledate.

▶ Deca koja imaju više od 8 godina smeju da koriste parnu rernu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju parnom rernom. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

▶ Deca ne smeju da čiste ili održavaju ovu parnu rernu bez nadzora.

▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini parne rerne. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju parnom 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 pare i vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Na parnoj rerni se zagrevaju staklo na vratima, komandna ploča i otvori za izlaz vazduha iz rerne. Sprečite decu da dodiruju parnu rernu tokom rada.
Držite decu dalje od parne rerne dok se ona ne ohladi tako da bude isključena svaka opasnost od povređivanja.

▶ 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 popravki, za korisnika može nastati velika opasnost. Instalaciju i održavanje ili popravke sme da vrši isključivo kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

▶ Oštećenja na parnoj rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na parnoj rerni ima vidljivih oštećenja. Nikada ne koristite oštećenu parnu 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 standarda 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.

▶ Električna bezbednost ove parne rerne garantuje se samo ako je 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 parne rerne moraju da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu da ne bi došlo do oštećenja na parnoj rerni. Pre priključenja uporedite podatke o priključku. U slučaju nedoumice, raspitajte se kod električara.

▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost. Na ovaj način ne priključujte parnu rernu na električnu mrežu.

▶ Parnu rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

▶ Ova parna 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 opasni su za Vas i mogu da izazovu smetnje u radu parne rerne. Nikada ne otvarajte kućište parne rerne.

▶ Prava iz garancije se gube ako kombinovanu rernu na paru ne popravlja kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

▶ U slučaju zamene neispravnih komponenti relevantnih za bezbednost, Miele garantuje da su bezbednosni zahtevi u potpunosti ispunjeni samo kada se koriste originalni Miele rezervni delovi.

▶ Kod kombinovane rerne na paru koja je isporučena bez mrežnog priključnog kabla kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba mora da instalira specijalni mrežni priključni kabl (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).

▶ Kada je mrežni priključni kabl oštećen, kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba treba da ga zameni specijalnim mrežnim priključnim kablom.

▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i opravki, parna 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.

▶ Za besprekoran rad parne rerne neophodan je 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 parna rerna ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), nikada ga ne zatvarajte dok koristite parnu rernu. Iza zatvorenog fronta kuhinjskog elementa se skupljaju toplota i vlaga. Time može da se oštete parna rerna, ugradni orman i pod. Vrata elementa zatvorite tek kada se parna rerna potpuno ohladi.

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od povreda zbog pare i vrućih površina. Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete parom, 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.

▶ Opasnost od povređivanja usled vruće namirnice.
Namirnice mogu da se proliju prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje. Postoji opasnost da se opečete na jelo koje se priprema. Prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje vodite računa da se namirnice ne proliju.

▶ Ukoliko namirnice u rerni razvijaju dim, vrata parne rerne držite zatvorenim, kako bi ugušili eventualnu pojavu plamena. Prekinite postupak tako što ćete isključiti parnu rernu i izvući utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.

▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene parne rerne bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte parnu rernu za zagrevanje prostorija.

▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Kada radite sa uljima i mastima, nikada ne ostavljajte parnu rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite parnu 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 Конвекция плюс  ili Верхний/нижний жар .

▶ 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.

▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije parne rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. Komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman takođe mogu da se oštete. Ostavite parnu rernu uključenu i podesite najnižu temperaturu u odabranom režimu 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 parnoj rerni. Zato pokrijte namirnice.

▶ Zbog akumulirane toplote emajl na dnu 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 Конвекция плюс  ili Конвекция Eco  bez funkcije Booster.

▶ 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.

▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Ako se peče na pari, kod postupaka pečenja sa dodatnim vlaženjem i za vreme isparavanja ostatka vode nastaje vodena para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Nikada ne otvarajte vrata za vreme trajanja postupka pečenja sa parom ili isparavanja ostatka vode.

▶ 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 parnu rernu ili da se zapali. Koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
Ako želite da koristite plastične posude za kuvanje na pari, obratite pažnju na to da li su otporne na temperaturu (do 100°C) i paru. Drugačije plastične posude bi se mogle rastopiti, postati lomljive ili krte.

▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, 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. Parna rerna može da se ošteti.

▶ Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratak spoj. Osim toga, električne komponente se mogu pokvariti. Nikad ne uključujte parnu rernu bez poklopca lampe.

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 lepite 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.

▶ Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina. Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sunđere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.

▶ Noseće rešetke se mogu demontirati. Ponovo pravilno montirajte noseće rešetke.

▶ 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 parnu rernu nikada ne upotrebljavajte bez ugrađene zadnje stranice.

▶ U vlažno toplim predelima postoji povećana verovatnoća napasti od gamadi (npr. žohara). Parna rerna i njena okolina treba da budu uvek čiste.
Oštećenja usled gamadi nisu pokrivena garancijom.

Pribor

▶ Miele ne snosi odgovornost za upotrebu pribora koji nije originalni Miele pribor. Miele ne snosi odgovornost po osnovu garancije, saobraznosti i/ili odgovornosti za proizvod ako su oštećenja ili nedostaci nastali usled upotrebe ili ugradnje pribora koji nije proizvela ili odobrila kompanija Miele.

▶ Originalni rezervni delovi firme Miele su dostupni najmanje 10 godina i do 15 godina nakon prestanka proizvodnje kombinovane rerne na paru.

▶ 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 vođicu nivoa 1, jer tu nije obezbeđen zaštitom od izvlačenja. Koristite obično nivo 2.

Održivost i zaštita životne sredine

Odlaganje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tokom transporta.

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 odlažete. Zakonski ste u obavezi da uklonite korišćene baterije i akumulatore, kao i lampe, koji se mogu ukloniti bez uništavanja. Odnesite 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.

Saveti za uštedu energije

Postupci pečenja

- Po mogućstvu koristite automatske programe za pripremu namirnica.
- 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 Конвекция плюс. Tako možete da pečete na nižim temperaturama nego u načinu rada Верхний/нижний жар, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni. Osim toga možete istovremeno da pečete jela na više nivoa.
- Конвекция Eco 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 Гриль с обдувом. 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 pripreme dužim od 30 minuta, temperaturu možete da smanjite na minimalnu temperaturu otprilike 5 minuta pre kraja postupka pečenja. Postojeća preostala toplota je dovoljna da se jelo ispeče do kraja. Međutim, nemojte nikako isključivati 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.

Održivost i zaštita životne sredine

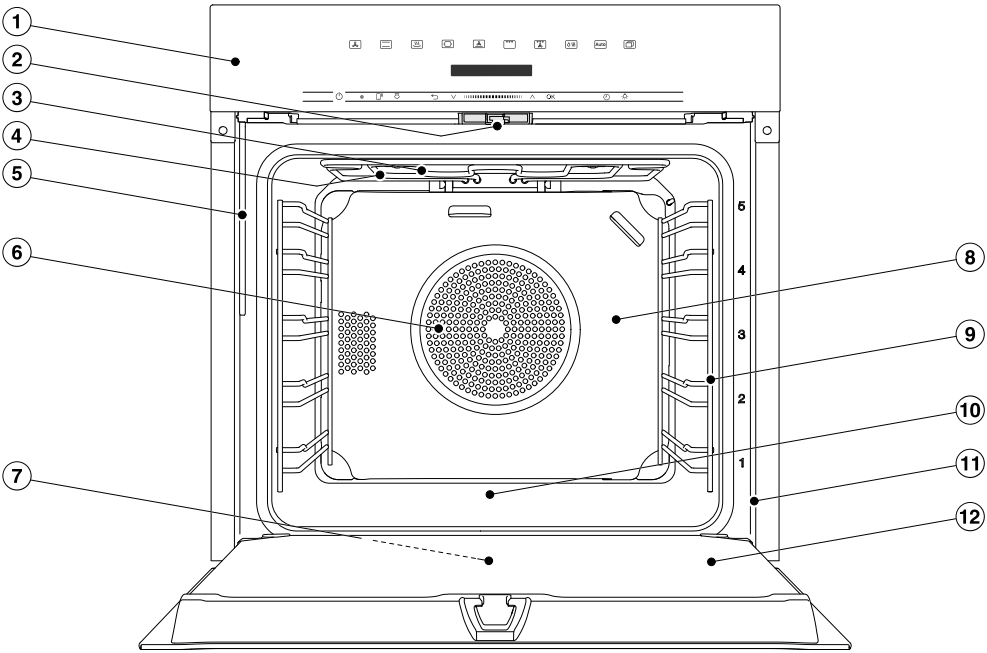
Prilagođavanje podešavanja

- Odaberite za elemente za rukovanje podešavanje Дисплей | QuickTouch | Выкл. da biste smanjili potrošnju energije.
- Za osvetljenje unutrašnjosti rerne odaberite podešavanje Освещение | Выкл. ili «Вкл» на 15 секунд. Osvetljenje rerne možete u svakom trenutku ponovo da uključite senzorskim tasterom ☼.

Modus za uštedu energije

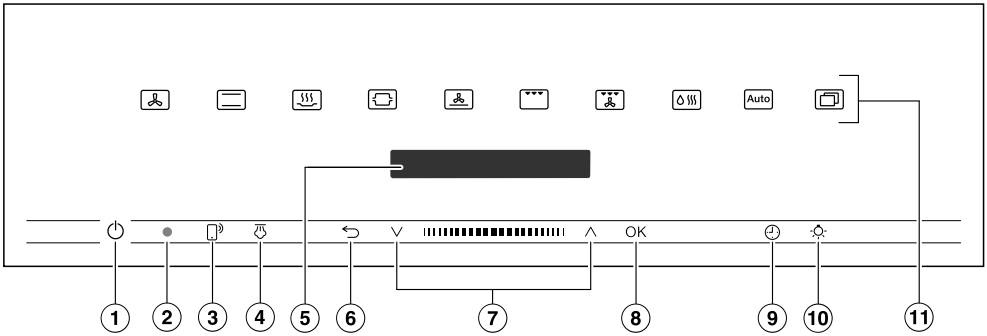
Parna rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako nije u toku nijedan postupak pečenja i ako ne usledi dalje rukovanje rernom. Prikazano je tačno vreme ili je displej zatamnjen (vidi poglavlje „Установки“).

Parna rerna



① Elementi za rukovanje
② Brava na vratima
③ Gornji grejač/grejač roštilja
④ Otvor za dovod pare
⑤ Cev za punjenje sistema za isparavanje
⑥ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi
⑦ Žleb za sakupljanje tečnosti
⑧ Katalitički emajlirana zadnja strana
⑨ Prihvatne rešetke sa 5 nivoa
⑩ Dno rerne sa donjim grejačem ispod
⑪ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom
⑫ Vrata

Elementi za rukovanje



① Taster za uključivanje/isključivanje ⏻ u udubljenju
Za uključivanje i isključivanje parne rerne

② Optički interfejs
(samo za Miele servis)

③ Senzorski taster
Za upravljanje parnom rernom putem Vašeg mobilnog uređaja

④ Senzorski taster
Za aktiviranje parnih udara u režimu rada Конвекция с паром

⑤ Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

⑥ Senzorski taster ⮌
Za postepeno vraćanje i za izmenu stavki menija tokom postupka kuvanja

⑦ Zona za navigaciju sa tasterima sa strelicama ∧ i ∨
Za listanje u listama sa opcijama i za izmenu vrednosti

⑧ Senzorski taster *OK*
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja

⑨ Senzorski taster
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme

⑩ Senzorski taster
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

⑪ Senzorski tasteri
Za biranje načina rada, automatskih programa i podešavanja

Taster za uključivanje/isključivanje

Taster za uključivanje/isključivanje ⏻ se nalazi u udubljenju i reaguje na dodir prstom.

Ovim tasterom uključujete i isključujete parnu rernu.

Displej

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

Posle uključivanja parne rerne pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ pojavljuje se glavni meni sa zahtevom Выбрать режим работы.

Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete isključiti putem Другие ▣ | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.

Ako želite da senzorski tasteri reaguju i kada je parna rerna isključena, odaberite podešavanje Дисплей | QuickTouch | Вкл..

Senzorski tasteri iznad displeja

Informacije o načinima rada i ostalih funkcija naći ćete u poglavljima „Glavni meni i podmeniji“, „Установки“, „Автомат. программы“ i „Ostale primene“.

Elementi za rukovanje

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Ako želite da koristite parnu rernu putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspolažete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Дистанц. управление i dodirnete taj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli i funkcija MobileStart je raspoloživa. Dok svetli ovaj senzorski taster, parnom rernom možete da upravljate preko Vašeg mobilnog uređaja (vidi poglavlje „Установки“, odeljak „Miele@home“).
	Ako u načinu rada Конвекция с паром odaberete manuelne parne udare, parne udare aktivirajte pomoću ovog senzorskog tastera. Čim je omogućeno oslobađanje parnog udara, senzorski taster svetli narandžastom bojom. Paralelno sa parnim udarom, koji je u toku, na displeju se pojavi .
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterom dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni. Ukoliko se istovremeno odvija postupak kuvanja, taj postupak možete da prekinete pomoću ovog senzorskog tastera.
	U zoni navigacije listate pomoću tastera sa strelicom ili polja između u listama sa opcijama nagore ili nadole. Stavka menija, koju želite da odaberete, pojavi se na displeju. Vrednosti i podešavanja možete da menjate pomoću tastera sa strelicom ili polja između.

Senzorski taster	Funkcija
OK	Čim se pojavi vrednost, napomena ili podešavanje, koje možete da potvrdite, senzorski taster *OK* svetli narandžastom bojom. Odabirom ovog senzorskog tastera aktivirate funkcije, kao npr. kratkotrajni vremenski interval, memorišete promene 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.
☼	Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne. Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
i	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 parne rerne (vidi poglavlje „Установки“, odeljak „Безопасность“).

Parnom rernom upravljate preko zone za navigaciju pomoću tastera sa strelicom ∧ i ∨ i polja između ❙❚■❚❙.

Čim se pojavi vrednost, napomena ili podešavanje, koje možete da potvrdite, senzorski taster *OK* svetli narandžastom bojom.

Biranje stavke menija

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju ❙❚■❚❙ nadesno ili nalevo dok se ne prikaže željena stavka menija.

Savet: Kada držite pritisnut taster sa strelicom, lista sa opcijama se automatski menja dok ne otpustite taster sa strelicom.

- Potvrdite izbor sa *OK*.

Promena podešavanja u listi sa opcijama

Aktuelno podešavanje je označeno kukicom ✓.

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju ❙❚■❚❙ nadesno ili nalevo dok se ne prikaže 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 stupci, odabrana je maksimalna vrednost.

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

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju ❙❚■❚❙ nadesno ili nalevo dok se ne prikaže željeno podešavanje.
- Potvrdite izbor sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Biranje načina rada ili funkcije

Senzorski tasteri načina rada i funkcija (npr. Другие ⧉) nalaze se iznad displeja (vidi poglavlje„Rukovanje“ i „Установки“).

- Dodirnite senzorski taster željenog načina rada ili funkcije.

Senzorski taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

- U načinima rada i funkcijama: Podesite vrednosti kao npr. temperaturu.
- Pod Другие ⧉: Listajte u listama sa opcijama dok se ne prikaže željena stavka menija.
- Potvrdite sa *OK*.

Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

Senzorski taster do tada odabranog načina rada svetli narandžastom bojom.

- Dodirnite senzorski taster novog načina rada ili funkcije.

Prikazuju se promenjeni način rada i odgovarajuće predložene vrednosti.

Senzorski taster izmenjenog načina rada svetli narandžastom bojom.

Listajte pod Другие ⧉ u listama sa opcijama dok se ne prikaže željena stavka menija.

Unos brojeva

Brojevi koji mogu da se izmene su posvetljeni.

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju ❙❙■❙❙ nadesno ili nalevo dok ne posvetli željeni broj.

Savet: Kada držite pritisnut taster sa strelicom, vrednosti se automatski menjaju dok ne otpustite taster sa strelicom.

- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster ⓘ da biste aktivirali MobileStart.

Senzorski taster ⓘ svetli. Rernom možete da upravljate na daljinu putem aplikacije Miele.

Direktno upravljanje na rerni ima prioritet u odnosu na daljinsko upravljanje putem aplikacije.

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster ⓘ.

Usisavanje vode

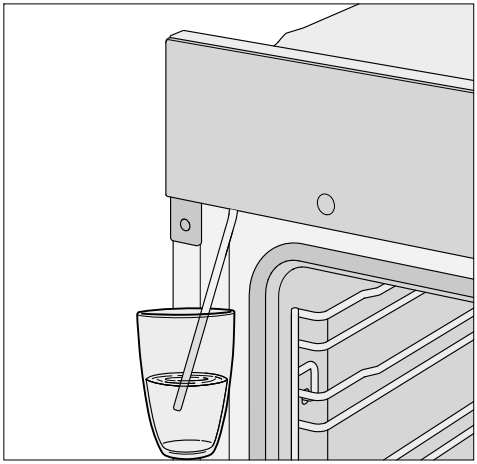
U režimima rada Приготовление на пару и Конвекция с паром pojavljuje se zahtev da se pripremi voda za postupak pečenja.

- Napunite posudu potrebnom količinom sveže vode.

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete parnu rernu.

Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20°C).

- Otvorite vrata.
- Cev za punjenje levo ispod komandne ploče pomerite napred.



- Potopite cev za punjenje u posudu svežom vodom.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina sveže vode koja je stvarno usisana može da bude manja od tražene tako da u posudi ima ostatka tečnosti.

Odabirom *OK* možete u svakom trenutku da prekinete i ponovo nastavite postupak usisavanja.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Još jednom se čuje kratki šum rada pumpe. Voda koja je ostala u cevi za punjenje se usisava.

Postupak kuvanja se pokreće. Voda se tokom postupka pečenja u rernu ubacuje u obliku pare. Otvori za dovod pare se nalaze u zadnjem levom uglu gornjeg dela unutrašnjosti rerne.

Princip rukovanja

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

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 rukovanje funkcijama parne rerne
- Kuvar sa receptima za automatske programe i načine rada
- Zavrtnji za pričvršćivanje Vaše parne rerne u ugradnom ormanu
- Tablete za odstranjivanje kamenca i plastično crevo sa sisaljkom za odstranjivanje kamenca u sistemu za isparavanje
- Razni pribor

Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

Oprema zavisi od modela.

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

Zavisno od modela Vaša parna 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 parne 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 svoje parne rerne i oznaku željenog pribora.

Prihvatne rešetke

U rerni, sa desne i leve strane nalaze se prihvatne rešetke sa nivoima 5 1 za ubacivanje pribora.

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

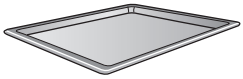
Svaki nivo se sastoji od 2 žleba jedan iznad drugog.

Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

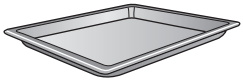
Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža prihvatnih rešetaka sa FlexiClip-teleskopskim vođicama“).

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.

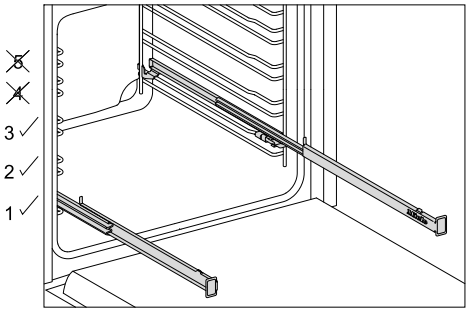
Na kraćim stranicama ovog pribora na sredini se nalazi zaštita od izvlačenja. Ona sprečava da pribor isklizne iz prihvatnih rešetaka kada želite samo delimično da ga izvučete.



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

U režimu rada Приготовление на пару univerzalni pleh **uvek** gurnite u nivo 1 da biste sakupili tečnost.

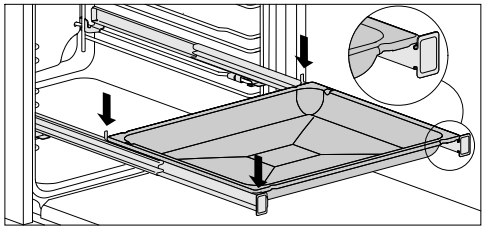
FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C

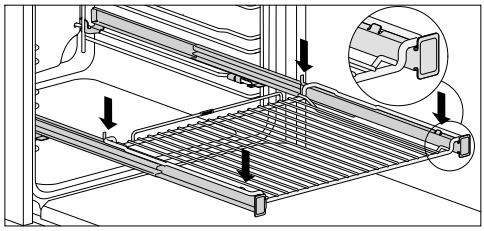


FlexiClip-teleskopske vođice mogu da se ugrade samo u nivoe 1, 2 i 3.

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.





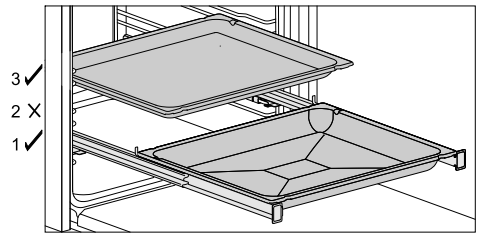
Da pribor ne bi slučajno skliznuo nadole,

- 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.

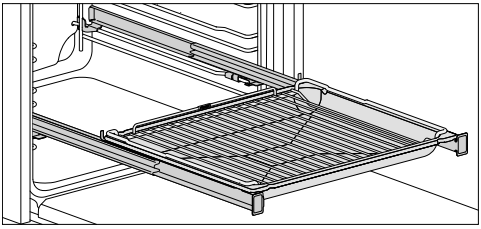
Pošto se FlexiClip-teleskopske vođice ugrađuju na gornji žleb nivoa za stavljanje posuda, smanjuje se rastojanje do nivoa iznad njega. Ukoliko je rastojanje suviše malo, to utiče na rezultat pečenja.

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

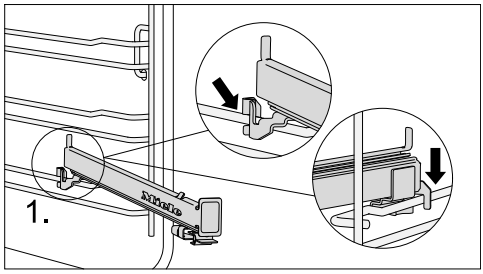
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Grejače, unutrašnjost rerne i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što ugradite ili demontirate FlexiClip-teleskopske vođice.

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.

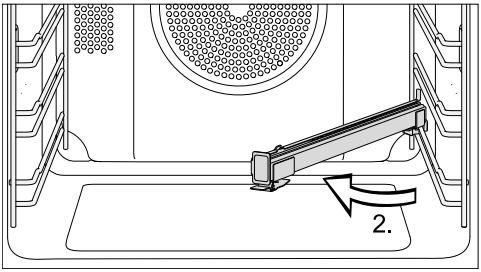
Jedan nivo prihvatne rešetke se sastoji od dva žleba. FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju na gornje žlebove jednog nivoa.

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

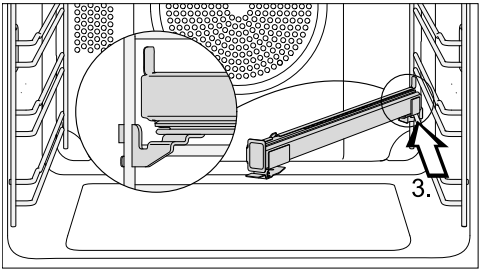
Prilikom ugradnje ili demontaže **ne** razvlačite FlexiClip-teleskopske vođice.



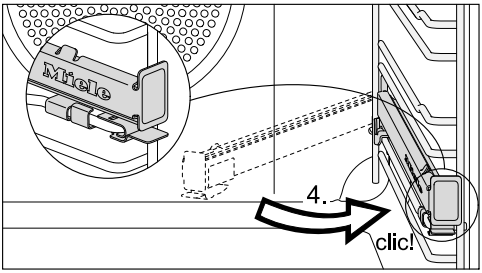
- FlexiClip-teleskopsku vođicu ubacite s prednje strane na gornji žleb nivoa (1.).



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



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



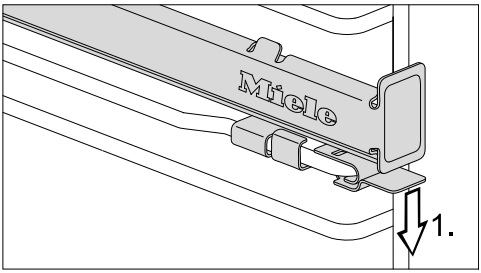
- Okrenite FlexiClip-teleskopsku vođicu ponovo nazad i fiksirajte je na gornjem žlebu dok ne upadne u ležište (4.).

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

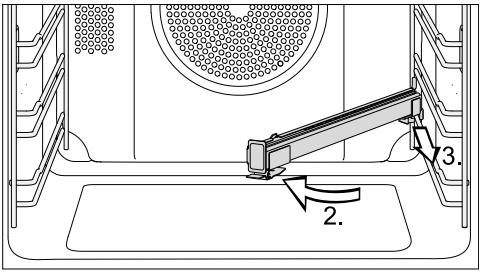
Demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ 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.

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**.

Pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom i okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup sa perforacijom nisu pogodni za korišćenje u načinu rada Приготовление на пару ?.
Plehove i kalupe sa perforacijom koristite isključivo za pečenje.

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 začinjenih 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.

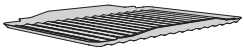
Kamen za pečenje HBS 70



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.

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.

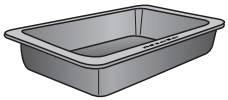
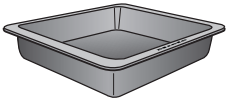
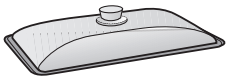
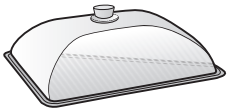
Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

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 prianjanja.

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

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

Dubina: 22 cm	**Dubina: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*pogodan za indukcione ploče za kuvanje

Posuda za kuvanje na pari

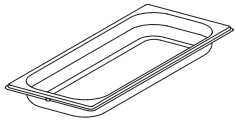
Uz parnu rernu je priloženo posuđe za kuvanje od plemenitog čelika. Kao dopunu možete da nabavite i druge posude za kuvanje različitih veličina, koje mogu biti perforirane ili neperforirane.

Za kuvanje na pari koristite po mogućstvu perforirane posude za kuvanje. Para će tako moći da stigne do namirnice sa svih strana i jelo će se kuvati ravnomerno.

Posudu za kuvanje sa namirnicom ubacite u nivo 3.

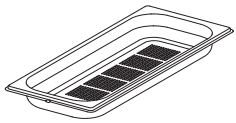
Univerzalni pleh **uvek** gurnite u nivo 1 da biste sakupili tečnost.

Posuda za kuvanje na pari DGG 20



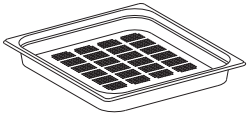
1 neperforirana posuda za kuvanje na pari od plemenitog čelika
zapremina 2,4 l /
korisna zapremina 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuvanje na pari DGGL 20



1 perforirana posuda za pečenje od plemenitog čelika
zapremina 2,4 l
korisna zapremina 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuvanje na pari DGGL 12



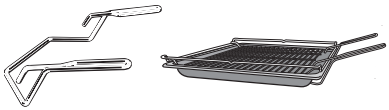
1 perforirana posuda za pečenje od plemenitog čelika
zapremina 5,4 l
korisna zapremina 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

Katalitički emajliran pribor

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 parne rerne.

Ručica za vađenje HEG



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

Pribor za čišćenje i održavanje

- Tablete za odstranjivanje kamenca, plastično crevo sa sisaljkom za odstranjivanje kamenca u parnoj rerni
- Miele univerzalna krpa od mikrovlakana
- Miele sredstvo za čišćenje rerni

Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja** 🔒
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Blokada tastera**
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Ventilator**
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**
  Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira ako se parna rerna koristi tokom neobično dugog perioda. Dužina perioda zavisi od odabranog režima 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 demontirate 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 izgrebu 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 sačuvale prednosti efekta neprianjanja i izuzetno jednostavnog čišćenja.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

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

Miele@home

Vaša parna rerna je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje su Vam potrebni:

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

Miele aplikacija Vas vodi prilikom povezivanja parne rerne i kućne WLAN mreže.

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

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

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

Obezbedite da na mestu postavljanja Vaše parne 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.

Miele aplikacija

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

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.
Parna rerna postaje vruća tokom rada.
Parnu rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

Kada parnu rernu priključite na električnu mrežu, ona se automatski uključuje.

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.
- Potvrdite sa *OK*.

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

Podešavanje lokacije

- Izaberite željenu lokaciju.
- Potvrdite sa *OK*.

Konfigurisanje Miele@home

Na displeju se pojavi Настроить Miele@home.

- Ako želite odmah da konfigurišete Miele@home, potvrdite sa *OK*.
- Ako želite da pomerite konfigurisanje za kasnije, odaberite пропустить i potvrdite sa *OK*.
  Informacije o kasnijem konfigurisanju naći ćete u poglavlju „Установки“, odeljak „Miele@home“.
- Ako želite da odmah konfigurišete Miele@home, odaberite željeni metod povezivanja.

Displej i aplikacija Miele vode Vas kroz ostale korake.

Podešavanje tačnog vremena

- Podesite tačno vreme u satima i minutima.
- Potvrdite sa *OK*.

Podešavanje tvrdoće vode

Nadležno preduzeće za vodosnabdevanje može da Vam da informaciju o tvrdoći vode u lokalnom vodovodu.
Ostale informacije o tvrdoći vode naći ćete u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Tvrdoća vode“.

- Podesite Vašu lokalnu tvrdoću vode.
- Potvrdite sa *OK*.

Završavanje prvog puštanja u rad

- Sledite moguća druga uputstva na displeju.

Prvo puštanje u rad je završeno.

Prvo zagrevanje parne rerne i ispiranje sistema za isparavanje

Prilikom prvog zagrevanja parne rerne mogu da nastanu neprijatni mirisi. Otkloniće te ih tako što ćete parnu rernu zagrevati najmanje jedan sat. Preporučuje se da se istovremeno ispere sistem za isparavanje.

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

- Uklonite sa parne rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Pre zagrevanja, unutrašnjost rerne vlažnom krpom očistite od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice na prihvatne rešetke i stavite sve plehove, kao i rešetku.
- Uključite parnu rernu tasterom za uključivanje/isključivanje ⏻.

Prikazuje se Выбрать режим работы.

- Odaberite Конвекция с паром.

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Podesite maksimalno moguću temperaturu (250°C).
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Автомат. паровой удар.

Prikazuje se zahtev za postupak usisavanja.

- Napunite posudu potrebnom količinom sveže vode i pratite uputstva na displeju (vidi poglavlje „Princip rada“, odeljak „Usisavanje vode“).

Parnu rernu zagrevajte najmanje jedan sat.

- Isključite parnu rernu tasterom za uključivanje/uključivanje ⏻ posle najmanje jednog sata.

Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

⚠ Opasnost od opekotina usled vrućih površina.
Parna rerna postaje vruća 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 čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Vrata zatvorite tek kada rerna bude suva.

Pregled podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Язык ⚑	... | deutsch | english | ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. | Выкл.* | Ночное отключение Формат времени 12 часов | 24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость ■■■■□□□ QuickTouch Вкл. | Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии* ■■■■□□□ Соло-звук ■■■■■■■□□□□□□ Звук нажатия кнопок ■■■■□□□ Мелодии Вкл.* | Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* | °F
Booster	Вкл.* Выкл.
Быстрое охлаждение	Вкл.* Выкл.
Поддерж. тепла	Вкл. Выкл.*

* Fabričko podešavanje

Установки

Stavka menija	Moguća podešavanja
Рекоменд. температуры	
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ.* с управл. по времени
Жёсткость воды	1° dH | ... | 21° dH* | ... | 70° dH
Высота над ур. моря	0 - 250 м* | ... | 751 - 1000 м | ... | 1751 - 2000 м
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл. | Выкл.* Блокировка запуска Вкл. | Выкл.*
Miele@home	включить | выключить Статус соединения установить снова восстан. исх. сост. установить
Дистанц. управление	Вкл.* Выкл.
RemoteUpdate	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. | Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Fabričko podešavanje

Aktiviranje menija „Установки“

U meniju Другие | Установки možete da personalizujete Vašu parnu rernu tako što ćete da prilagodite fabrička podešavanja Vašim potrebama.

- Odaberite Другие.
- Odaberite Установки.
- Odaberite željeno podešavanje.

Možete da proverite ili promenite podešavanja.

Podešavanja možete da promenite samo ako nije u toku postupak kuvanja.

Язык

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. Orijentišite se prema simbolu da biste dospeli ponovo u podmeni Язык.

Текущее время

Индикация

Izaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu parnu rernu:

- Вкл.
  Tačno vreme je uvek prikazano na displeju. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.
  Ako dodatno odaberete podešavanje Дисплей | QuickTouch | Вкл., svi senzorski tasteri odmah reaguju na dodir.
  Ako dodatno odaberete podešavanje Дисплей | QuickTouch | Выкл., morate da uključite parnu rernu pre nego što možete njome da rukujete.
- Выкл.
  Displej se zatamnjuje radi uštede energije. Morate da uključite parnu rernu da biste mogli da rukujete njome.
- Ночное отключение
  Tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Tokom ostalog vremena displej je taman. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.

Формат времени

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

Установить

Podešavate sate i minute.

Nakon prekida u napajanju strujom ponovo se prikaže tačno vreme. Tačno vreme se čuva oko 150 sati.

Ako je parna rerna povezana sa WLAN mrežom i prijavljena u Miele aplikaciju, vreme se sinhronizuje na osnovu podešavanja lokacije u Miele aplikaciji.

Освещение

- Вкл.
  Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka kuvanja.
- «Вкл» на 15 секунд
  Osvetljenje rerne se isključuje tokom postupka kuvanja posle 15 sekundi.

Odabirom senzorskog tastera ☼ ponovo uključujete osvetljenje rerne na 15 sekundi.

- Выкл.
  Osvetljenje rerne je isključeno. Odabirom senzorskog tastera ☼ ponovo uključujete osvetljenje rerne na 15 sekundi.

Дисплей

Яркость

Intenzitet osvetljenosti displeja je prikazan putem segmentnog indikatora.

- ■■■■■■■
  Maksimalna osvetljenost
- ■⊏⊐⊐⊐⊐⊐
  Minimalna osvetljenost

QuickTouch

Odaberite način reagovanja senzorskih tastera kada je parna rerna isključena:

- Вкл.
  Ako dodatno odaberete podešavanje Текущее время | Индикация | Вкл. ili Ночное отключение senzorski tasteri reaguju i kada je kombinovana rerna na paru isključena. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.
- Выкл.
  Nezavisno od podešavanja Текущее время | Индикация senzorski tasteri reaguju samo kada je parna rerna uključena, kao i izvesno vreme posle isključivanja rerne.

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Мелодии

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

Jačina zvuka ove melodije se prikazuje segmentnim indikatorom.

- ■■■■■■■
  Maksimalna jačina zvuka
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Melodija je isključena

Соло-звук

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

Звук нажатия кнопок

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

- ■■■■■■■
  Maksimalna jačina zvuka
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Zvuk tastera je isključen

Мелодии

Melodiju, koja se začuje prilikom dodira tastera za uključivanje/isključivanje ⏻, možete da isključite ili uključite.

Единицы измерения

Температура

Температуру можете да подесите у степенима целзијуса (°C) или у степенима фаренхајта (°F).

Booster

Функција Booster служи за брже загревање рерне.

- Вкл.
  Функција Booster је аутоматски укључена током фазе загревања поступка печења. Горњи грејач и грејач роштиља, кружни грејач и вентилатор истовремено загревају рерну на подешену температуру.
- Выкл.
  Функција Booster је искључена током фазе загревања поступка печења. Рерну загревају само грејачи одабраног начина рада.

Быстрое охлаждение

Помоћу функције Быстрое охлаждение можете да одржавате топлоту намирница и брзо да охладите унутрашњост рерне по завршетку поступка кувања.

Ова функција је корисна када, рецимо, желите директно у наставку да покренете аутоматски програм за који унутрашњост рерне треба да буде хладна.

У комбинацији са функцијом Поддерж. тепла можете по завршетку поступка припреме да одржавате топлоту намирнице без да је неželjeno додатно термички обрађујете.

- Вкл.
  Функција Быстрое охлаждение је укључена. По завршетку поступка припреме врата се аутоматски малo отворе. Вентилатор брзо охлади припремљену намирницу и унутрашњост рерне.
- Выкл.
  Функција Быстрое охлаждение је искључена. По завршетку поступка припреме врата остаju затворена. Вентилатор охлади припремљену намирницу и унутрашњост рерне.

Поддерж. тепла

Са функцијом Поддерж. тепла можете по завршетку поступка припреме да одржавате топлоту намирнице без да је неželjeno додатно термички обрађујете. Топлота припремљене намирнице се одржава на prethodno podešenoj temperaturi (Установки | Рекоменд. температуры | Поддерж. тепла).

Функциju Поддерж. тепла можете да користите само у комбинацији са функцијом Быстрое охлаждение.

- Вкл.
  Функција Поддерж. тепла је укључена. По завршетку поступка припреме врата се аутоматски малo отворе. Вентилатор брзо охлади припремљену намирницу и унутрашњост рерне на prethodno podešenu temperaturu.
  Чим је достигнута температура, врата се поново аутоматски затварају да би се одржала топлота намирнице.
- Выкл.
  Функција Поддерж. тепла је искључена. По завршетку поступка припреме врата остаju затворена. Вентилатор охлади припремљену намирницу и унутрашњост рерне.

Рекоменд. температуры

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*.

Takođe možete da promenite preporučenu temperaturu za funkciju Поддерж. тепла.

Остат. ход вентилятора

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

- с управл. по температ.
  Ventilator se isključi kada temperatura u rerni padne ispod oko 70°C.
- с управл. по времени
  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 parnoj rerni.
Kada održavate toplotu namirnice u rerni, sa podešavanjem с управл. по времени 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 с управл. по времени.

Жёсткость воды

Da bi kombinovana rerna na paru besprekorno funkcionisala i da bi kamenac bio odstranjen na vreme, morate da podesite lokalnu tvrdoću vode. Što je voda tvrđa, to morate češće da uklanjate kamenac iz kombinovane rerne na paru. Nadležno preduzeće za vodosnabdevanje može da vam da informaciju o tvrdoći vode za piće u lokalnom vodovodu.

Ako koristite interni sistem za omekšavanje vode, podesite kombinovanu rernu na paru prema podešenoj vrednosti sistema za omekšavanje vode.

Ako koristite interni sistem za potpuno desalinizaciju vode (npr. sistem reverzne osmoze), on mora biti podešen tako da tretirana voda ima provodljivost od najmanje 100 µS/cm. Za većinu kvaliteta vode, ovo se može postići ne potpunom desalinizacijom vode, već podešavanjem tvrdoće vode od najmanje 3 °dH. Provodljivost je potrebna za detekciju nivoa napunjenosti u generatoru pare. Podesite kombinovanu rernu na paru prema podešenoj vrednosti sistema za potpunu desalinizaciju vode.

Ako koristite flaširanu vodu, ona mora biti u skladu sa propisima o vodi za piće. Nemojte koristiti mineralnu vodu ili vodu sa dodatkom ugljene kiseline. Izvršite podešavanje kombinovane rerne na paru u skladu sa sadržajem kalcijuma. Sadržaj kalcijuma je naveden na etiketi flaše u mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg/l $CaCO_3$).

Tvrdoća vode			**Sadržaj kalcijuma** mg/l Ca^{2+}	**Sadržaj kalcijum-karbonata** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Podešavanje kombinovane rerne na paru**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

Установки

Tvrdoća vode			Sadržaj kalcijuma mg/l Ca^{2+}	Sadržaj kalcijum-karbonata ppm (mg/l $CaCO_3$)	Podešavanje kombinovane rerne na paru
°dH	°fH	mmol/l			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Высота над ур. моря

Temperatura ključanja vode zavisi od nadmorske visine mesta instalacije. Ovim podešavanjem nakon selidbe prilagođavate temperaturu ključanja vode, ako se nadmorska visina mesta na kom se uređaj instalira razlikuje od prethodne za najmanje 300 metara.

Безопасность

Блокировка кнопок

Blokada tastera sprečava neželjeno završavanje ili menjanje postupka pripreme. Ako je blokada tastera aktivirana, blokiraju se svi senzorski tasteri i polja na displeju nekoliko sekundi posle pokretanja postupka pripreme izuzev tastera za uključivanje/isključivanje ⏻.

- Вкл.
  Blokada tastera je aktivirana. Dodirnite senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi da biste nakratko deaktivirali blokadu tastera.
- Выкл.
  Blokada tastera je deaktivirana. Svi senzorski tasteri reaguju odmah prilikom biranja.

Блокировка запуска 🔒

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje parne rerne.

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

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom.

- Вкл.
  Aktivira se blokada uključivanja uređaja. Pre nego što možete da koristite parnu rernu, dodirnite senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Выкл.
  Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Možete da koristite parnu rernu na uobičajen način.

Miele@home

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

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

- включить
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home deaktiviran. WLAN funkcija se ponovo uključuje.
- выключить
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran.
  Miele@home ostaje podešen, WLAN funkcija se isključuje.
- Статус соединения
  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.
- установить снова
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. Resetujete podešavanja mreže i odmah konfigurišete novu mrežu.

- восстан. исх. сост.
  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 konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.
  Resetujte podešavanja mreže kada odlažete ili prodajete parnu rernu ili kada puštate u rad polovnu parnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve podatke o ličnosti i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup parnoj rerni.
- установить
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.

Sprovođenje funkcije Scan & Connect

Prvo puštanje u rad je obavljeno bez podešavanja Miele@home.

■ Skenirajte QR kôd.

Ako ste instalirali Miele aplikaciju i imate korisnički nalog, odmah ćete biti usmereni na umrežavanje.

Ako još uvek niste instalirali Miele aplikaciju, bićete prebačeni u Apple App Store® ili Google Play Store™.

■ Instalirajte Miele aplikaciju i podesite korisnički nalog.

■ Ponovo skenirajte QR kôd.

Miele aplikacija vas vodi kroz podešavanje.

Дистанц. управление

Ako ste instalirali Miele aplikaciju na Vašem mobilnom uređaju, raspolažete sistemom Miele@home i aktivirate daljinsko upravljanje (Вкл.), možete da koristite funkciju MobileStart i očitavate npr. informacije o tekućim postupcima kuvanja Vaše parne rerne ili završavate tekući postupak kuvanja.

U umreženom režimu pripravnosti parnoj rerni je potrebno maks. 2 W.

Aktiviranje MobileStart

■ Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

Senzorski taster svetli. Parnom rernom možete da upravljate na daljinu putem Miele aplikacije.

Direktno upravljanje na parnoj rerni ima prioritet u odnosu na daljinsko upravljanje putem aplikacije.

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster.

RemoteUpdate

Stavka menija RemoteUpdate 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 parne rerne može da se ažurira pomoću funkcije RemoteUpdate. Ako postoji nadogradnja softvera za Vašu parnu rernu, parna rerna je automat-

ski preuzima. Instalacija ažuriranja se ne vrši automatski već morate ručno da je pokrenete.

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Postupak RemoteUpdate-a

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

Ako je dostupno ažuriranje, na displeju Vaše parne rerne se prikazuje obaveštenje.

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

Ako ne želite da instalirate ažuriranje, isključite RemoteUpdate.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate-a obratite pažnju na sledeće:

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

Версия ПО

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

Торговля

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

Демо-режим

Ako uključite parnu rernu dok je aktiviran demo program, pojaviće se napomena Демо-режим вкл., прибор не нагрев..

- Вкл.
  Demo program se aktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde.
- Выкл.
  Demo program se deaktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde. Možete da koristite parnu rernu na uobičajen način.

Заводские настройки

- Настройки прибора
  Sva podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.
- Рекоменд. температуры
  Promenjene predložene temperature se resetuju na fabrička podešavanja.

Часы эксплуатации

Odabirom Другие | Часы эксплуатации možete da očitate ukupan broj radnih sati svoje kombinovane rerne na paru.

Glavni meni i podmeniji

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada		
Конвекция плюс	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар	180 °C	30–250 °C
Приготовление на пару	100 °C	70–100 °C
Автоматика жарения	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание	170 °C	50–250 °C
Гриль большой	240 °C	200–250 °C
Гриль с обдувом	200 °C	100–250 °C
Конвекция с паром	160 °C	130–250 °C
Автомат. программы Auto		
Другие		
Нижний жар	190 °C	100–250 °C
Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
Размораживание	25 °C	25–50 °C
Чистка и уход		
Удаление накипи		
Смачивание		
Сушка		
Установки		
Часы эксплуатации		

Jednostavno rukovanje

■ Uključite parnu rernu.

Pojavljuje se glavni meni.

■ Odaberite željeni režim rada.

Najpre se prikazuje režim rada, a zatim preporučena temperatura.

■ Ukoliko je potrebno, promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme pripreme.

Preporučena temperatura se preuzima u roku od nekoliko sekundi. Temperaturu možete naknadno da promenite uz pomoć tastera sa strelicom.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ U režimu rada Конвекция с паром odaberite željene udare pare (vidi poglavlje „Конвекция с паром“).

U režimima rada Приготовление на пару i Конвекция с паром pojavljuje se zahtev da se pripremi voda za postupak pečenja.

■ Napunite posudu potrebnom količinom sveže vode i pratite uputstva na displeju (vidi poglavlje „Princip rada“, odeljak „Usisavanje vode“).

■ Stavite namirnicu u rernu.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

Možete da pratite porast temperature. Kada se prvi put dostigne temperatura, čuje se zvučni signal.

■ Posle postupka pečenja odaberite senzorski taster odabranog režima rada da biste završili postupak pripreme.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.

Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.

Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

■ Izvadite namirnicu iz rerne.

Sušenje rerne nakon postupka kuvanja na pari

Preporučujemo da po završetku postupka pečenja u režimu rada Приготовление на пару rernu osušite programom održavanja Сушка.

Program održavanja Сушка se sastoji od do 3 faze: isparavanje preostale vode u praznoj rerni, sušenje zagrevanjem rerne i brzo hlađenje sa malo otvorenim vratima.

Sprovedite program održavanja Сушка u svakom slučaju, da biste rernu zaštitili od korozije i u potpunosti isparili preostalu vodu.

■ Sledite uputstva na displeju.

■ Vodu i kondenzat u rerni i u kanalu za sakupljanje kondenzata uklonite sunđerom ili sunđerastom krpom.

■ Zatvorite vrata.

■ Kada je program održavanja Сушка završen, isključite parnu rernu.

Dolivanje vode

Ako tokom postupka pečenja sa dodatnim vlaženjem nema dovoljno vode u rezervoaru, čuje se zvučni signal i prikazuje se upit za dolivanje sveže vode.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

- Napunite posudu potrebnom količinom sveže vode i pratite uputstva na displeju (vidi poglavlje „Princip rada“, odeljak „Usisavanje vode“).

Faza zagrevanja ponovo počinje i nastavlja se postupak kuvanja.

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:

- Температура
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

Promena temperature

Predloženu temperaturu možete putem Другие ▣ | Установки ⚑ | Рекоменд. температуры trajno da podesite prema Vašim ličnim navikama pri korišćenju uređaja.

- Odaberite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju |▮▮▮▮| nadesno ili nalevo.

Zadata temperatura se prikaže na displeju.

- Promenite zadatu temperaturu preko zone za navigaciju.

Temperatura se menja u koracima od po 5 °C.

- Potvrdite sa *OK*.

Postupak pečenja se odvija sa promenjenom zadatom temperaturom.

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 Время приг., Готовность в ili Запуск в putem senzorskog tastera 🕘 možete automatski da uključite i isključite postupak kuvanja.

- Время приг.
  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.
- Готовность в
  Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.
- Запуск в
  Ova funkcija se pojavljuje u meniju tek kada podesite Время приг. ili

Готовность в. Sa Запуск в 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 изменить.
- 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 удалить.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster ⮌ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

Ako izbrišete Время приг., brišu se i podešena vremena za Готовность в i Запуск в.

Ako izbrišete Готовность в ili Запуск в, postupak kuvanja se pokreće sa podešenim vremenom pripreme.

Prekidanje postupka kuvanja

- Odaberite senzorski taster odabranog načina rada ili senzorski taster ⮌.
- Kada se pojavi Отменить процесс, potvrdite sa *OK*.

Zatim se isključuju zagrevanje i osvetljenje rerne. Podešena vremena kuvanja se brišu.

Pojavljuje se glavni meni.

Ako je uključena funkcija Быстрое охлаждение, vrata se automatski malo otvore po završetku postupka pripreme a ventilator brzo ohladi pripremljenu namirnicu i unutrašnjost rerne.

Preko senzorskog tastera odabranog načina rada dospevate nazad u glavni meni.

Prekidanje postupka pečenja u režimu rada Приготовление на пару

Preporučujemo da vrata ostavite zatvorena tokom postupka kuvanja sa čistom parom da para ne bi izlazila i da se podešena temperatura rerne ne bi smanjila.

Postupak kuvanja u režimu rada Приготовление на пару, kao i kod programa i korišćenja sa čistom parom, možete da prekinete i zaustavite vreme kuvanja.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

- Ako želite da prekinete postupak pečenja, otvorite vrata tokom postupka pečenja.

Postupak kuvanja se prekida i vreme kuvanja se zaustavlja.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vrućih namirnica.
Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke, pribor i namirnicu.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada u vrućoj rerni.
Prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje vodite računa da se namirnice ne proliju.

- Ako želite da nastavite postupak pečenja, zatvorite vrata.

Postupak pečenja se nastavlja sa trenutnom temperaturom rerne. Preostalo vreme nastavlja da teče.

Prethodno zagrevanje rerne

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne u nekim načinima rada.

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 Конвекция плюс, Конвекция с паром i Верхний/нижний жар
- Kolači i peciva sa kratkim vremenom pečenja (do oko 30 minuta), kao i osetljiva testa (npr. biskviti) u načinu rada Верхний/нижний жар (bez funkcije Booster)

Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

Ova funkcija je kao fabričko podešavanje uključena za sledeće načine rada (Другие | Установки | Booster | Вкл.):

- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Автоматика жарения
- Конвекция с паром

Ako podesite temperaturu višu od 100 °C a funkcija Booster je uključena, unutrašnjost rerne se brže zagreva na podešenu temperaturu. Pri tom se istovremeno uključuju gornji grejač/grejač roštilja, kružni grejač i ventilator.

Sa funkcijom Booster osetljiva testa (npr. biskvit, sitni kolači) suviše brzo porumene sa gornje strane.
Prilikom pripreme ovakvih testa isključite funkciju Booster.

Isključiti Booster za postupak kuvanja

- Odaberite podešavanje Booster | Выкл. pre nego što odaberete željeni način rada.

Funkcija Booster je isključena tokom faze zagrevanja. Rernu zagrevaju samo grejači odabranog načina rada.

Kada zatim hoćete da pokrenete postupak kuvanja sa funkcijom Booster, odaberite podešavanje Booster | Вкл. kako biste ponovo uključili funkciju.

Быстрое охлаждение

Pomoću funkcije Быстрое охлаждение možete da održavate toplotu namirnica i brzo da ohladite unutrašnjost rerne po završetku postupka kuvanja.

Ova funkcija nije dostupna u režimu rada Приготовление на пару.

Isključivanje Быстрое охлаждение za postupak kuvanja

- Odaberite podešavanje Быстрое охлаждение | Выкл. pre nego što odaberete željeni režim rada.

Ako je uključena i funkcija Поддерж. тепла, pojavi se При деактивации «Быстрого охлажд.» «Поддерж-е тепла» также выключается..

Funkcije Быстрое охлаждение i Поддерж. тепла su isključene. Po završetku postupka pripreme vrata ostaju zatvorena. Ventilator ohladi pripremljenu namirnicu i unutrašnjost rerne.

Kada zatim hoćete da pokrenete postupak kuvanja sa funkcijom Быстрое охлаждение, odaberite podešavanje Быстрое охлаждение | Вкл. kako biste ponovo uključili funkciju.

Поддерж. тепла

Sa funkcijom Поддерж. тепла možete po završetku postupka pripreme da održavate toplotu namirnice bez da je neželjeno dodatno termički obrađujete.

Toplota pripremljene namirnice se održava na prethodno podešenoj temperaturi (vidi poglavlje „Установки“, odeljak „Рекоменд. температуры“).

Funkciju Поддерж. тепла možete da koristite samo u kombinaciji sa funkcijom Быстрое охлаждение.

Ova funkcija nije dostupna u režimu rada Приготовление на пару.

Uključivanje Поддерж. тепла za postupak kuvanja

- Odaberite podešavanje Поддерж. тепла | Вкл. pre nego što odaberete željeni režim rada.

Ako je isključena i funkcija Быстрое охлаждение, pojavi se Для функции «Подд. тепла» треб. «Быстрое охлажд.». «Быстр. охл.» должно быть активировано..

- Ukoliko je potrebno, potvrdite poruku sa *OK*.

Funkcije Поддерж. тепла i Быстрое охлаждение su uključene. Po završetku postupka pripreme vrata se automatski malo otvore. Ventilator brzo ohladi pripremljenu namirnicu i unutrašnjost rerne na prethodno podešenu temperaturu. Čim je dostignuta temperatura, vrata se ponovo automatski zatvaraju da bi se održala toplota namirnice.

Kada zatim hoćete da pokrenete postupak kuvanja bez funkcije Поддерж. тепла, odaberite podešavanje Поддерж. тепла | Выкл. kako biste ponovo isključili funkciju.

Podešavanje za funkciju Быстрое охлаждение se ne menja.

Таймер

Korišćenje funkcije Таймер

Kratkotrajni vremenski interval 🔔 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).

- Kratkotrajni vremenski interval možete da podesite maksimalno za 59 minuta i 59 sekundi.

Savet: U načinu rada sa dodatnim vlaženjem koristite kratkotrajni vremenski interval kao podsetnik da u željeno vreme ručno oslobodite parne udare.

Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

Kada odaberete podešavanje Дисплей | QuickTouch | Выкл., uključite parnu rernu da biste podesili kratkotrajni vremenski interval. Tada se prikazuje kratkotrajni vremenski interval, koji odbrojava, kada je parna rerna isključena.

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

- Odaberite senzorski taster 🕘.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Таймер.

Prikazuje se zahtev
Установить 00:00 мин.

- Preko zone za navigaciju podesite 06:20.
- Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Kada je parna rerna isključena, umesto tačnog vremena prikazuju se 🔔 i kratkotrajni vremenski interval koji odbrojava.

Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja **bez** podešenog vremena pripreme, prikazuju se 🔔 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 🔔, vreme odbrojava naviše i začuje se zvučni signal.

- Odaberite senzorski taster 🕘.
- Potvrdite sa *OK* ako je potrebno.

Zvučni i optički signali se isključuju.

Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite senzorski taster 🕘.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Таймер.
- Odaberite изменить.

- 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 ◴.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Таймер.
- Odaberite удалить.
- Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se briše.

Priprema namirnica na pari

Korišćenje Приготовление на пару

U režimu rada Приготовление на пару, namirnice kuvajte isključivo sa parom (vidi poglavlje „Princip rada“, odeljak „Usisavanje vode“).

Nasuprot tome, u režimu rada Конвекция с паром se velika količina vode usisava i neprekidno dovodi u rernu u vidu pare na maksimalnoj temperaturi od 100°C.

Namirnice pri tom **neće** porumeneti.

Savet: Tokom postupka kuvanja ostavite vrata zatvorena da para ne bi izlazila.

Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Испарить остат. воды“).

Pogodne namirnice

Kada se kuva na pari, tipičan ukus namirnice je bolje očuvan nego kod konvencionalnog kuvanja. Zato preporučujemo da ne dodajete so uopšte ili da solite samo nakon kuvanja. Osim toga, namirnice zadržavaju svežu, prirodnu boju.

- **Povrće** je veoma pogodno za kuvanje na pari, a posebno za blanširanje. Vitamini i minerali se gotovo u potpunosti zadržavaju tokom kuvanja na pari jer namirnica nije u vodi.
- **Pirinač** se kuva u tečnosti i tokom postupka kuvanja potpuno upija tečnost, pa se tako ne gube hranljive materije. Priprema **sutlijaša** je veoma jednostavna, jer ne mora da se meša, a neće zagoreti.
- Kada se spremaju **jela od jaja** (npr. krema od jaja, krem brule ili sufle), rezultat je veoma ujednačen i sa finim porama.

Posuda za kuvanje

Odaberite odgovarajuću posudu za kuvanje za namirnicu (vidi poglavlje „Oprema“, odeljak „Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje“).

Za kuvanje na pari koristite po mogućstvu perforirane posude za kuvanje. Para će tako moći da stigne do namirnice sa svih strana i jelo će se kuvati ravnomerno.

Vlastito posuđe

Možete da koristite vlastito posuđe. Pri tom vodite računa o sledećem:

- Univerzalni pleh **uvek** gurnite u nivo 1 da biste sakupili tečnost. Posudu stavite na rešetku ili u posudu za kuvanje na nivou 3.
- Posuđe mora da bude pogodno za upotrebu u rerni i otporno na paru. Ako za kuvanje na pari želite da upotrebite plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača da li je ono pogodno za kuvanje na pari.
- Posuđe sa debelim zidovima, kao npr. od porcelana, keramike ili poluporcelana je manje pogodno za pripremu namirnica na pari. Debeli zidovi slabo provode toplotu i utiču na to da se vreme pripreme koje je navedeno u tabelama znatno produžava.
- Između gornje ivice posude i gornje strane unutrašnjosti rerne mora da postoji malo rastojanje da bi u posudu moglo da dopre dovoljno pare.

Smrznute namirnice

Prilikom pripreme smrznutih namirnica vreme zagrevanja je duže nego kod svežih namirnica. Što se više smrznutih namirnica nalazi u rerni, to duže traje faza zagrevanja.

Kuvanje sa tečnošću

Prilikom pripreme jela sa tečnošću napunite posude za pečenje samo do $^{2}/_{3}$, kako biste izbegli da se tečnost prolije prilikom vađenja posude.

Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

Nivo

Univerzalni pleh **uvek** gurnite u nivo 1 da biste sakupili tečnost.

Rešetku za pečenje ili posudu za kuvanje gurnite u nivo 3.

Posudu za kuvanje, rešetku za pečenje i prženje i pleh uvek ubacite između podupirača rešetke za stavljanje posuda kako bi bile osigurane od prevrtanja.

Temperatura

Prilikom kuvanja na pari dostiže se maksimalno 100°C. Na ovoj temperaturi je moguće kuvati gotovo sve namirnice. Neke osetljive namirnice, npr. bobičasto voće, kuvaju se na nižoj temperaturi jer će inače pući.

Vreme kuvanja

Kod kuvanja sa parom vreme kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura.

Obično vremena kuvanja sa parom odgovaraju vremenima kuvanja prilikom pripreme u loncu. Ako na vreme kuvanja utiču određeni faktori, na to će se skrenuti pažnja u sledećim poglavljima.

Vreme pripreme ne zavisi od količine namirnica. Vreme kuvanja za 1 kg krompira je isto kao i za 500 g krompira.

Povrće

Sveže namirnice

Sveže povrće pripremite na uobičajeni način, npr. operite ga, očistite i iseckajte.

Smrznute namirnice

Smrznuto povrće ne morate da odmrzavate pre kuvanja. Izuzetak: Povrće koje je zamrznuto u blok.

Smrznuto i sveže povrće sa istim vremenom pripreme možete da pripremate zajedno.

Isitnite veće, zajedno zamrznute komade. Vreme kuvanja ćete naći na ambalaži.

Posuda za kuvanje

Namirnice sa malim prečnikom po komadu (npr. grašak, špargla) ne prave šupljine ili prave male šupljine i para teško može da prodre. Da biste postigli ravnomeran rezultat kuvanja, za ove namirnice izaberite plitke posude za kuvanje i punite ih samo do oko 3–5 cm visine. Veće količine namirnica rasporedite na više ravnih posuda za kuvanje.

U jednoj posudi za kuvanje možete pripremiti različito povrće sa istim vremenom pripreme.

Povrće koje je pripremljeno u tečnosti, npr. crveni kupus, kuvajte u neperforiranim posudama za kuvanje.

Nivo

Ako kuvate povrće koje pušta boju u perforiranim posudama za kuvanje, npr. cveklu, nemojte da stavljate drugu hranu ispod. Na taj način ćete izbeći prenošenje boje od tečnosti koja kaplje.

Vreme pripreme

Kao kod konvencionalnog kuvanja, vreme pripreme zavisi od veličine namirnice i željenog stepena kuvanja. Primer:
čvrst krompir, isečen na četvrtine:
oko 25 minuta
čvrst krompir, polovine:
oko 30 minuta

Riba

Sveže namirnice

Svežu ribu pripremite na uobičajeni način, npr. očistite krljušt, izvadite utrobu i očistite je.

Smrznute namirnice

Ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme. Dovoljno je, ako je površina dovoljno meka da upije začine.

Priprema

Pre pripreme zakiselite ribu, npr. sokom od limuna ili limete. Dodavanjem kiseline meso ribe postane čvršće.

Ribu ne morate da solite, pošto ona prilikom pripreme na pari u velikoj meri zadržava mineralne materije, zbog kojih ima specifičan ukus.

Posude za pečenje

Podmažite perforirane posude za pečenje.

Nivo

Ako u perforiranim posudama za pečenje pripremate ribu, a istovremeno pripremate druge namirnice u drugim posudama za pečenje, izbegavajte da se prenesu drugi ukusi zbog tečnosti koja kaplje na njih, tako što ćete ribu staviti direktno iznad univerzalnog pleha.

Temperatura

85–90 °C
Za blago kuvanje osetljivih vrsta ribe, npr. lista.

100 °C
Za pripremu vrsta ribe sa čvrstim mesom, npr. bakalara i lososa.
Za kuvanje ribe u umaku ili supi.

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja zavisi od debljine i svojstava namirnice koju spremate, a ne od težine. Što je komad deblji, to je duže vreme pripreme. Komad ribe težine 500 g i debljine 3 cm mora da se kuva duže od komada težine 500 g i debljine 2 cm.

Što se riba duže kuva, to je čvršće njeno meso. Pridržavajte se navedenih vremena kuvanja. Ukoliko riba nije dovoljno kuvana, nastavite sa kuvanjem još samo nekoliko minuta.

Produžite navedeno vreme kuvanja za nekoliko minuta, ako se riba kuva u umaku ili supi.

Saveti

- Upotrebom začina i začinskog bilja, npr. mirođije, pojačavate sam ukus ribe.
- Veće ribe pripremite u položaju plivanja. Da bi imale potreban oslonac, stavite malu šolju ili slično, okrenutu u posudu za kuvanje. Stavite na nju ribu sa otvorenim trbuhom.

- Ono što otpadne od ribe kao što su kosti, peraja i glave riba stavite zajedno sa povrćem za supu i hladnom vodom u posudu za kuvanje da biste napravili **riblji fond**. Kuvajte sve to na 100 °C od 60 minuta. Što duže traje kuvanje, to je jači fond.
- Za pripremanje **ribe na „plavo“** riba se kuva u vodi sa sirćetom (odnos voda : sirće prema receptu). Važno je da ne oštetite kožu ribe. Za ovaj način pripreme su pogodni šaran, pastrmka, linjak, jegulja i losos.

Meso

Sveže namirnice

Meso pripremite na uobičajeni način.

Smrznute namirnice

Pre pripreme odmrznite zamrznuto meso (vidi poglavlje „Specijalne upotrebe“, odeljak „Otapanje“).

Priprema

Meso, koje treba prvo da se propрži, a potom dinsta na tihoj vatri, npr. gulaš, morate da pržite na ploči za kuvanje.

Vreme pečenja

Vreme pripreme zavisi od debljine i svojstava namirnice koju spremate, a ne od težine. Što je komad deblji, to je duže vreme pripreme. Komad mesa težine 500 g i debljine 10 cm mora da se kuva duže od komada težine 500 g i debljine 5 cm.

Saveti

- Ako treba zadržati **aromatične materije**, upotrebite perforiranu posudu za kuvanje. Koncentrat sakupljen u univerzalnom plehu može da se koristi za fine sosove ili da se zamrzne za kasniju upotrebu.
- Za pripremanje **jake supe** dobre su kokoške za supu a od goveđeg mesa kolenica, grudi, rebra i goveđe kosti. Meso stavite zajedno sa kostima, povrćem za supu i hladnom vodom u posudu za kuvanje. Što je duže vreme pripreme, to je fond jači.

Рис

Pirinač bubri tokom kuvanja, zbog toga mora da se kuva u tečnosti. Zavisno od vrste pirinča je različito upijanje tečnosti, a time i srazmera pirinča i tečnosti.

Pirinač potpuno upije tečnost tokom kuvanja, pa se tako ne gube hranljive materije.

Žitarice

Žitarice bubre tokom kuvanja, zbog toga moraju da se kuvaju u tečnosti. Odnos žitarica i tečnosti zavisi od vrste žitarica.

Žitarice se mogu kuvati u obliku celog zrna ili gnječene.

Testenina

Suve namirnice

Suvi rezanci i testenina bubre tokom kuvanja, zbog toga morate da ih kuvate u tečnosti. Rezance treba potopiti u dosta tečnosti. Ako upotrebljavate vruću tečnost rezultat kuvanja je bolji.

Vreme kuvanja koje je naveo proizvođač produžite za oko $^1/_3$.

Sveže namirnice

Sveži rezanci i testenina, npr. iz rashladne vitrine, ne moraju da bubre. Pripremite ih u podmazanoj, perforiranoj posudi za pečenje.

Razdvojite testeninu ili komade testa koji su se slepili i rasporedite ih ravnomerno u posudu za pečenje.

Voće

Da se sok ne bi izgubio, voće treba da kuvate u perforiranoj posudi za kuvanje.

Ako kuvate voće u perforiranoj posudi za kuvanje, koristite univerzalni pleh za sakupljanje soka.

Savet: Sok koji se sakupi možete da iskoristite da napravite preliv za tortu.

Конвекция с паром

Korišćenje Конвекция с паром

U režimu rada Конвекция с паром pecite, pržite ili kuvajte hranu kombinovanjem zagrevanja rerne sa dodatnim vlaženjem (vidi poglavlje „Glavni meniji i podmeniji“ i poglavlje „Princip rada“, odeljak „Usisavanje vode“).

Usisana voda se tokom rada dovodi u rernu preko 1 do 3 udara pare. Namirnice se ravnomerno peku i, za razliku od režima rada Приготовление на пару, istovremeno će porumeneti zbog viših temperatura.

Normalna je pojava da se tokom parnog udara na unutrašnjem staklu vrata kondenzuje vlaga. Ova kondenzovana vlaga isparava tokom postupka pečenja.

Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Испарить остат. воды“).

Pogodne namirnice

Jedan parni udar traje oko 5–8 minuta. Broj parnih udara i trenutak oslobađanja parnog udara zavise od namirnice:

- Kod **kvasnih testa** bolje narastanje se postiže parnim udarima na početku postupka pečenja.
- **Hleb i zemičke** bolje narastaju uz parni udar na početku. Korica će biti još sjajnija ako se na kraju pečenja još jednom izvrši parni udar.
- Kod **pečenja masnijeg mesa** parni udar na početku postupka pečenja utiče da se masnoća bolje istopi.

Pečenje sa dodatnim vlaženjem nije pogodno kod vrsta testa koja sadrže veoma puno tečnosti, kao npr. pecivo od belanaca. Ovde mora prilikom pečenja da se izvrši proces sušenja.

Savet: Priložene recepte ili aplikaciju Miele koristite kao orijentaciju.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vodene pare.

Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.

Osim toga senzorski tasteri će reagovati sporije zbog kondenzovanja vodene pare na komandnoj ploči.

Ne otvarajte vrata tokom parnih udara.

Ako pripremate namirnice poput hleba ili zemički u prethodno zagrejanoj rerni, najbolje je da sami oslobodite parne udare. Prvi parni udar oslobodite odmah nakon stavljanja namirnica u rernu.

Ako odaberete više od jednog parnog udara, drugi parni udar moći će da se oslobodi najranije kada temperatura u unutrašnjosti rerne dostigne najmanje 130°C.

Автомат. паровой удар

Nakon faze zagrevanja se automatski oslobađa parni udar.

Voda isparava u rernu. Na displeju se pojavljuje ♨.

Nakon parnog udara na displeju se gasi ♨.

■ Pecite namirnicu do kraja.

1 паровой удар, 2 паровых удара ili 3 паровых удара

Parne udare možete sami da oslobodite čim zasvetli senzorski taster ♨.

Sačekajte fazu zagrevanja kako bi se vodena para ravnomerno rasporedila u zagrejanom vazduhu u rerni.

Savet: Što se tiče trenutka kada da aktivirate parne udare, orijentišite se prema podacima u priloženoj knjižici recepata ili u Miele aplikaciji. Kao podsetnik za taj trenutak koristite funkciju Таймер 🔔.

■ Odaberite senzorski taster ♨.

Aktivira se parni udar. ♨ se prikazuje na displeju i gasi se senzorski taster ♨.

■ Postupite na isti način kako biste aktivirali ostale parne udare čim zasvetli senzorski taster ♨.

Nakon poslednjeg parnog udara na displeju se gase se senzorski taster ♨ i ♨.

■ Pecite namirnicu do kraja.

Pečenje testa

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

Zato kolači, pica, pomfrit i pecivo treba pri pečenju da dobiju samo zlatnožutu 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 bikarbona 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.

Informacije vezane za načine rada

Pregled svih načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u poglavlju „Glavni meni i podmeniji“.

Korišćenje Автомат. программы Auto

- Sledite uputstva na displeju.

Korišćenje Конвекция плюс

Možete da kuvate na nižim temperaturama nego u načinu rada Верхний/нижний жар, jer se toplota odmah raspoređuje 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 Конвекция с паром

Ovaj način rada koristite za pečenje sa dodatnim vlaženjem.

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Интенсивное выпекание

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 Верхний/нижний жар

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 Конвекция Eco

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 posedujete) 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 režnjevima 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 zasečete.
- 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, nivoima 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 Конвекция плюс, Конвекция с паром i Автоматика жарения odaberite temperaturu nižu za oko 20 °C nego sa Верхний/нижний жар.

■ Kada pečete komade mesa teže od 3 kg, odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego što je navedeno u tabeli za pečenje. Proces 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.

Informacije vezane za načine rada

Pregled svih načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u poglavlju „Glavni meni i podmeniji“.

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

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

Korišćenje Автомат. программы Auto

■ Sledite uputstva na displeju.

Korišćenje Конвекция плюс ili Автоматика жарения

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

U režimu rada Конвекция плюс možete da kuvate na nižim temperaturama nego u režimu rada Верхний/нижний жар, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

U režimu rada Автоматика жарения rerna se tokom početne faze pečenja prvo zagreva na visokoj temperaturi za početak pečenja (oko 230°C). Čim se dostigne ova temperatura, parna rerna automatski smanjuje temperaturu na podešenu temperaturu pečenja (temperatura za nastavak pečenja).

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Конвекция с паром

Ovaj način rada koristite za pečenje sa dodatnim vlaženjem.

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Верхний/нижний жар

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 Конвекция Eco

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

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

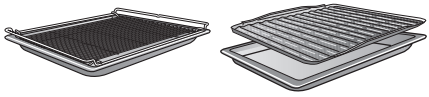
Pečenje na roštilju

⚠ 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, nivoima 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.

Informacije vezane za načine rada

Pregled svih načina rada sa pripadajućim predloženim vrednostima naći ćete u poglavlju „Glavni meni i podmeniji“.

Korišćenje Гриль большой

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 Гриль с обдувом

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

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

Размораживание

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

- Odaberite Другие.
- Odaberite Размораживание.
- Po potrebi promenite predloženu temperaturu.

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 zagrejane tanjire i služite sa vrućim umakom da se ne bi tako brzo ohladilo. Meso ima optimalnu temperaturu za jelo.

Korišćenje Верхний/нижний жар

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 režim rada Верхний/нижний жар 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 zapecite komad mesa sa svih strana.

⚠ Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća 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 zapečeno 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 poređajte tegle.
- Odaberite režim rada Конвекция плюс 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 zatvorene.

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 naduo i ne pukne prilikom otvaranja, bacite sadržaj.

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 nivoe 1+3.
  Kada koristite rešetku i univerzalni pleh, univerzalni pleh stavite ispod rešetke.
- Odaberite Конвекция плюс.
- 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, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

*Začinsko bilje sušite samo na univerzalnom plehu na nivou 2 i koristite način rada Верхний/нижний жар, zato što je kod načina rada Конвекция плюс uključen ventilator.

- Smanjite temperaturu ukoliko se u rerni stvore vodene kapi.

Vađenje namirnica koje se suše

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća 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.

Grejanje posuđa

Za zagrevanje posuđa koristite režim rada Конвекция плюс.

Zagrevajte 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 Конвекция плюс [fan].
- Podesite temperaturu od 50–80°C.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor. Na donjoj strani posuđa mogu mestimično da se stvore vodene kapi.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuđa.

- Izvadite zagrejano posuđe iz rerne.

Zamrznuti proizvodi/gotova jela

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.

Saveti za pomfrit, krokete ili slično

- Ove zamrznute proizvode možete da pečete na plehu za pečenje ili univerzalnom plehu.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.
- Namirnicu koja se peče okrenite više puta.

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 zlatnožutu 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.

Автомат. программы

Brojni automatski programi vode Vas udobno i sigurno do optimalnog rezultata kuvanja.

Kategorije

Radi boljeg pregleda automatski programi [Auto] su podeljeni u kategorije. Vi jednostavno odaberete automatski program koji odgovara namirnici i sledite instrukcije na displeju.

Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Испарить остат. воды“).

Upotreba automatskih programa

■ Odaberite Автомат. программы Auto.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

Pojavljuju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Sledite uputstva na displeju.

Napomene o korišćenju

- Stepen kuvanja se prikazuje dijagramom sa sedam segmenata. Preko zone za navigaciju možete da podesite željeni stepen kuvanja.
- Prilikom korišćenja automatskih programa priloženi recepti treba da pruže pomoć da se orijentišete. Sa odgovarajućim automatskim programom možete da pripremite i slične recepte sa količinama koje se razlikuju.
- Pre nego što pokrenete automatski program, pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Kada stavljate namirnicu u vruću rernu, budite obazrivi prilikom otvaranja vrata. Iz rerne može da izađe vruća para. Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se para ne razredi. Pazite da ne dođete u dodir ni sa vrućom parom ni sa vrućim zidovima rerne. Postoji opasnost od vruće pare i opasnost od opekotina.
- Kod nekih automatskih programa treba sačekati da prođe vreme prethodnog zagrevanja pre nego što stavite namirnicu u rernu da se peče. Na displeju se pojavljuje odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu.
- Kod nekih automatskih programa, posle izvesnog vremena pripreme morate da dodate tečnost. Na displeju se pojavljuje odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu (npr. da se dolije tečnost).
- Podatak o trajanju automatskog programa je približno vreme. U zavisnosti od postupka pečenja vreme može da se skrati ili produži. Do promene vremena može da dođe već zbog same početne temperature mesa.

Tabele za pečenje

Povrće

Povrće		[°C]	5 1	[min]
Karfiol | ceo		100	3	20–40
Karfiol | cvetići		100	3	10
Boranija, zelena		100	3	15
Brokoli | cvetići		100	3	6
Grašak		100	3	4–6
Komorač | napola		100	3	20–28
Komorač | isečen na štapiće		100	3	6–8
Keleraba | isečena na štapiće		100	3	8–10
Bundeva | na kockice		100	3	4–6
Šargarepe | cele		100	3	7–18
Šargarepe | napola		100	3	7–9
Šargarepe | usitnjene		100	3	6–10
Čvrst krompir u ljusci		100	3	28–44
Praziluk | isečen na kolutove		100	3	6–10
Romanesko brokoli | ceo		100	3	10–22
Romanesko brokoli | cvetići		100	3	7–10
Prokelj		100	3	12–18
Kuvani krompir | oljušten, ceo		100	3	23–40
Kuvani krompir | oljušten, napola		100	3	20–30
Kuvani krompir | oljušten, na četvrtine		100	3	16–25
Koren celera | isečen na štapiće		100	3	6–10
Špargla, zelena		100	3	5–14
Špargla, bela, debljine palca		100	3	13–19
Spanać		100	3	3–4
Kelj | isečen		100	3	12–18
Tikvice | isečene na kolutove		100	3	3–4
Grašak šećerac		100	3	8–10

Режим рада, Temperatura, 5 1 Nivo, Vreme pečenja, Приготовление на пару

[1] Koristite perforiranu posudu za kuvanje i stavite univerzalni pleh na nivo 1 da bi se sakupljala tečnost.

Korisne informacije

Riba

Riba (sveža ili odmrznuta)		[°C]	5 1	[min]
Filet grgeča		100	3	8–10
Pastrmka		100	3	10–13
Filet lososa, debljine 3 cm		100	3	6–10
Losos-pastrmka		100	3	17–20
Iverak		100	3	8–14
Filet iverka		100	3	3–5

Meso

Meso		[°C]	5 1	[min]
File od pilećih prsa		100	3	8–10
Ćureći rolat		100	3	12–15
Ćureće šnicle		100	3	4–6
Komadi dimljene svinjetine		100	3	6–10

Režim rada, Temperatura, 5 1 Nivo, Vreme pečenja, Приготовление на пару

[1] Koristite perforiranu posudu za kuvanje i stavite univerzalni pleh na nivo 1 da bi se sakupljala tečnost.

Testenina

Testenina		[°C]	5 2 1	[min]
Knedle od krompira/prezli, sveže		100	3	15
Knedle od krompira/prezli, iz kesice		100	3	20

Pirinač

Pirinač	:		[°C]	5 2 1	[min]
Basmati pirinač	1 : 1,5		100	3	15
Parboiled pirinač	1 : 1,5		100	3	23–25
Sutlijaš	1 : 2,5		100	3	30–35
Integralni pirinač	1 : 1,5		100	3	25–30

: Odnos pirinča i tečnosti, Režim rada, Temperatura, 5 1 Nivo, Vreme pečenja, Приготовление на пару

[2] Koristite posudu za kuvanje bez perforacija.

Govedina

Namirnica (Pribor)		[°C]		5 1	[min]	10 [°C]
Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	2	150–160[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	2	180–190	–	2[6]	160–180[8]	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	2	180–190[3]	✓	2[6]	25–60	45–75
Goveđi file slabo pečen, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	–	2[6]	70–80	45–48
Goveđi file srednje pečen, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	–	2[6]	80–90	54–57
Goveđi file dobro pečen, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	–	2[6]	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni pleh)	2	180–190[3]	✓	2[6]	35–65	45–75
Rozbif slabo pečen, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	–	2[6]	80–90	45–48
Rozbif srednje pečen, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	–	2[6]	110–120	54–57
Rozbif dobro pečen, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	–	2[6]	130–140	63–66
Burger, faširane šnicle* (stavite rešetku na nivo 4, a univerzalni pleh na nivo 1)		250[5]	–	4	1: 11–17 2: 7–10[9]	–

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой, ✓ uključeno, – isključeno

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

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

3 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

4 Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.

5 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

6 Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC (ako ih posedujete).

7 Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

8 Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

9 Okrenite namirnicu kada je dovoljno porumenela (1: Vreme kuvanja strane 1, 2: Vreme kuvanja strane 2).

10 Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Korisne informacije

Teletina

Namirnica (Pribor)		[°C]			[min]	[°C]
Dinstana teletina, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)	[2]	160–170[3]	✓	2[5]	120–130[6]	–
	[2]	170–180[3]	✓	2[5]	120–130[6]	–
Teleći file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	[2]	160–170[3]	✓	2[5]	30–60	45–75
Teleći file slabo pečen, oko 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[5]	50–60	45–48
Teleći file srednje pečen, oko 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[5]	80–90	54–57
Teleći file dobro pečen, oko 1 kg1	[2]	95–100[4]	–	2[5]	90–100	63–66
Teleća leđa slabo pečena, oko 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[5]	80–90	45–48
Teleća leđa srednje pečana, oko 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[5]	100–130	54–57
Teleća leđa dobro pečena, oko 1 kg1	[2]	95–100[4]	–	2[5]	130–140	63–66

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, ✓ uključeno – isključeno

[1] Koristite rešetku i univerzalni pleh.

[2] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[3] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

[4] Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.

[5] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC (ako ih posedujete).

[6] Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

[7] Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Svinjetina

Namirnica (Pribor)		[°C]		5 1	[min]	11 [°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	✓	2[5]	140–150[6]	80–90
		170–180	✓	2[5]	130–140[6]	80–90
Svinjsko pečenje sa kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	2[5]	140–160[7,8]	80–90
		190–200	✓	2[5]	130–150[8]	80–90
Svinjski file, oko 350 g[1]	2	90–100[3]	–	2[5]	70–90	60–69
Svinjski but, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	–	2[5]	130–160[9]	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni pleh)		160–170	✓	2[5]	55–65[7]	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg[1]	2	95–105[3]	–	2[5]	140–160	63–66
Vekna od mlevenog mesa, oko 1 kg (univerzalni pleh)		170–180	✓	2[5]	60–70[8]	80–85
		190–200	✓	2[5]	70–80[8]	80–85
Bekon slanina[1]		250[4]	–	4	3–5	–
Kobasica[1]		220[4]	–	3[5]	8–15[10]	–

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, Конвекция с паром, Конвекция Eco, Гриль большой, ✓ uključeno, – isključeno

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

3 Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.

4 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

5 Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC (ako ih posedujete).

6 Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 60 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

7 Nakon faze zagrevanja, u pravilnim razmacima ručno oslobodite 3 parna udara tokom pečenja.

8 Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 1 l tečnosti.

9 Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

10 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

11 Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Jagnjetina, divljač

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

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Верхний/нижний жар, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

[3] Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.

[4] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC (ako ih posedujete).

[5] Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 50 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

[6] Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Živina, riba

Namirnica (Pribor)		[°C]		5 1	[min]	[°C][7]
Živina, 0,8–1,5 kg (univerzalni pleh)		170–180	✓	2[2]	55–65	85–90
Pile, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom plehu)		180–190[1]	–	2[2]	70–80[3]	85–90
Živina, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	2[2]	100–115[3,4]	85–90
Živina, oko 4 kg (pekač)		160–170	✓	2[2]	180–200[5]	90–95
		180–190	✓	2[2]	180–200[5]	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrmke) (univerzalni pleh)		170–180	✓	2[2]	25–35[6]	75–80
Riba, 1–1,5 kg (npr. losos pastrmke) (univerzalni pleh)		170–180	✓	2[2]	35–45[6]	75–80
Riblji fileti u foliji, 200–300 g (univerzalni pleh)		200–210	–	2[2]	25–30	75–80

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Автоматика жарения, Гриль с обдувом, Верхний/нижний жар, Конвекция с паром, Конвекция Eco, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

[2] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC (ako ih posedujete).

[3] Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja na roštilju.

[4] Na početku postupka pečenja podlijte oko 0,25 l tečnosti.

[5] Posle 30 minuta podlijte oko 0,5 l tečnosti.

[6] 5 minuta nakon početka postupka pečenja ručno oslobodite 1 parni udar.

[7] Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Parna rerna postaje vruća 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 parne rerne i odstranjivanje kamenca posebno će oštetiti prednju stranu rerne.
Sve površine su osetljive na grebanje. 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, prilikom čišćenja izbegavajte sledeća sredstva za čišćenje:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sodu, amonijak, kiselinu ili hlor
- 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 na mat površinama
- 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 (npr. metalna špahtla)
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika na mat površinama i FlexiClip-teleskopskim vođicama
- Sredstva za čišćenje rerne
  Izuzetak: dozvoljeno samo na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean
- mestimično čišćenje pomoću mehaničkih sredstava za čišćenje

Pribor nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova (osim posuda za kuvanje).

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 vođicama (ako ih posedujete).
- Demontirajte katalitički emajliranu zadnju stranicu.

Uklanjanje normalne prljavštine

Savet: Čišćenje će biti lakše kada koristite program Другие ▣ | Чистка и уход | Смачивание (vidi odeljak „Održavanje“).

- Kondenzat u rerni i u kanalu za sakupljanje kondenzata uklonite sunđerom ili sunđerastom krpom.
- 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.

Ako zaptivka na vratima nije dobro postavljena, para može izlaziti iz rerne tokom procesa kuvanja.
Nikada nemojte uklanjati zaptivku na vratima.

Čišćenje posuda za pečenje

Posude za pečenje su pogodne za pranje u mašini za pranje sudova.

- Posle svake upotrebe operite i obrišite posude za pečenje.
- Sirćetom uklonite plavičaste fleke na posudama za pečenje i potom ih isperite čistom vodom.

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.

Savet: Čišćenje će biti lakše kada koristite program Другие ▣ | Чистка и уход | Смачивание (vidi odeljak „Održavanje“).

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 nanesite 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.

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 sunđera 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 sunđera, 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 režim rada Конвекция плюс 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.

Parna rerna postaje vruća 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 sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Čišćenje gornje strane unutrašnjosti rerne

Korisno je da se redovno čisti gornja strana unutrašnjosti rerne od ostataka hrane.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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

Parna rerna može da se ošteti ako vodena para prodre kroz poklopac lampe.

Nikad ne uključujte parnu rernu ako poklopac lampe nije pričvršćen.

Gornji grejač/grejač roštilja može da se ošteti.

Nikada ne vucite gornji grejač/grejač roštilja nadole.

- Gornju stranu unutrašnjosti rerne čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Испарить остат. воды

Tokom postupka kuvanja na pari ili sa dodatnim vlaženjem, preostala voda može ostati u sistemu za isparavanje, npr. ako je postupak kuvanja sa dodatnim vlaženjem prekinut ručno ili usled nestanka struje.

Prilikom sledećeg korišćenja načina rada Приготовление на пару, Конвекция с паром ili automatskog programa sa dodatnim vlaženjem pojavljuje se Испарить остат. воды.

- Ako je moguće, odmah pokrenite isparavanje ostatka vode kako bi prilikom sledećeg postupka pečenja na namirnicu isparavala isključivo sveža voda i da sistem za isparavanje ne bi prelivao zbog usisavanja više vode.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vodene pare.
Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.
Ne otvarajte vrata tokom isparavanja ostatka vode.

Trajanje isparavanja preostale vode zavisi od postojeće količine vode.

Rerna se zagreva i preostala voda isparava tako da se u rerni i na vratima kondenzuje vlaga.

- Obavezno uklonite kondenzat u unutrašnjosti rerne i na vratima nakon što se rerna ohladi.

Trenutno pokretanje isparavanja ostatka vode

⚠ Opasnost od povređivanja usled vodene pare.
Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.
Ne otvarajte vrata tokom parnih udara.

- Odaberite način rada ili automatski program sa dodatnim vlaženjem.

Pojavi se upit Испарить остат. воды.

- Potvrdite sa *OK*.

Pojavi se podatak o vremenu.

Počinje isparavanje ostatka vode. Možete da pratite proces.

Navedeno vreme zavisi od količine vode koja se nalazi u sistemu za isparavanje. Tokom isparavanja ostatka vode, sistem može da koriguje ovo vreme prema stvarno postojećoj količini vode.

Na kraju postupka isparavanja ostatka vode začuje se signal i pojavi se Готово.

Sada možete da izvršite postupak pečenja sa načinom rada ili automatskim programom sa dodatnim vlaženjem.

Prilikom isparavanja ostatka vode vlaga se kondenzuje u rerni i na vratima. Obavezno uklonite kondenzat nakon što se rerna ohladi.

Izostavljanje isparavanja ostatka vode

⚠ Opasnost od infekcije usled vode kontaminirane klicama u rezervoaru za vodu.
Ako preskočite isparavanje preostale vode, u rezervoaru za vodu se mogu stvoriti klice. Voda kontaminirana klicama u sledećem postupku pečenja može da isparava na namirnicu.
Pokrenite ako je moguće odmah isparavanje ostatka vode kako bi prilikom sledećeg postupka pečenja na namirnicu isparavala isključivo sveža voda.

U veoma nepovoljnim okolnostima može se desiti da prilikom sledećeg usisavanja vode dođe do njenog prelivanja iz sistema za isparavanje u rernu.
Ako je moguće, ne prekidajte isparavanje ostatka vode.

- Odaberite režim rada ili automatski program sa dodatnim vlaženjem.

Prikazuje se Испарить остат. воды.

- Odaberite пропустить.

Sada možete da izvršite postupak pečenja sa režimom rada ili automatskim programom sa dodatnim vlaženjem.

Prilikom sledećeg odabira režima rada ili automatskog programa sa dodatnim vlaženjem, kao i prilikom isključivanja parne rerne, od Vas se ponovo zahteva da izvršite isparavanje preostale vode.

Чистка и уход

Смачивание

Ovim programom za održavanje može se omekšati tvrdokorna prljavština.

- Izvadite pribor iz rerne.
- Grubu prljavštinu uklonite krpom.
- Odaberite Другие | Чистка и уход | Смачивание.
- Sledite uputstva na displeju.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kada je program održavanja završen, prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

- **Odmah** nakon isparavanja, vodu i kondenzat u rerni i u kanalu za sakupljanje kondenzata uklonite sunđerom ili sunđerastom krpom.
- Zatim krpom obrišite unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata.

Savet: Preporučujemo da nakon programa održavanja Смачивание sprovedete program održavanja Сушка da bi se uklonila vlaga sa nepristupačnih mesta rerne.

Сушка

Ovaj program održavanja možete da koristite da biste osušili preostalu vlagu u rerni, čak i na nepristupačnim mestima, da biste zaštitili rernu od korozije.

Program održavanja Сушка se sastoji od do 3 faze: isparavanje preostale vode u praznoj rerni, sušenje zagrevanjem rerne i brzo hlađenje sa blago otvorenim vratima.

⚠ Opasnost od infekcije usled vode kontaminirane klicama u posudi za vodu.
Ako ne sprovodite program održavanja Сушка, u posudi za vodu se mogu stvoriti klice. Voda kontaminirana klicama u sledećem postupku pečenja može da isparava na namirnicu.
Sprovedite program održavanja Сушка u svakom slučaju, da bi u potpunosti isparila preostala voda.

- Odaberite Другие ▣ | Чистка и уход | Сушка.
- Odaberite da li želite da se sušenje pokrene odmah ili kasnije i potvrdite sa *Ok*.
- Sledite uputstva na displeju.
- Vodu i kondenzat u rerni i u kanalu za sakupljanje kondenzata uklonite sunđerom ili sunđerastom krpom.
- Kada je program održavanja Сушка završen, isključite kombinovanu rernu na paru.

Удаление накипи

Iz sistema za isparavanje treba zavisno od tvrdoće vode redovno odstranjivati kamenac.

Postupak odstranjivanja kamenca možete da izvršite u svakom trenutku.

Međutim posle određenog broja postupaka kuvanja će se od Vas automatski tražiti da iz sistema za isparavanje odstranite kamenac kako bi on i dalje besprekorno funkcionisao.

Poslednjih 10 postupaka pečenja do odstranjivanja kamenca se prikazuju i odbrojavaju. Nakon toga se blokira korišćenje načina rada i automatskih programa i programa održavanja sa dodatnim vlaženjem.

Ove načine rada možete ponovo da koristite tek kada izvršite postupak odstranjivanja kamenca. Sve ostale načine rada i automatske programe i programe održavanja bez dodatnog vlaženja možete i dalje da koristite.

Odvijanje postupka odstranjivanja kamenca

Kada pokrenete postupak odstranjivanja kamenca, morate ga u potpunosti sprovesti, jer on ne sme da se prekida.

Postupak odstranjivanja kamenca traje oko 140 minuta i odvija se u više koraka:

1. Pripremanje postupka odstranjivanja kamenca
2. Usisavanje sredstva protiv kamenca
3. Faza delovanja
4. Postupak ispiranja 1
5. Postupak ispiranja 2
6. Postupak ispiranja 3
7. Isparavanje preostale vode i sušenje rerne

Pripremanje postupka odstranjivanja kamenca

Potrebna Vam je posuda zapremine oko 1 l.

Da ne biste morali da držite posudu sa sredstvom za odstranjivanje kamenca ispod cevi za punjenje, u obimu isporuke se nalazi plastično crevo sa sisaljkom.

Kako bi se postigao optimalan efekat čišćenja, preporučujemo da koristite priložene tablete za odstranjivanje kamenca, koje su specijalno proizvedene za Miele.

Savet: Dodatne tablete za odstranjivanje kamenca možete naručiti preko Miele webshop-a, Miele servisne službe ili Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Druga sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i druge kiseline i/ili koja nisu bez drugih neželjenih sastojaka, kao npr. hlorida, mogla bi prouzrokovati oštećenja.

Osim toga, ne bi moglo da se garantuje za potrebno dejstvo ako se nije poštovala odgovarajuća koncentracija sredstva za čišćenje kamenca.

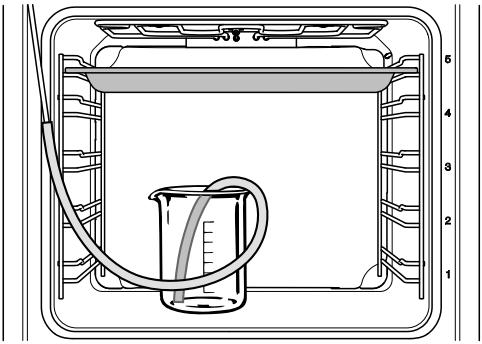
- Posudu napunite sa oko 900 ml hladne vode iz slavine i potpuno rastvorite dve tablete za odstranjivanje kamenca u njoj.

Izvršavanje postupka odstranjivanje kamenca

- Odaberite Другие.
- Odaberite Чистка и уход.
- Odaberite Удаление накипи.

Ukoliko su režimi rada i automatski programi sa dodatnim vlaženjem već bili blokirani, postupak odstranjivanja kamenca možete odmah da pokrenete tako što ćete potvrditi sa *OK*.

- Stavite univerzalni pleh skroz do kraja u prvi gornji nivo kako bi se nakon upotrebe u njemu prihvatilo sredstvo za odstranjivanje kamenca. Potvrdite tu napomenu sa *OK*.



- Pričvrstite jedan kraj plastičnog creva na cev za punjenje.
- Stavite posudu sa sredstvom za odstranjivanje kamenca na dno rerne.
- Drugi kraj plastičnog creva stavite na dno posude u sredstvo za odstranjivanje kamenca i pričvrstite ga sa sisaljkom u posudi.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se rad pumpe.

Odabirom *OK* možete u svakom trenutku da prekinete i ponovo nastavite postupak usisavanja.

Nakon postupka usisavanja se pojavljuje napomena.

- Potvrdite sa *OK*.
- Pripremite 1 l sveže vode i pratite uputstva na ekranu.

Počinje **faza delovanja**. Možete da pratite protok vremena.

- Ostavite posudu sa priključkom za crevo za cev za punjenje u rerni.

Tokom faze delovanja, sistem više puta usisava tečnost. Čuje se rad pumpe.

Tokom celog procesa ostaju uključeni osvetljenje rerne i ventilator.

Na kraju faze delovanja začuje se zvučni signal.

Ispiranje sistema za isparavanje posle faze delovanja

Nakon faze delovanja, sistem za isparavanje treba isprati **hladnom** vodom iz slavine kako bi se uklonili ostaci sredstva za odstranjivanje kamenca.

Za to se kroz sistem za isparavanje pumpa tri puta oko 1 l vode iz slavine i prihvata u univerzalnom plehu.

Dobro isperite posudu nakon prvog postupka ispiranja da biste uklonili preostalo sredstvo za odstranjivanje kamenca.

- Sledite uputstva na displeju.

Posle trećeg ispiranja, pumpa će raditi otprilike 1 minut da bi ispumpala preostalu vodu iz sistema za isparavanje.

- Sledite uputstva na displeju.
- Izvadite univerzalni pleh, posudu i plastično crevo.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak ispiranja je završen.

Isparavanje ostatka vode

Posle trećeg postupka ispiranja pokreće se isparavanje ostatka vode i postupak sušenja.

- Zatvorite vrata.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vodene pare.
Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.
Ne otvarajte vrata tokom isparavanja ostatka vode.

Uključuje se zagrevanje rerne i pojavljuje podatak o trajanju isparavanja ostatka vode. Podatak o trajanju se automatski koriguje u zavisnosti od stvarne količine preostale vode.

Nakon isparavanja preostale vode, postupak sušenja započinje automatski da bi se uklonila vlaga sa nepristupačnih mesta rerne.

Završavanje postupka odstranjivanje kamenca

Na kraju isparavanja ostatka vode pojavljuje se informativni prozor sa obaveštenjima o čišćenju posle postupka odstranjivanja kamenca.

- Potvrdite sa *OK*.

Čuje se zvučni signal i prikazuje Готово.

- Isključite parnu rernu tasterom za uključivanje/isključivanje ⏻.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu i pribor da se ohlade.

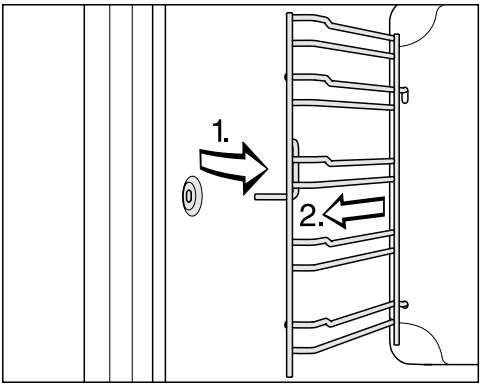
- Na kraju očistite ohlađenu rernu od eventualnih ostataka sredstva za odstranjivanje kamenca.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude suva.

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.
Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Pre demontaže prihvatnih rešetaka ostavite grejače, unutrašnjost rerne 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.
Parna rerna postaje vruća 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.
Parnu rernu nikada ne puštajte u rad bez zadnje stranice.

- Isključite parnu 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 parnu rernu na električnu mrežu.

Vrata

Vrata su teška oko 9 kg.

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.

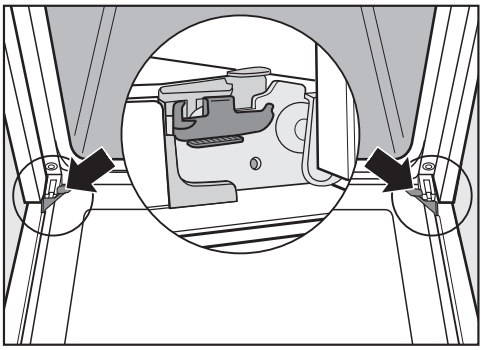
Da biste očistili stakla vrata, postupite na sledeći način:

1. Demontaža vrata

2. Rastavljanje vrata
3. Čišćenje stakla vrata
4. Sastavljanje vrata
5. Ugradnja vrata

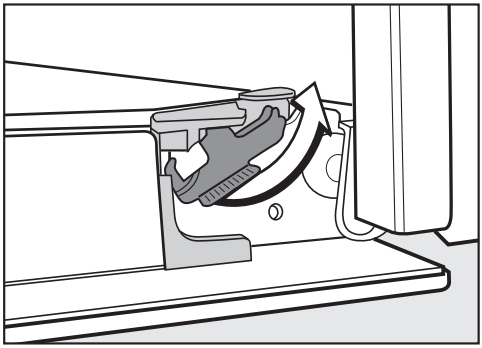
Demontaža vrata

Vrata su teška oko 9 kg.



Vrata su držačima spojena sa šarkama. 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.

Parna rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.

Nikada ne izvlačite vrata vodoravno iz držača, jer će ona udariti u parnu 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 se vrata ne iskose i zaglave.

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.

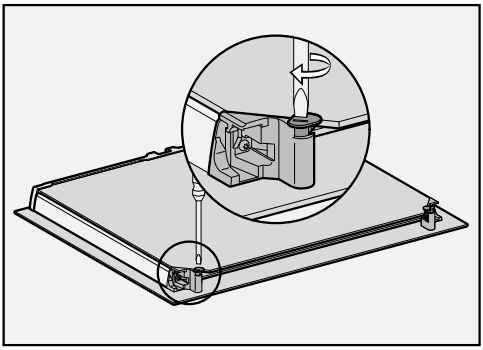
Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina.
Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sunđere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.
Prilikom čišćenja stakla na vratima obratite pažnju na napomene koje važe za masku parne rerne.

Sredstvo za čišćenje rerne oštećuje površinu aluminijumskih profila.
Ove elemente čistite samo toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Stakla vrata bi mogla da se polome ako padnu.
Izvađena stakla vrata odložite na sigurno mesto.

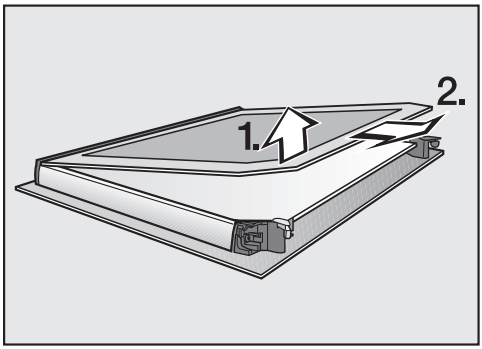
⚠ Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.
Vrata mogu da se zatvore ako ih rastavljate dok su montirana za rernu.
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

- Spoljno 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.

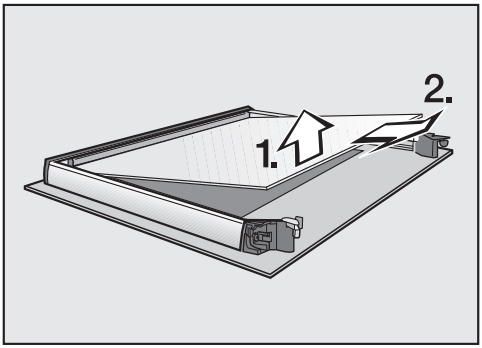


- Oba zatvarača za staklo vrata okrenite pomoću ravnog odvijača prema spoljašnjoj strani.

Izvadite unutrašnje staklo vrata:



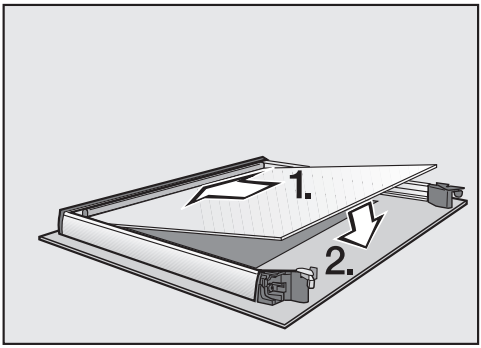
- Unutrašnje staklo vrata **lagano** podignite i izvucite iz plastične lajsne.



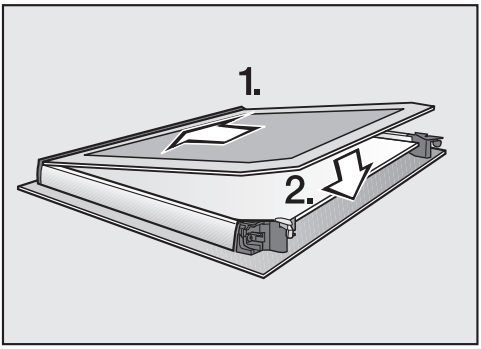
- **Lagano** podignite i izvadite srednje staklo vrata.

- 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.

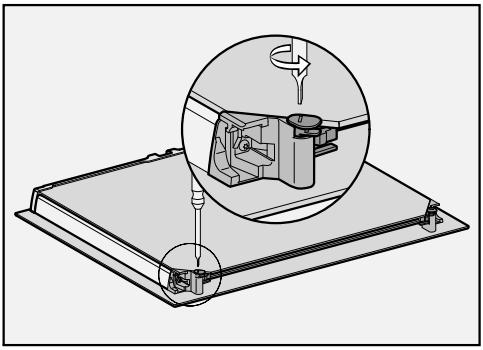
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:



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



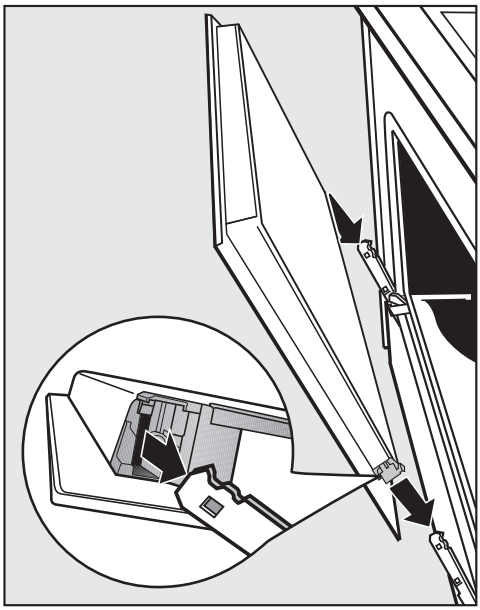
- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.



- Oba zatvarača za staklo vrata okrenite pomoću ravnog odvijača prema unutrašnjoj strani.

Vrata su ponovo sklopljena.

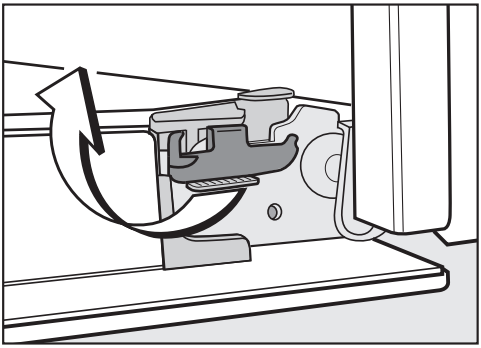
Ugradnja vrata



- Uhvatite 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.

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.

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

Većinu smetnji i grešaka možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac, jer nećete morati da kontaktirate servisnu službu.

Dodatne informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi www.miele.rs/service.

Napomene na displeju

Problem	Uzrok i otklanjanje
Displej je zatamnjen.	Odabrali ste podešavanje Текущее время | Индикация | Выкл.. Zato je displej zatamnjen kada je parna rerna isključena. ■ Čim uključite parnu rernu, prikazuje se glavni meni. Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Текущее время | Индикация | Вкл..
	Parna rerna nema struju. ■ Proverite da li je utikač parne rerne utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.
Prilikom uključivanja na displeju se pojavljuje Блокировка запуска 🔒.	Blokada uključivanja 🔒 je uključena. ■ Potvrdite sa *OK*. Prikazuje se Удерж. кнопку «OK» 6 с.. ■ 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, odaberite podešavanje Безопасность | Блокировка запуска 🔒 | Выкл..

Problem	Uzrok i otklanjanje
Na displeju se pojavi 12:00**.**	Prekid napajanja električnom energijom je trajao duže od 150 sati. ■ Ponovo podesite tačno vreme i datum.
Na displeju se pojavljuje Неисправность в сети**.**	Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. To je prekinulo tekući postupak pečenja. ■ Isključite parnu rernu i ponovo je uključite. ■ Pokrenite ponovo postupak pečenja.
Na displeju se pojavljuje Макс. длит-сть работы**.**	Parna rerna je radila neuobičajeno dugo i izazvala iskakanje osigurača. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje. ■ Potvrdite sa *OK*. Parna rerna je nakon toga ponovo spremna za upotrebu.
Na displeju se prikažu Ошибка **i kôd greške koji nije naveden ovde.**	Problem koji ne možete sami da otklonite. ■ Pozovite Miele servis.
Funkcije Запуск в **i** Готовность в **nisu navedene.**	Temperatura u unutrašnjosti rerne je previsoka, npr. po završetku postupka kuvanja. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi. Kod programa za održavanje ove funkcije nisu ponuđene.
Nakon odabira funkcije za odstranjivanje kamenca na displeju se prikaže Сейчас эта функция не доступна.**.**	Sistem za isparavanje je neispravan. ■ Pozovite Miele servis.

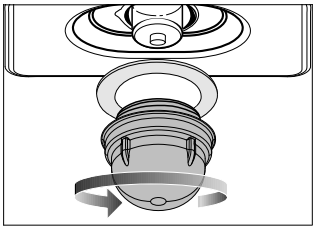
Šta treba uraditi ako ...

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Senzorski tasteri ne reaguju.	Odabrali ste podešavanje Дисплей | QuickTouch | Выкл.. Na taj način senzorski tasteri ne reaguju kada je parna rerna isključena. ■ Čim uključite parnu rernu, reaguju senzorski tasteri. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je parna rerna isključena, odaberite podešavanje Дисплей | QuickTouch | Вкл..
	Parna rerna nije priključena na električnu mrežu. ■ Proverite da li je utikač parne rerne utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.
	Postoji problem sa upravljanjem. ■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se displej ne isključi a parna rerna ponovo ne pokrene.
Senzorski taster treperi kada uključite kombinovanu rernu na paru.	Vašu kombinovanu rernu na paru do sada niste povezali sa WLAN mrežom. Senzorski taster treperi kako bi Vam signalizirao da kombinovanu rernu na paru možete jednostavno umrežiti pomoću ovog senzorskog tastera. Nakon višestrukog uključivanja i isključivanja kombinovane rerne na paru, senzorski taster više ne treperi, ali je funkcija umrežavanja i dalje aktivna.
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho. ■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Громкость звука | Звуковые сигналы.
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi. ■ Deaktivirajte demo program putem podešavanja Торговля | Демо-режим | Выкл..

Problem	Uzrok i otklanjanje
Voda se ne usisava prilikom postupka pečenja sa dodatnim vlaženjem.	Demo program je aktiviran. Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi. ■ Deaktivirajte demo program putem Установки | Торговля | Демо-режим | Выкл..
	Pumpa sistema za isparavanje je neispravna. ■ Pozovite Miele servis.
Parna rerna se isključila sama od sebe.	Parna rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako se nakon uključivanja parne rerne ili nakon završetka postupka pečenja izvesno vreme ne rukuje dalje uređajem. ■ Ponovo uključite parnu rernu.
Posle selidbe parna rerna više ne prelazi iz faze zagrevanja na fazu pečenja.	Temperatura ključanja vode se promenila, jer se novo mesto postavljanja uređaja razlikuje od prethodnog za najmanje 300 metara nadmorske visine. ■ Prilagodite temperaturu ključanja novom mestu instalacije (vidi poglavlje „Установки“, odeljak „Высота над ур. моря“).
Neuobičajena količina pare ili para izlazi sa različitih mesta u toku rada.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Na zaptivki na vratima ima oštećenja, npr. pukotina, ili zaptivka na vratima nije pravilno postavljena. ■ Pozovite Miele servis.
	Unutrašnje staklo vrata je toliko zaprljano da zaptivka više ne naleže kako treba. ■ Očistite unutrašnje staklo vrata (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Rastavljanje vrata“).
FlexiClip-teleskopske vođice se teško uvlače ili izvlače.	U kugličnim ležajima FlexiClip-teleskopskih vođica nema dovoljno masti. ■ 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.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
Osvetljenje u rerni se isključuje posle kraćeg vremena.	Odabrali ste podešavanje Освещение | «Вкл» на 15 секунд. ■ Ako hoćete da osvetljenje u rerni uključite tokom celog postupka pečenja, odaberite podešavanje Освещение | Вкл..
Osvetljenje rerne je isključeno.	Odabrali ste podešavanje Освещение | Выкл.. ■ Odabirom senzorskog tastera ☼ uključite osvetljenje rerne na 15 sekundi. ■ Ako želite, odaberite podešavanje Освещение | Вкл. ili «Вкл» на 15 секунд.
Osvetljenje u rerni se ne uključuje. 	Halogena sijalica je neispravna. ⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor. Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu i pribor da se ohlade. Parna rerna može da se ošteti ako vodena para prodre kroz poklopac lampe. Nikad ne koristite parnu rernu ako poklopac lampe nije pričvršćen. ■ Odvojite parnu rernu od električne mreže. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Odvrnite poklopac lampe i izvadite ga nadole iz kućišta zajedno sa prstenastom zaptivkom. ■ Zamenite halogenu sijalicu (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9). ■ Stavite poklopac lampe sa prstenastom zaptivkom na kućište. Zakrivljena strana zaptivnog prstena mora da bude okrenuta nadole. ■ Poklopac lampe ručno učvrstite. ■ Ponovo priključite parnu rernu na električnu mrežu.

Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i otklanjanje
Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje.	Odabrana temperatura odstupa od recepta. ■ Odaberite temperaturu prema receptu.
	Količine sastojaka odstupaju od recepta. ■ Proverite da li ste izmenili recept. Dodavanjem više tečnosti ili jaja testo postaje vlažnije i potrebno mu je više vremena da se ispeče.
Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.	Odabrali ste pogrešnu temperaturu ili pogrešan nivo. ■ Uvek postoji izvesna razlika u dobijanju rumene boje. Ako je ta razlika vrlo velika, proverite da li ste odabrali pravu temperaturu i pravi nivo.
	Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu prilagođeni načinu rada. ■ U načinu rada Верхний/нижний жар svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.
Na katalitičkom emajlu se nalaze nečistoće boje rđe.	Nečistoće od začinskog bilja, šećera ili slično neće biti uklonjene katalitičkim postupkom čišćenja. ■ Izvadite katalitički emajlirane elemente i uklonite nečistoće toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.

Neobični zvukovi

Problem	Uzrok i otklanjanje
Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.	Nakon postupka pečenja ventilator za hlađenje ostaje uključen.

Servisna služba

Na www.miele.rs/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.

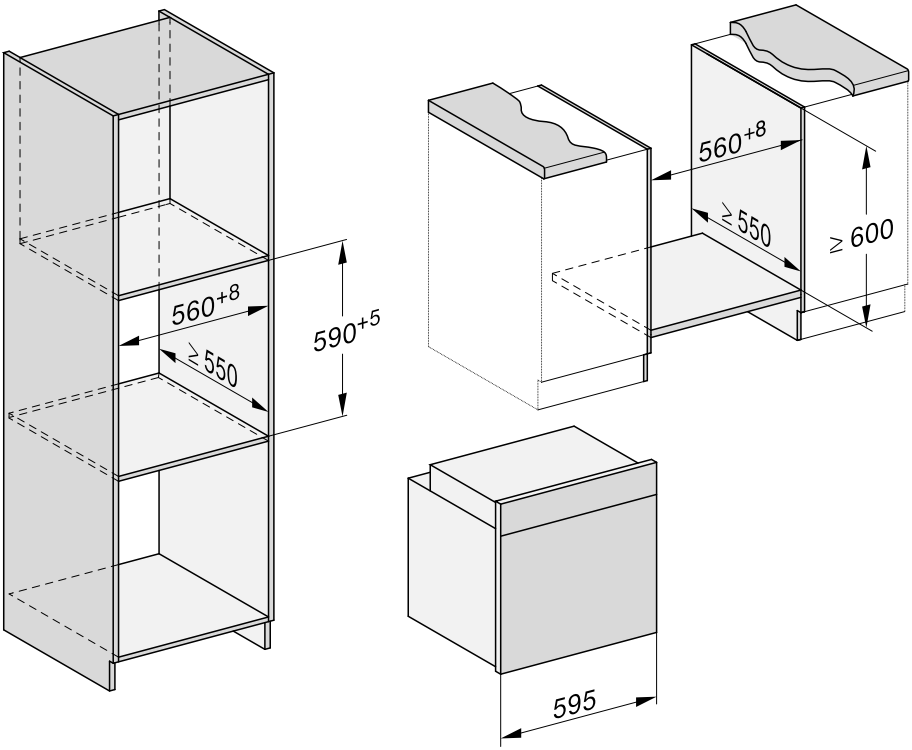
Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

Ugradne mere

Podaci za mere su dati u mm.

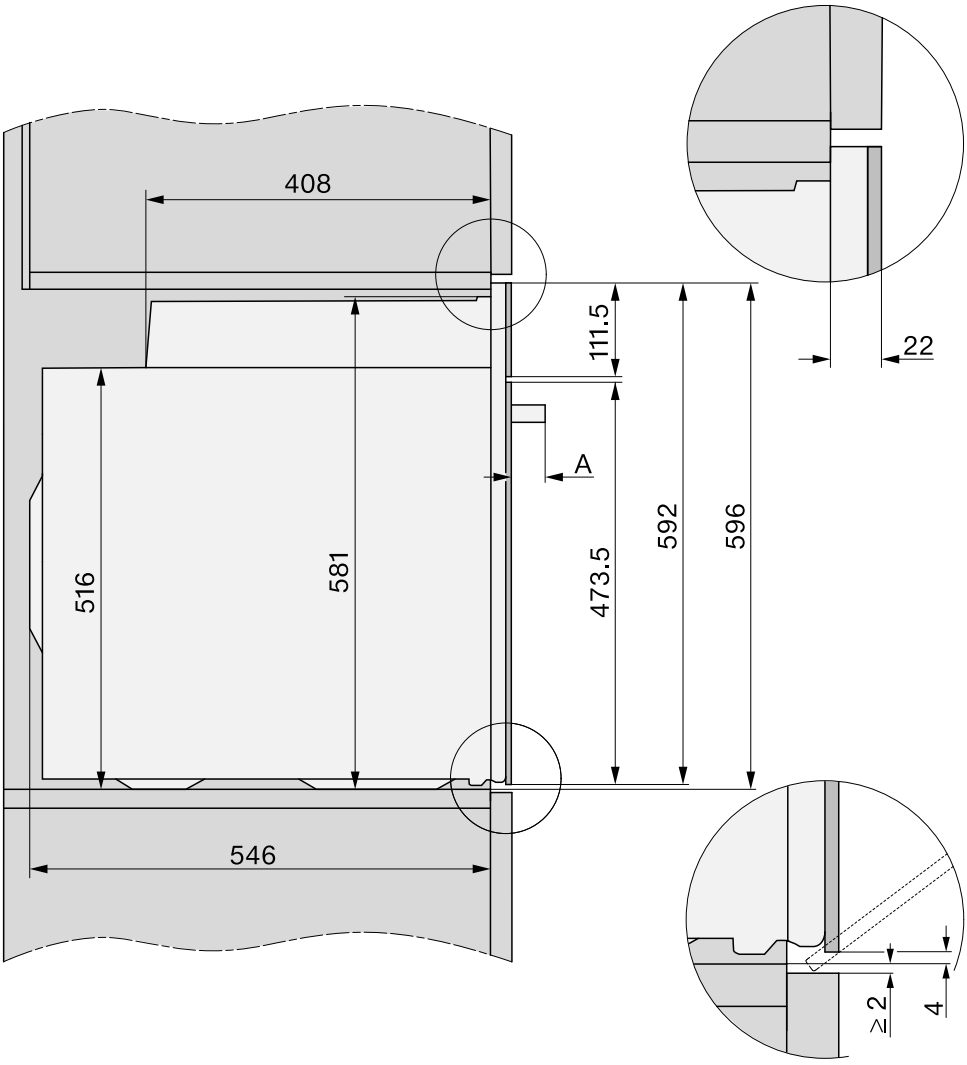
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

Ako parna 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.



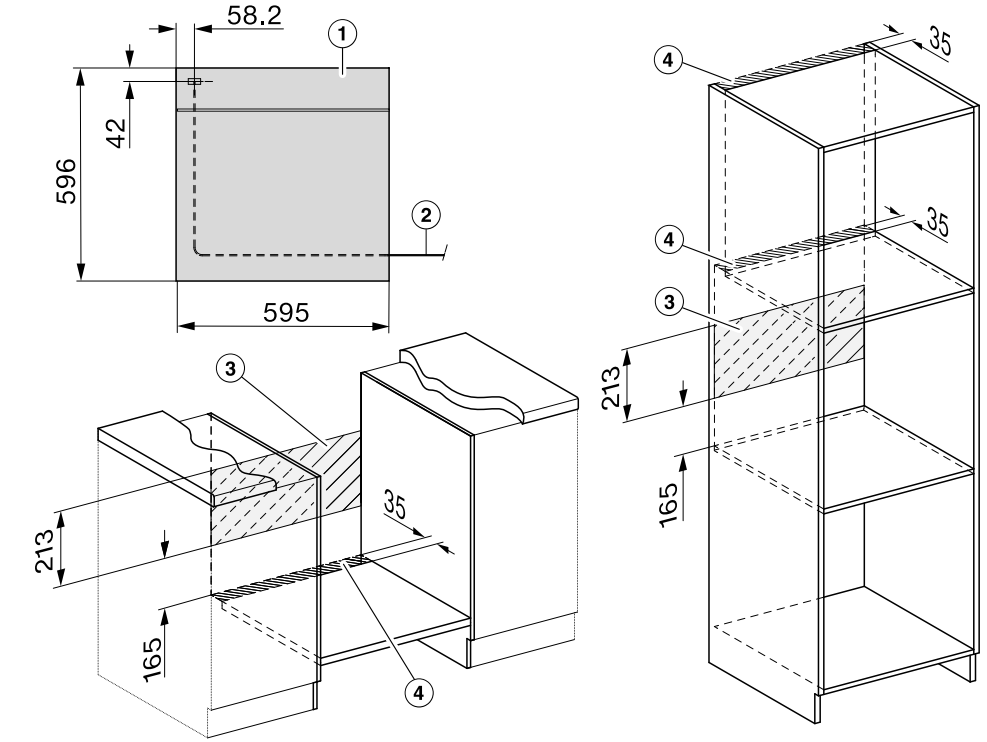
Instalacija

Bočni prikaz



A DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 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^2

Ugradnja parne rerne

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

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

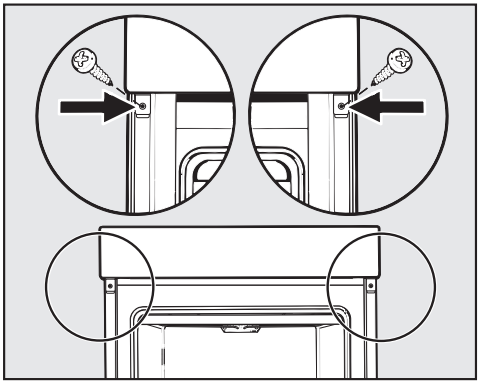
Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:
Obezbedite da se međuploča, na koju se stavlja parna rerna, ne naslanja na zid.
Nemojte da montirate lajsne za toplotnu zaštitu na bočne strane ugradnog ormana.

- Priključite parnu rernu na električnu mrežu.

Vrata bi mogla da se oštete ako parnu 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. Parna rerna će onda biti lakša kada je stavljate u ugradni orman, a ne možete greškom da je nosite držeći je za ručku vrata.

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



- Pričvrstite parnu rernu priloženim zavrtnjima na bočne stranice ugradnog ormana.
- 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.

Parna rerna

Parna rerna je opremljena priključnim 3-žilnim mrežnim priključnim kablom i mrežnim utikačem, spremna za priključivanje na naizmeničnu struju 230 V, 50 Hz.

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

Maksimalna priključna snaga: vidi natpisnu pločicu sa oznakom tipa.

Podaci za institute za ispitivanje

- Stavite univerzalni pleh u nivo 1.
- Ubacite prvo probno jelo (krompir) u hladnu rernu.
- Odaberite način rada Приготовление на пару i podesite temperaturu.
- Podesite vreme kuvanja za krompir i ukupan meni (37 minuta).

Kada se dostigne podešena temperatura, oglašava se signal i na displeju se pojavljuje vreme kuvanja.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

- Čim se prikaže preostalo vreme od 22 minuta, stavite drugo probno jelo (filet lososa) u rernu.
- Čim se prikaže preostalo vreme od 16 minuta, stavite treće probno jelo (cvetiće brokolija) u rernu.
- Posle postupka pečenja odaberite senzorski taster da biste završili postupak pripreme.
- Izvadite namirnicu iz rerne.

Klasa energetske efikasnosti

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

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeće napomene:

- Merenje se vrši u načinu rada Конвекция Eco .
- Odaberite podešavanje Освещение | «Вкл» на 15 секунд (vidi poglavlje „Установки“, odeljak „Освещение“).
- 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 utvrđivanje 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.

Potrošnja električne energije u isključenom stanju, isključen prikaz tačnog vremena	maks. 0,3 W
Potrošnja električne energije u isključenom stanju, uključen prikaz tačnog vremena	maks. 0,8 W
Potrošnja električne energije u umreženom režimu pripravnosti	maks. 2,0 W
Vremenski period do automatskog prebacivanja u isključeno stanje	20 Min
Vremenski period do automatskog prebacivanja u umreženi režim pripravnosti	20 Min
Frekventni opseg WLAN modula	2,4000 – 2,4835 GHz
Predajna snaga WLAN modula	maks. 100 mW

Izjava o usklađenosti

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

Kompletan tekst EU izjave o usklađenosti je dostupan na nekoj od sledećih internet adresa:

- Proizvodi, preuzimanje, na www.miele.rs
- Servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na https://miele.rs/manual navođenjem naziva proizvoda ili fabričkog broja

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/softverske 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)*. 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
www.miele.rs

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

Miele

DGC 7250

kk-KZ

M.-Nr. 12 997 771 / 00 / 002