

Uputstvo za upotrebu i montažu Rerna



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

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja	5
Vaš doprinos zaštiti životne sredine	12
Pregled	13
Rerna	13
Elementi za rukovanje rernom	14
Dugme za biranje načina rada	15
Displej	15
Obrtni birač < >	15
Senzorski tasteri	15
Simboli	16
Oprema	17
Natpisna pločica	17
Obim isporuke.....	17
Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje.....	17
Sigurnosni uređaji.....	24
Površine oplemenjene slojem PerfectClean	24
Prvo puštanje u rad	25
Pre prvog puštanja u rad.....	25
Prvo zagrevanje rerne.....	26
Podešavanja	27
Pregled podešavanja.....	27
Izmena podešavanja	29
Krat. vr. inter.	30
Pregled načina rada	31
Saveti za uštedu energije	32
Rukovanje	33
Jednostavno rukovanje.....	33
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme	33
Promena temperature	33
Podešavanje vremena kuvanja	33
Menjanje podešenih vremena kuvanja	35
Brisanje podešenih vremena kuvanja	35
Prethodno zagrevanje rerne	35
Pečenje testa	36
Saveti za pečenje.....	36
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	36
Napomene za načine rada.....	37

Pečenje mesa	38
Saveti za pečenje.....	38
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	38
Napomene za načine rada.....	39
Pečenje na roštilju	40
Saveti za pečenje na roštilju	40
Informacije vezane za tabele za pečenje.....	40
Napomene za načine rada.....	41
Ostale upotrebe	42
Odmrzavanje	42
Pečenje na niskim temperaturama	43
Ukuvavanje	44
Dehidracija.....	46
Zamrznuti proizvodi/gotova jela	47
Grejanje posuđa.....	47
Čišćenje i održavanje	48
Neadekvatna sredstva za čišćenje.....	48
Uklanjanje normalne prljavštine	49
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica)	49
Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama.....	50
Čišćenje katalitički emajlirane zadnje strane.....	51
Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično	51
Uklanjanje nečistoća od ulja i masnoće.....	51
Demontaža vrata	52
Rastavljanje vrata	53
Ugradnja vrata.....	55
Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama.....	56
Demontaža zadnje stranice.....	56
Šta treba uraditi ako	57
Servisna služba	60
Kontakt za prijavu smetnji	60
Garancija.....	60
Instalacija	61
Ugradne mere	61
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element.....	61
Bočna strana H 24xx.....	62
Priključci i ventilacija	63
Ugradnja rerne	64
Električni priključak.....	65

Sadržaj

Tabele za pečenje	66
Mešano testo.....	66
Prhko testo.....	67
Kiselostesto.....	68
Testo sa sirom i uljem.....	69
Biskvitno testo.....	69
Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca.....	70
Slana jela.....	71
Govedina.....	72
Teletina.....	73
Svinjetina.....	74
Jagnjetina, divljač.....	75
Živina, riba.....	76
Podaci za institute za ispitivanje	77
Probna jela prema standardu EN 60350-1.....	77
Klasa energetske efikasnosti.....	78

Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

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

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

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

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

Namenska upotreba

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

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Deca u domaćinstvu

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

Tehnička bezbednost

- ▶ Zbog nepravilne instalacije i održavanja ili opravki može za korisnika da nastane velika opasnost. Instalacione radove i radove na održavanju ili opravke smeju da vrše samo stručna lica koje je ovlastila firma Miele.
- ▶ Oštećenja na rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na rerni ima vidljivih oštećenja. Nikada ne uključujte oštećenu rernu.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

► 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.

► Za električnu bezbednost rerne garantuje se samo kada je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim vodom. Ovaj osnovni preduslov za bezbednost mora da postoji. Ako imate nedoumice, Vaše kućne električne instalacije treba da prekontroliše stručni električar.

► Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici rerne moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu, kako ne bi došlo do oštećenja na rerni. Pre priključenja uporedite podatke o priključku. U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.

► Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost. Ne priključujte rernu na električnu mrežu na ovaj način.

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

► Ova rerna ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

► Opasnost od povreda usled strujnog udara. Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu smetnje u funkciji rerne. Nikada ne otvarajte kućište rerne.

► Prava iz garancije se gube ukoliko bi rernu popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.

► Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da se zame-
ne samo originalnim rezervnim delovima.

► Kod rerne koja je isporučena bez priključnog provodnika stručno li-
ce, koje je ovlastila firma Miele, mora da instalira specijalni priključni
provodnik (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).

Sigurnosna uputstva i upozorenja

▶ Ako je priključni provodnik oštećen, njega treba da zameni stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, specijalnim priključnim provodnikom (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).

▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i opravki rerna mora da bude potpuno isključena iz električne mreže, npr. kada ne radi osvetljenje unutrašnjosti rerne (vidi poglavlje „Šta treba uraditi ako ...“). Obezbedite to na sledeći način:

- isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
- potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji ili
- izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik već sam utikač.

▶ Rerni je za besprekoran rad neophodan dovoljan dotok hladnog vazduha. Vodite računa da dovod hladnog vazduha ne bude smanjen (npr. ugradnjom lajsni za toplotnu zaštitu u ugradnom ormanu). Osim toga, neophodan hladan vazduh ne sme da bude prekomerno zagrejan drugim izvorima toplote (npr. pećima na čvrsta goriva).

▶ Ukoliko je rerna ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), njega nikada ne zatvarajte dok koristite rernu. Iza zatvorenog prednjeg panela se skupljaju toplota i vlaga. Rerna, ugradni orman i pod mogu tako da se oštete. Vrata elementa zatvorite tek kada se rerna potpuno ohladi.

Pravilna upotreba





▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, pribor i namirnicu koja se priprema.

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

▶ Vrata rerne ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti rernu i izvući mrežni utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.

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

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu i ugušite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Prilikom pečenja na roštilju predugo vreme pečenja vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice koja se peče. Pridržavajte se preporučenog vremena pečenja.
- ▶ Neke namirnice se brzo isušuju i usled visokih temperatura prilikom pečenja na roštilju mogu da se samozapale. Nikada nemojte da koristite načine rada za grilovanje da biste prepekli zemičke ili hleb ili sušili cveće ili začinsko bilje. Koristite načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagreva. .
- ▶ Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para može da se zapali na vrućim grejačima.
- ▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Ostavite rernu uključeni i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator će onda automatski ostati uključen.
- ▶ Namirnice čiju toplotu održavate ili koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni. Zato pokrijte namirnice.
- ▶ Zbog akumulirane toplote dno rerne može da pukne ili da se oljušti. Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom ili folijom za zaštitu rerne. Ukoliko dno rerne hoćete da koristite kao površinu za odlaganje prilikom pripremanja ili zagrevanja posuđa, upotrebite za to isključivo načine rada Vrući vazduh plus  ili Eco-vrući vazduh .
- ▶ Dno rerne može da se ošteti pomeranjem predmeta. Ako na dno rerne stavljate lonce, tiganje ili posuđe, nemojte ove predmete da vučete po dnu rerne.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Kada se hladna tečnost sipa na vrelu površinu, nastaje para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Osim toga, vrele površine mogu da se oštete zbog nagle promene temperature. Nikada ne sipajte hladnu tečnost direktno na vrele površine.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Važno je da se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedi i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale.
- ▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti rernu ili da se zapali. Koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
- ▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje 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. Rerna bi mogla da se ošteti.

Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:

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

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.
- ▶ Prihvatne rešetke mogu da se demontiraju (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Prihvatne rešetke sa FlexiClip-teleskopskim vodičima“). Ponovo ugradite prihvatne rešetke pravilno.
- ▶ Katalitički emajlirana zadnja stranica rerne može da se izvadi radi čišćenja (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža zadnje stranice“). Ponovo pravilno ugradite zadnju stranicu i rernu nikada ne upotrebljavajte bez ugrađene zadnje stranice.

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

▶ U vlažno toplim predelima postoji povećana verovatnoća napasti od gamadi (npr. žohara). Rerna i njena okolina treba da budu uvek čiste.

Oštećenja usled gamadi nisu pokrivena garancijom.

Pribor

▶ Koristite isključivo Miele originalni pribor. Ukoliko se dograđuju ili ugrađuju drugi delovi, gube se prava iz garancije, jemstvo i/ili odgovornost za uređaj.

▶ Firma Miele Vam daje 15-godišnju, a najmanje 10-godišnju garanciju na dostavljanje funkcionalnih rezervnih delova nakon prestanka proizvodnje serije Vaše rerne.

▶ Miele Gourmet pekači HUB 5000/HUB 5001 (ako ih imate) ne smeju da se stavljaju u nivo 1. Time bi se oštetilo dno rerne. Zbog malog rastojanja akumulira se toplota i emajl može da pukne ili da se oljušti. Takođe, nikada ne stavljajte Miele pekač na gornju vođicu nivoa 1, jer tu nije obezbeđen zaštitom od izvlačenja. Koristite obično nivo 2.

Vaš doprinos zaštiti životne sredine

Odlaganje ambalaže

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

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

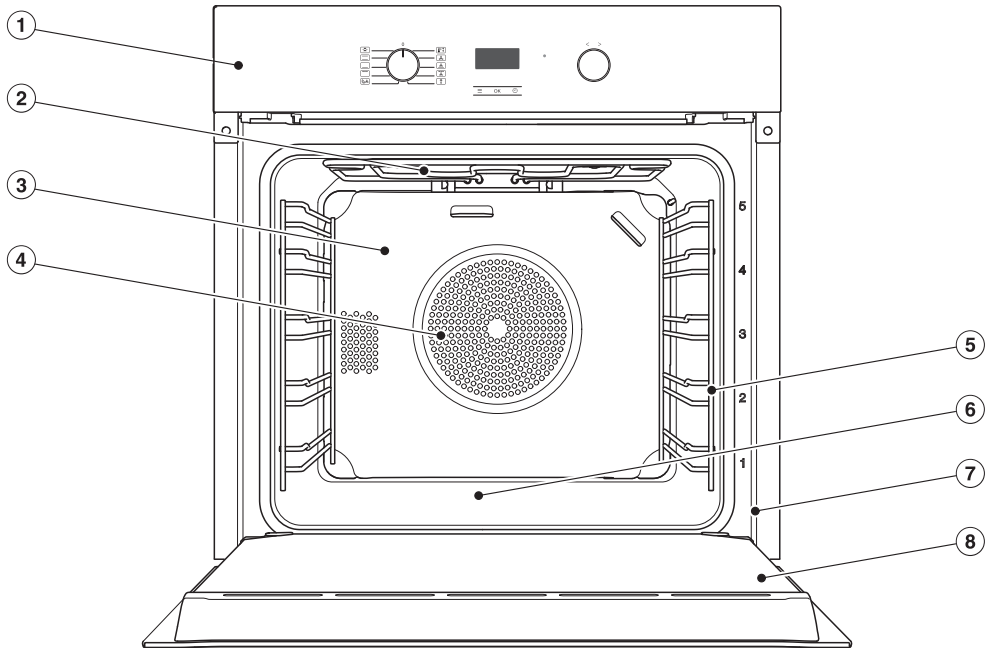
Odlaganje starog uređaja

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



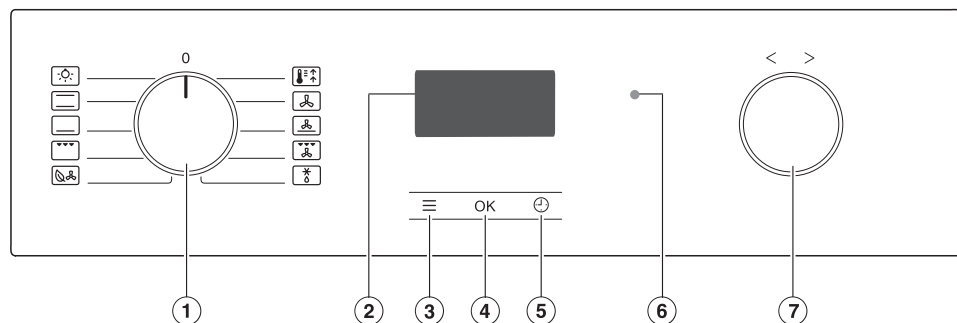
Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji se odlaže. Zakonski ste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

Rerna



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

Elementi za rukovanje reonom



- ① Dugme za biranje načina rada
Za biranje načina rada
- ② Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju
- ③ Senzorski taster ≡
Za pozivanje podešavanja
- ④ Senzorski taster OK
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja
- ⑤ Senzorski taster ⌚
Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena pečenja i završetka pečenja
- ⑥ Optički interfejs
(samo za Miele servis)
- ⑦ Obrtni birač < >
Za podešavanje vremena, temperatura i izbor funkcija i podešavanja











Dugme za biranje načina rada

Pomoću dugmeta za biranje načina rada birate način rada i zasebno uključujete osvetljenje rerne.

Možete da ga okrećete nadesno i nalevo.

Kada se nalazi u poziciji **0**, pritiskom ga možete utisnuti.

Načini rada

-  Osvetljenje
-  Gornje i donje zagreva.
-  Donje zagrevanje
-  Veliki roštilj
-  Eco-vrući vazduh
-  Booster
-  Vrući vazduh plus
-  Intenzivno pečenje
-  Rošt. sa kruž. vazduha
-  Odmrzavanje

Displej

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

Obrtni birač < >

Obrtni birač možete da okrenete udesno ili ulevo i pritiskom utisnete u svakoj poziciji.

Funkcije i podešavanja na displeju birate pomoću okretanja udesno > ili ulevo <.

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




Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na pritisak prstom. Svaki pritisak se potvrđuje zvukom tastera.

Ovaj zvuk tastera možete da isključite tako što kod podešavanja **P 5** odaberete status **5 0** (videti poglavlje „Podešavanja“).






Elementi za rukovanje reonom

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Pomoću ovog senzorskog tastera pozivate podešavanja, ako se dugme za biranje načina rada nalazi na položaju O ili položaju Osvetljenje  .
<i>OK</i>	Ovim senzorskim tasterom aktivirate funkcije, memorišete vrednosti ili podešavanja.
	Pomoću ovog senzorskog tastera pozivate razne funkcije za podešavanje vremena (Krat. vr. inter./Vreme kuva./vreme završetka pečenja).

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
	Kratkotrajni vremenski interval
	Vreme kuva.
	Vreme završetka pečenja
	Tačno vreme
	Temperatura
<i>P</i>	Podešavanje
<i>S</i>	Status podešavanja
<i>LOC</i>	Blokada uključivanja
<i>DES</i>	Demo program
<i>CANC</i>	Prekid napajanja strujom

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

Natpisna pločica

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

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

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

Obim isporuke

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

Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

Oprema zavisi od modela.

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


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

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

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

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

Prihvatne rešetke

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

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

Svaki nivo se sastoji od 2 žleba jedan iznad drugog.

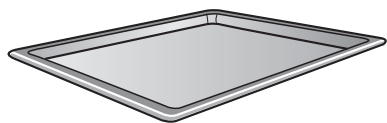
Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

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

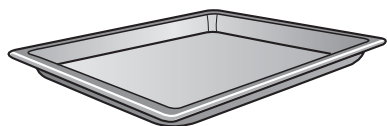
Oprema

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

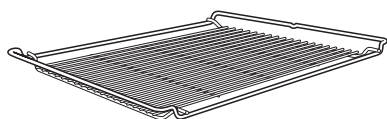
Pleh za pečenje HBB 71:



Univerzalni pleh HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:



Pribor ubacite u prihvatne rešetke uvek između žlebova jednog nivoa.

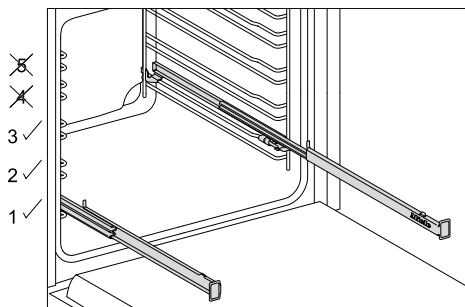
Rešetku ubacite uvek tako da površina za postavljanje bude dole.

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



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

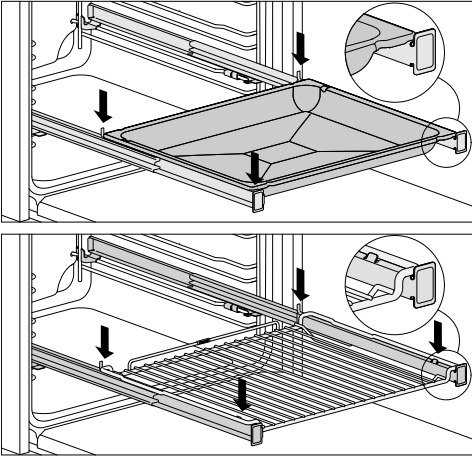
FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C



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

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

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



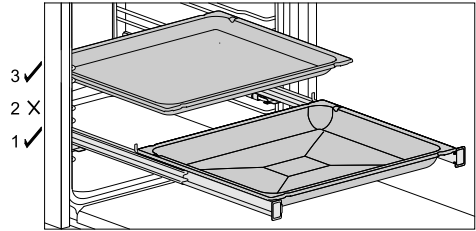
Da pribor ne bi slučajno skliznuo nadole,

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

Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vodiča iznosi 15 kg.

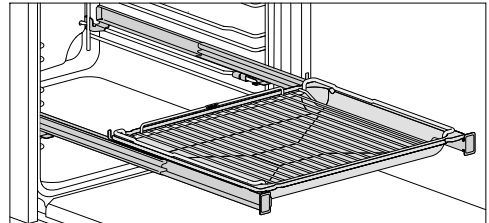
Pošto se FlexiClip-teleskopske vodiče ugrađuju na gornji žleb nivoa za stavljanje posuda, smanjuje se rastojanje do nivoa iznad njega. Ukoliko je rastojanje suviše malo, to utiče na rezultat pečenja.

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



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

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



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

Oprema

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.

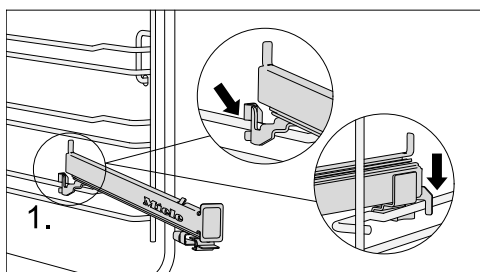
Grejače, unutrašnjost rerne i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što ugradite ili demontirate FlexiClip-teleskopske vođice.

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.

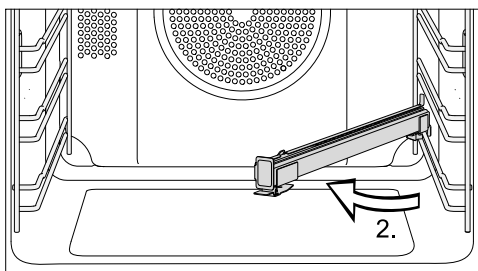
Jedan nivo prihvatne rešetke se sastoji od dva žleba. FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju na gornje žlebove jednog nivoa.

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

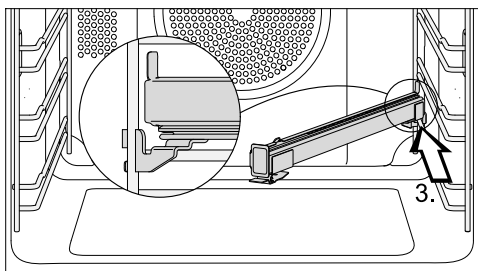
Prilikom ugradnje ili demontaže **ne** razvlačite FlexiClip-teleskopske vođice.



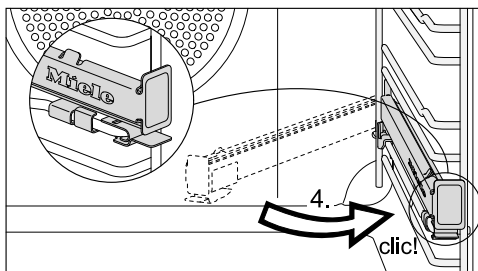
- FlexiClip-teleskopsku vođicu ubacite s prednje strane na gornji žleb nivoa (1.).



- 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.

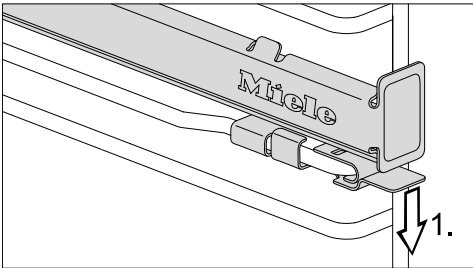
Demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

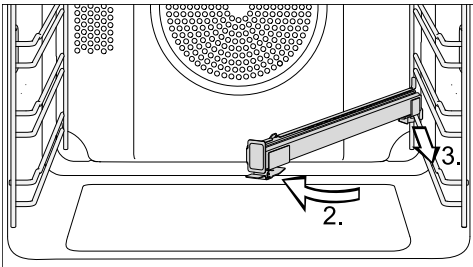
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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.

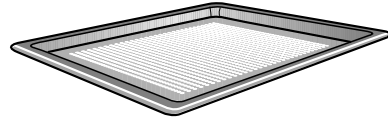


- Pritisnite spojnicu na FlexiClip-teleskopskoj vođici nadole (1.).



- 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:

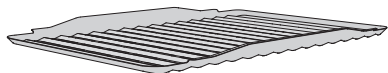
- Tokom pripreme peciva od svežeg kvasca i testa sa uljem i sirom, hleba i zemički dobija se lepo zapečena kora sa donje strane.
- Prvo razvucite testo na ravnoj radnoj površini, a potom ga stavite na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh.
- Pomfrit, kroketi ili slična jela se mogu fritirati bez masti 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.**

Oprema

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.

Okrugli kalupi za pečenje



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

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

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

- Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

Kamen za pečenje HBS 70



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

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

- Ubacite rešetku i stavite kamen za pečenje na rešetku.

Gourmet pekač HUB Poklopac pekača HBD

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

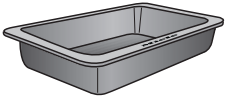
Površina ovih pekača je presvučena slojem protiv prljanja.

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

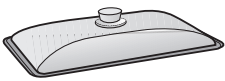
Posebno možete nabaviti odgovarajuće poklopce. Prilikom kupovine navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

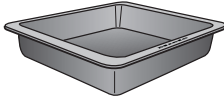


HBD 60-22

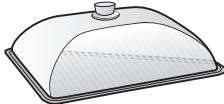


Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL*

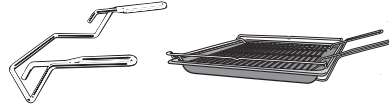


HBD 60-35



* pogodan za indukcione ploče za kuvanje

Ručica za vađenje HEG



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

Katalitički emajliran pribor

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

- Bočne stranice

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

- Zadnja stranica rerne

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

Prilikom naručivanja navedite oznaku modela Vaše rerne.

Pribor za čišćenje i održavanje

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

Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja** LDC rerne (vidi poglavlje „Podešavanja“)

- Ventilator

Ventilator se automatski uključi prilikom svakog postupka pečenja. Njegova uloga je da meša vrući vazduh iz rerne sa hladnim vazduhom iz prostorije i da ga tako ohladi pre nego što izađe između vrata i komandne ploče. Ventilator nastavlja da radi posle postupka pečenja kako se u rerni, na komandnoj ploči ili ugradnom ormanu ne bi kondenzovala vlaga.

Ventilator se automatski isključi posle izvesnog vremena.

- Sigurnosno isključivanje

Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira ako se rerne koristi neobičan dug period. Dužina perioda zavisi od odabranog načina rada.

- Hladna vrata

Vrata su sastavljena od stakala sa delimično termoreflektujućim slojevima. Za vreme rada rerne vazduh se dodatno sprovodi kroz vrata tako da spoljno staklo vrata ostaje hladno.

Radi čišćenja možete vrata da 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 izgremu površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.


Površine oplemenjene slojem PerfectClean se u pogledu održavanja mogu porediti sa staklom.

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“ kako bi se sačuvala prednost efekta neprianjanja i izuzetno jednostavnog čišćenja.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

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

Pre prvog puštanja u rad

 Rerna sme da se koristi samo ako je ugrađena.

- Izvucite birač načina rada i obrtni birač < > ukoliko su utisnuti.


Tačno vreme možete da menjate samo kada se birač načina rada nalazi u poziciji **0**.

- Podesite tačno vreme.

Prvo podešavanje tačnog vremena

Tačno vreme se prikazuje u 24-časovnom formatu.



Nakon priključivanja na električnu mrežu na displeju svetli **12:00** i treperi .

- Podesite vreme pomoću obrtnog birača < >.
- Potvrdite sa **OK**.

Tačno vreme se memoriše.


Tačno vreme može biti prikazano i u 12-časovnom formatu i to tako što ćete kod podešavanja **P 2** odabrati status **12** (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Prvo puštanje u rad

Prvo zagrevanje rerne

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

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


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

Prikazuje se predložena temperatura (160°C).

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Odaberite maksimalno moguću temperaturu (250°C).
- Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.
- Posle zagrevanja dugme za biranje načina rada okrenite u poziciju **O**.

Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

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

Vrata zatvorite tek kada unutrašnjost rerne bude suva.

Pregled podešavanja

Podešavanje	Status
<i>P 1</i> Tačno vreme Pokazatelj displeja	<i>5 0</i> Isključeno <i>5 1*</i> Uključeno <i>5 2</i> Noćno isključivanje
<i>P 2</i> Tačno vreme Format sata	<i>24*</i> 24-časovni format <i>12</i> 12-časovni format
<i>P 3</i> Tačno vreme	Podesiti, ⌚ treperi
<i>P 4</i> Jačina zvuka Zvučni signali	<i>5 0</i> Isključeno <i>5 1*</i> Melodije (1–7, 4*) <i>5 2</i> Solo-Ton (1–14, 8*)
<i>P 5</i> Jačina zvuka Zvuk tastera	<i>5 0</i> Isključeno <i>5 4*</i> Uključeno: 5 1–5 7
<i>P 6</i> Temperatura Jedinice	<i>°C*</i> Stepen celzijusa <i>°F</i> Stepen farenhajta
<i>P 7</i> Blokada uklju- čivanja rerne	<i>5 0*</i> Isključeno <i>5 1</i> Uključeno Blokada uključivanja obezbeđuje rernu od neželjenog rukovanja. Blokada ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom. Ako uključite rernu dok je blokada uključivanja uređaja aktivna, na displeju će se pojaviti <i>LDC</i> . Blokada uključivanja se isključuje za postupak pečenja ako dodirnete senzorski taster <i>OK</i> u trajanju od najmanje 6 sekundi.

* Fabričko podešavanje

Podešavanja


Podešavanje	Status
<i>P 8</i> Verzija softvera	Pokazatelj displeja
<i>P 9</i> Demo program Rerna	<i>S 0*</i> Isključeno Demo program se deaktivira kada dodirnete senzorski taster <i>OK</i> u trajanju od najmanje 4 sekunde. Rernu možete da koristite na uobičajen način. <i>S 1</i> Uključeno Demo program se aktivira kada dodirnete senzorski taster <i>OK</i> u trajanju od najmanje 4 sekunde. Ako uključite rernu dok je aktiviran demo program, pojavi se napomena <i>NE5</i> . Potvrdite sa <i>OK</i> .
<i>P 10</i> Radni sati	Pokazatelj displeja

* Fabričko podešavanje

Izmena podešavanja

Pomoću senzorskog tastera \equiv možete da prikazete podešavanja i personalizujete Vašu rernu tako što ćete da prilagodite fabrička podešavanja Vašim potrebama.

Podešavanje *P* menjate tako što menjate status *S*.

- Birač načina rada okrenite u poziciju **0** ili poziciju Osvetljenje .
- Odaberite senzorski taster \equiv .



Pojavljuje se lista sa opcijama podešavanja.

- Pomoću obrtnog birača $< >$ odaberite željeno podešavanje.
- Potvrdite sa *OK*.



Poziva se podešavanje i pojavljuje aktuelni status *S*, npr. *0*.

Možete da proverite ili promenite podešavanja.

Za promenu statusa *S*:

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

Odabrani status se memoriše i ponovo se prikazuje podešavanje *P*.

Ako želite da promenite druga podešavanja, postupite na odgovarajući način.

- Potom odaberite senzorski taster \equiv .

Krat. vr. inter.

Korišćenje funkcije Krat. vr. inter.

Kratkotrajni vremenski interval Δ možete da koristite za nadgledanje posebnih postupaka, npr. kuvanja jaja.

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

Maksimalno podesiv kratkotrajni vremenski interval iznosi 59:59 minuta:sekundi.

Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

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

- Odaberite senzorski taster \odot .
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Δ pomoću obrtnog birača $< >$.

Δ treperi i pojavljuje se 0:00.

- Pomoću obrtnog birača $< >$ 6:20 podesite minute:sekunde.
- Potvrdite sa OK.

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Δ i kratkotrajni vremenski interval koji odbrojava se pojavljuju na displeju, iako se istovremeno odvija postupak kuvanja.

Posle isteka kratkotrajnog vremenskog intervala treperi Δ , oglašava se zvučni signal i vreme odbrojava naviše do najviše 59:59 minuti:sekunde.

- Odaberite senzorski taster \odot .

Zvučni i optički signali se isključuju.

Brisanje i promena kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite senzorski taster \odot .
- Odaberite Δ pomoću obrtnog birača $< >$.

Δ treperi i prikaže se podešen kratkotrajni vremenski interval.










- Promenite kratkotrajni vremenski interval pomoću obrtnog birača $< >$.

Savet: Ako želite da izbrisete kratkotrajni vremenski interval, okrećite obrtni birač $< >$ ulevo sve dok se ne pojavi 0:00.

- Potvrdite sa OK.




Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše ili se briše.

Pregled načina rada


Načini rada	Predložena vrednost	Opseg
 Vrući vazduh plus	160 °C	30–250 °C
 Intenzivno pečenje	170 °C	50–250 °C
 Eco-vrući vazduh	190 °C	100–250 °C
 Odmrzavanje	25 °C	25–50 °C
 Booster	160 °C	100–250 °C
 Gornje i donje zagreva.	180 °C	30–280 °C
 Donje zagrevanje	190 °C	100–260 °C
 Veliki roštilj	240 °C	200–280 °C
 Rošt. sa kruž. vazduha	200 °C	100–260 °C

Saveti za uštedu energije

Postupci pečenja

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

30 % energije uz približno isti rezultat pečenja. Dok je pečenje u toku, ne otvarajte vrata rerne.

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

Iskorišćavanje zaostale toplote


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

Modus za uštedu energije

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

Jednostavno rukovanje

- Stavite namirnicu u rernu.
- Pomoću birača načina rada odaberite željeni način rada.

Prikaže se predložena temperatura i treperi .

- Ukoliko je potrebno, promenite preporučenu temperaturu pomoću obrtnog birača < >.

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

- Potvrdite sa *OK*.
Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.
Možete da pratite porast temperature. Kada se prvi put dostigne temperatura, oglašava se zvučni signal.
- Nakon pečenja, birač načina rada okrenite u poziciju **O**.
- Izvadite namirnicu iz rerne.

Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.




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

Podešena vremena kuvanja se brišu.

Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme

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

Zavisno od načina rada možete da promenite sledeća podešavanja:

-  Temperatura
-  Vreme kuva.
-  Vreme završetka pečenja

Promena temperature

Temperaturu tokom postupka pečenja možete da promenite samo ako se na displeju pojavi aktuelna temperatura ili na njemu teče vreme.

- Promenite temperaturu pomoću obrtnog birača < >.

Temperatura se menja u koracima od po 5°C.

- Potvrdite sa *OK*.




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 kao i temperaturu.

Unosom Vreme kuva.,  ili vreme završetka pečenja  putem senzorskog tastera  možete automatski da uključite i isključite postupak pečenja.

-  Vreme kuva.
Podesite vreme u sati:minuti koje je potrebno za pečenje namirnice. Po isteku tog vremena pečenja zagrevanje rerne se automatski isključuje. Maksimalno vreme kuvanja, koje može da se podesi, zavisi od odabranog načina rada.
-  Vreme završetka pečenja
Odredite trenutak kada postupak pečenja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.

Rukovanje

Postupak pečenja odmah pokrenuti i automatski isključiti

Ako želite da odmah pokrenete postupak pečenja i da ga automatski isključite, podesite vreme pečenja ili vreme za završetak pečenja.

- Odaberite senzorski taster .

Pojavljaju se ,  i .


 treperi.

- Ako želite da podsetite vreme pečenja, potvrdite sa *OK*.


 treperi.

- Podesite željeno vreme pomoću obrtnog birača < >.


- Potvrdite sa *OK*.

Podesili ste vreme pečenja. Na displeju se pojave podešeno vreme pokretanja i treperi . Svetle simboli za ostala vremena.



- Odaberite senzorski taster .

Vreme pečenja se pojavljuje na displeju i  svetli.

Po isteku tog vremena postupak pečenja se automatski isključuje.




Ako umesto vremena pečenja želite da podesite vreme završetka pečenja, odaberite .

Postupak pečenja uključiti i isključiti u nekom kasnije trenutku

Ako želite da postupak pečenja automatski uključite i isključite u nekom kasnijem trenutku, podesite oba vremena (Vreme kuva.  i vreme završetka kuvanja .

- Prvo podesite **vreme pečenja**:

Odaberite senzorski taster .

Pojavljaju se ,  i .


 treperi.

- Potvrdite sa *OK*.


Pojavljuje se *0:00* i treperi .

- Podesite željeno vreme pečenja pomoću obrtnog birača < >.


- Potvrdite sa *OK*.

Podesili ste vreme pečenja. Pojavljuje se podešeno vreme pečenja i treperi . Svetle simboli za ostala vremena.

- Podesite vreme za **završetak pečenja**:


Odaberite  pomoću obrtnog birača < >.

- Potvrdite sa *OK*.


Pojavljuje se automatski sračunato vreme za završetak pečenja (satnica + vreme pečenja) i treperi .

- Podesite željeno vreme za završetak pečenja pomoću obrtnog birača < >.

- Potvrdite sa *OK*.


Podesili ste vreme završetka pečenja. Pojavljuje se podešeno vreme i treperi . Svetle simboli za ostala vremena.

- Odaberite senzorski taster .


Vreme kad postupak pečenja treba da počne se pojavljuje na displeju i svetli .

Postupak pečenja počinje u naznačeno vreme i automatski se isključuje po isteku podešenog vremena pečenja.

Menjanje podešenih vremena kuvanja

- Odaberite senzorski taster .
- Pomoću obrtnog birača < > odaberite željeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.


Prikažu se četiri crtice --:--.

- Okrećite obrtni birač < > udesno ili ulevo, dok se ne pojavi podešeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.
- Podešeno vreme promenite pomoću obrtnog birača < >. Odgovarajući simbol treperi.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster .


Promenjeno vreme se pojavljuje na displeju i svetli odgovarajući simbol.

Kod prekida napajanja strujom brišu se vremena.



Brisanje podešenih vremena kuvanja


- Odaberite senzorski taster .
- Odaberite željeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikažu se četiri crtice --:--.

- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster .

Izbrisali ste podešeno vreme.




Ako izbrišete vreme pečenja , izbrišaće se i vreme završetka pečenja , a postupak pečenja će se nastaviti.

Ako izbrišete vreme završetka pečenja , postupak pečenja se pokreće sa podešenim vremenom pripreme.


Prethodno zagrevanje rerne


Način rada Booster služi za brže zagrevanje rerne.

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


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

Brzo zagrevanje

Pomoću načina rada Booster  možete da skratite fazu zagrevanja.

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

U protivnom će ove namirnice odložo prebrzo da porumene.

- Odaberite Booster .
- Odaberite temperaturu.
- Odaberite željeni način rada kada je dostignuta podešena temperatura.
- Stavite namirnicu u rernu.

Pečenje testa

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

Saveti za pečenje

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

Korišćenje papira za pečenje

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

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

Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

Odabir temperature

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

Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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

Napomene za načine rada

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

Korišćenje Vrući vazduh plus 🌬️

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

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

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

Saveti

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

Korišćenje Intenzivno pečenje 🌶️

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača sa vlažni filom.

Ne koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva.

- Kolače u kalupima stavite u nivo 1 ili 2.

Korišćenje Gornje i donje zagreva. 📏

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

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

- Namirnicu stavite u nivo1 ili 2.

Korišćenje Eco-vrući vazduh 🌬️

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Pečenje mesa

Saveti za pečenje

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

Odabir temperature

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

Odabir vremena pripreme ⌚

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


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


Saveti

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

Napomene za načine rada



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

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

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

Korišćenje Vrući vazduh plus

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

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Gornje i donje zagreva.

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


- Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Eco-vrući vazduh

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Pečenje na roštilju

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

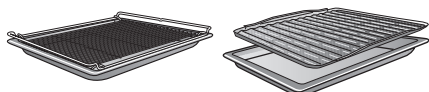
Kada pečete na roštilju sa otvorenim vratima, vrući vazduh, koji izlazi iz rerne, ne prolazi više automatski kroz ventilator i ne hladi se. Elementi za rukovanje postanu vrući.

Prilikom pečenja na roštilju zatvorite vrata.

Saveti za pečenje na roštilju

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

Nemojte da koristite pleh za pečenje.



Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

Odabir temperature

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

Odabir nivoa

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

Odabir vremena pripreme ⌚

- Tanke komade mesa ili ribe grilujte oko 6–8 minuta sa svake strane. Vodite računa da komadi budu otprilike jednake debljine da vremena za pečenje na roštilju ne budu suviše različita.
- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.
- Za **proveru pečenosti** mesa pritisnite ga kašikom. Tako možete da utvrdite koliko je meso pečeno.

- **slabo pečeno/ružičasto**

Ako je meso još uvek vrlo elastično, znači da je u unutrašnjosti još crveno.

- **srednje pečeno**

Ako meso malo popušta pod pritiskom, u unutrašnjosti je ružičaste boje.

- **dobro pečeno**

Ako meso ne popušta previše pod pritiskom, dobro je pečeno.

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

Napomene za načine rada

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

Korišćenje Veliki roštilj

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

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

Korišćenje Rošt. sa kruž. vazduha

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

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

Ostale upotrebe

U ovom poglavlju ćete naći informacije o sledećim upotrebama:

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


Odmrzavanje

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

■ Odaberite Odmrzavanje .

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

Korišćenje Gornje i donje zagreva.

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

Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega.

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

 Opasnost od opekotina usled vrućih površina.


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

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


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

Ostale upotrebe

Ukuvavanje

 Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.

Jednokratnim ukuvavanjem mahunarke 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 natpritisaka 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 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 Vrući vazduh plus  i temperaturu od 160–170°C.
- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići).



Smanjite temperaturu na vreme kako biste sprečili da sadržaj pokipi.


Ukuvavanje voća i krastavaca


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

Ukuvavanje povrća

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

		
Voće	-/-	30 °C 25–35 min
Krastavci	-/-	30 °C 25–30 min
Cvekla	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Boranija (zele- na 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 nadoio i ne pukne prilikom otvaranja, bacite sadržaj.

Ostale upotrebe


Dehidracija

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






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






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


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

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

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


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

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

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

- Smanjite temperaturu ukoliko se u rerni stvore vodene kapi.

Vađenje namirnica koje se suše

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja sušenih namirnica.

- Sušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama.

Zamrznuti proizvodi/gotova jela

Saveti za kolače, pice i bagete

- Kolače, pice i bagete pecite na rešetku 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 zlatno-žutu boju a ne tamnosmeđu.


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

Grejanje posuđa

Za zagrevanje posuđa koristite način rada Vrući vazduh plus .

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 Vrući vazduh plus .
- Podesite temperaturu od 50–80 °C.

 Opasnost od opekotina!

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


- Izvadite zagrejano posuđe iz rerne.

Čišćenje i održavanje

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

 Opasnost od povreda usled strujnog udara.

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

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

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbegavajte prilikom čišćenja sledeće:

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

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

Najbolje je da odmah uklonite nečistoće.

Pribor nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova.

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

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

- Demontirajte vrata.
- Demontirajte prihvatne rešetke sa FlexiClip-teleskopskim vodičama (ako ih posedujete).
- Demontirajte katalitički emajliranu zadnju stranicu.
- Spustite gornji grejač/grejač roštilja.

Uklanjanje normalne prljavštine

Uklanjanje normalne prljavštine

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

Čišćenje zaptivke

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

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

- Zaptivku očistite najbolje posle svakog pečenja.

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vodiča)

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

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

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

Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstava za čišćenje rerne.

Čišćenje i održavanje

Korišćenje sredstva za čišćenje rerne

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

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

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

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

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

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

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

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 sunđerera, kao i sredstava za čišćenje rerne, katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja.

Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstva za čišćenje rerne.


Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično

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

Uklanjanje nečistoća od ulja i masnoće

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

Trajanje zavisi od stepena zaprljanosti. Ako je katalitički emajl bio jako zaprljan uljem ili mašću, onda tokom procesa čišćenja može u rerni da se nataloži takav sloj.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

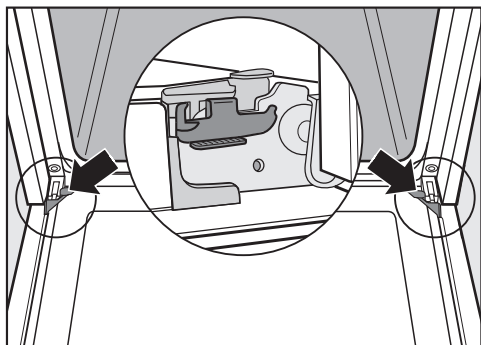
- Očistite unutrašnjost vrata i rernu toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Čišćenje i održavanje

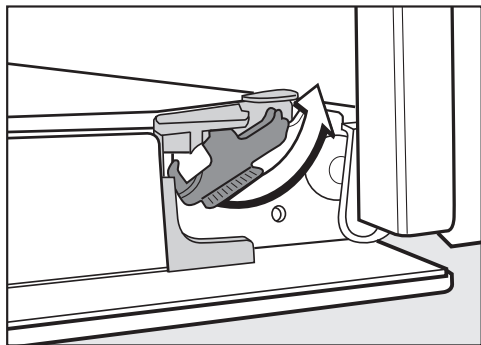
Demontaža vrata

Vrata su teška oko 9 kg.



Vrata su držačima spojena sa šarkama za vrata. Pre nego što skinete vrata sa ovih držača, morate da oslobodite blokadu na obe šarke za vrata.

- Potpuno otvorite vrata.



- Oslobodite blokade tako što ih okrenete do kraja.

Rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

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 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.

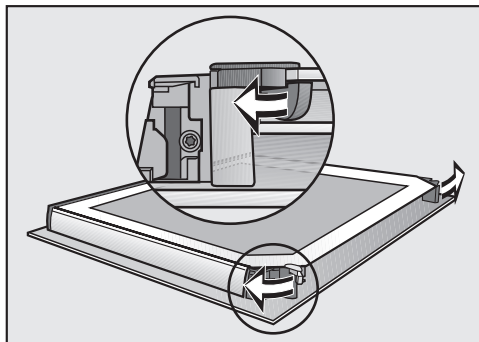
Izvađena stakla vrata odložite na sigurno mesto.

 Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.

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

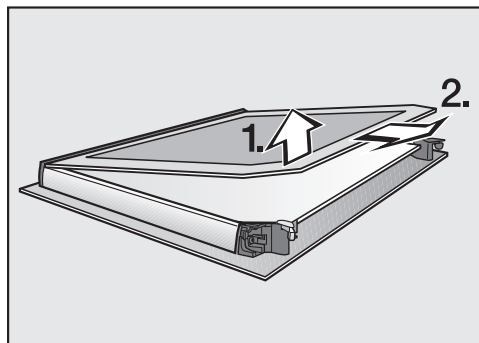
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

- 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.



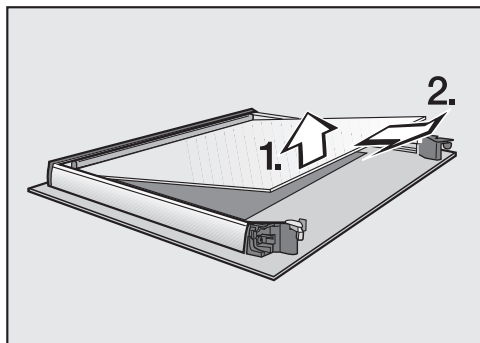
- Oba zatvarača za stakla vrata otvorite okretanjem prema spoljnoj strani.

Izvadite unutrašnje staklo vrata:



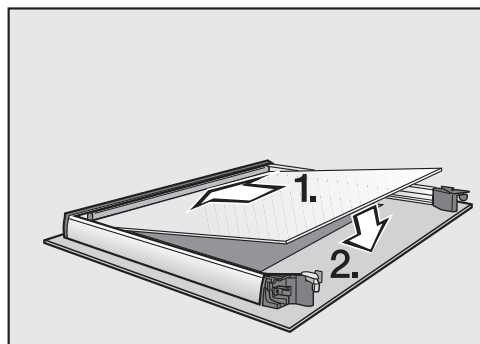
- Unutrašnje staklo vrata **lagano** podignite i izvucite iz plastične lajsne.

Čišćenje i održavanje

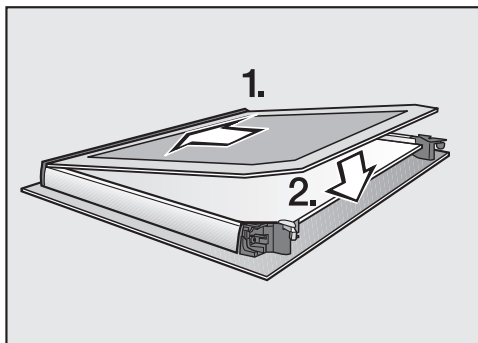


- **Lagano** podignite i izvadite srednje staklo vrata.
- Staklo vrata i ostale pojedinačne delove očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Delove osušite mekom krpom.

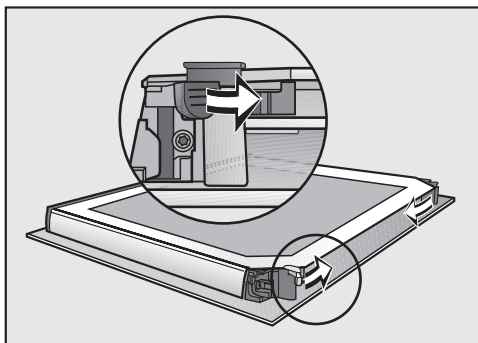
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:



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

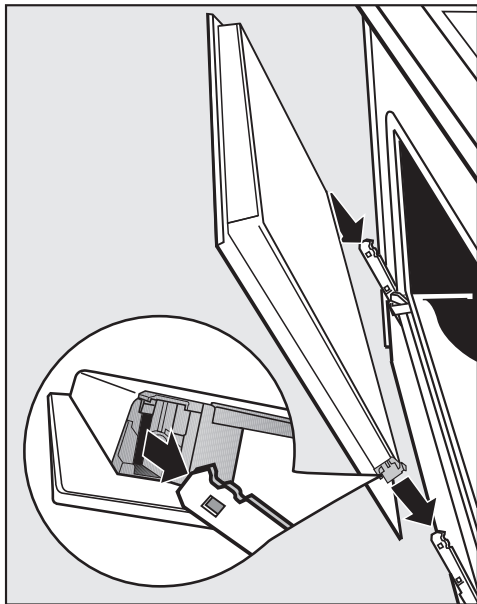


- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.



- Oba zatvarača za stakla vrata zatvorite okretanjem prema unutrašnjoj strani. Vrata su ponovo sklopljena.

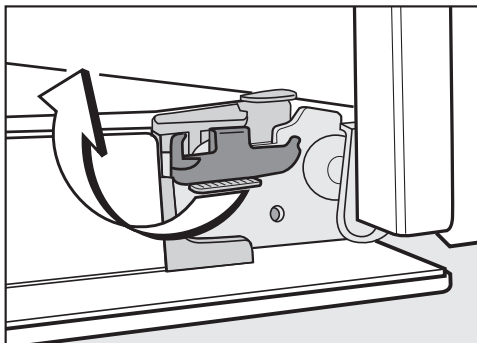
Ugradnja vrata



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

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

Nakon postavljanja obavezno fiksirajte blokade.



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

Čišćenje i održavanje

Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vodičama

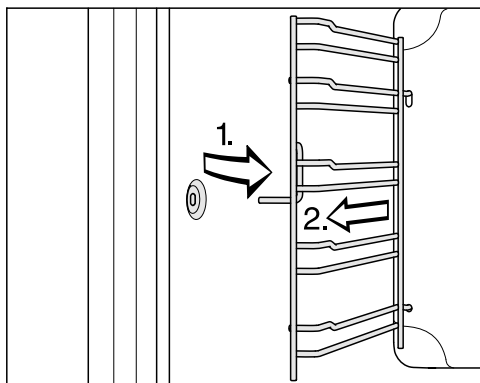
Prihvatne rešetke možete da demontirate zajedno sa FlexiClip-teleskopskim vodičama (ako ih posedujete).

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

! Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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



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

Ugradnja se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite delove.

Demontaža zadnje stranice

Radi čišćenja možete da demontirate zadnju stranicu.

! Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

! Opasnost od povređivanja usled rotirajućeg ventilatora.

Možete da se povredite na ventilator fena za vrući vazduh.

Rernu nikada ne puštajte u rad bez zadnje stranice.

- Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije.
- Demontirajte prihvatne rešetke.
- Odvrnite četiri zavrtnja na uglovima zadnje stranice i izvadite zadnju stranu.
- Očistite zadnju stranicu (videti poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane zadnje stranice“).

Ugradnja se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite zadnju stranicu.


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

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


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.

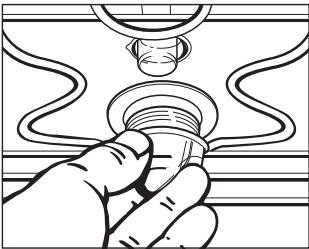


Informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi www.miele.com/service.

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

Problem	Uzrok i otklanjanje
Displej je zatamnjen.	Rerna ne dobija struju. <ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite da li je mrežni utikač utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.
Rerna se ne zagreva.	Blokada uključivanja <i>LOC</i> je uključena. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite blokadu uključivanja uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Demo program <i>DES</i> je uključen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Rerna ne dobija struju. <ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili servisnu službu.
Vreme nije tačno ili se pojavljuje <i>ERR</i> na displeju.	Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovo unesite vreme (vidi poglavlje „Podešavanja“). <p>I vremena za postupke pečenja se moraju ponovo uneti.</p>
Na displeju se iznenada pojavi <i>0:00</i> a istovremeno treperi simbol . Eventualno se oglasi i zvučni signal.	Rerna je radila neobično dugo i izazvala iskakanje osigurača. <ul style="list-style-type: none"> ■ Okrenite dugme za biranje načina rada u poziciju 0. Rerna će zatim biti odmah spremna za upotrebu.
Na displeju se pojavi <i>F XX</i>.	Problem koji ne možete sami da otklonite. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pozovite Miele servis.
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signal je isključen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Uključite zvučni signal (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
<p>Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.</p>	<p>Ventilator nastavlja da radi posle postupka pečenja kako se u rerni, na komandnoj ploči ili ugradnom ormanu ne bi kondenzovala vlaga. Ventilator se automatski isključi posle izvesnog vremena.</p>
<p>Rerna se isključila sama od sebe.</p>	<p>Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako se nakon uključivanja rerne ili nakon završetka postupka pečenja ne rukuje dalje uređajem izvesno vreme.</p> <p>■ Ponovo uključite rernu.</p>
<p>Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje.</p>	<p>Odabrana temperatura odstupa od recepta. ■ Odaberite temperaturu prema receptu.</p>
	<p>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.</p>
<p>Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.</p>	<p>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.</p>
	<p>Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu prilagođeni načinu rada. ■ U načinu rada Gornje i donje zagreva.  svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.</p>
<p>Na katalitičkom emajlu se nalaze nečistoće boje rđe.</p>	<p>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 (vidi poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane zadnje stranice“).</p>

Problem	Uzrok i otklanjanje
<p>FlexiClip-teleskopske vođice se teško uvlače ili izvlače.</p>	<p>U kugličnim ležajima FlexiClip-teleskopskih vođica nema dovoljno masti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Podmažite kuglične ležajeve Miele specijalnom mašču. <p>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.</p>
<p>Gornje osvetljenje u rerni se ne uključuje.</p> 	<p>Halogena sijalica je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Opasnost od opekotina! Grejač mora da bude isključen. Rerna mora da je hladna.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Oslobodite poklopac lampe četvrtinom okretaja nalevo i izvucite je 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 i pričvrstite okretajem udesno. ■ Ponovo priključite rernu na električnu mrežu. <p>Odabrali ste način rada Eco-vrući vazduh . Kod ovog načina rada osvetljenje u rerni se ne uključuje.</p>

Servisna služba

Na www.miele.com/service ćete naći informacije o tome kako samostalno da otklonite smetnje, kao i informacije o Miele rezervnim delovima.

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

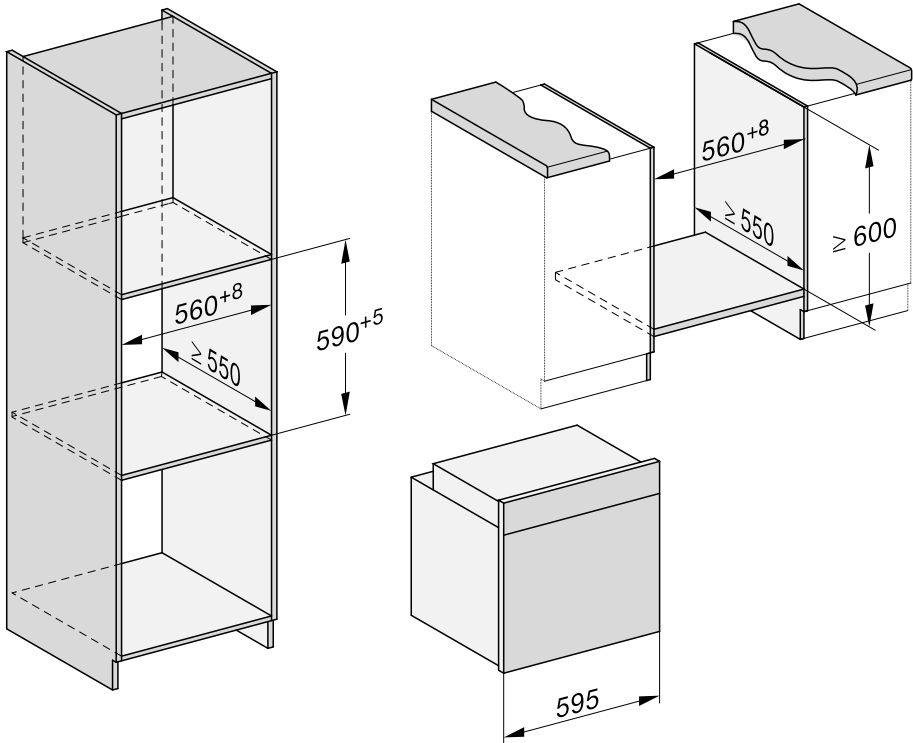
Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

Ugradne mere

Podaci za mere su dati u mm.

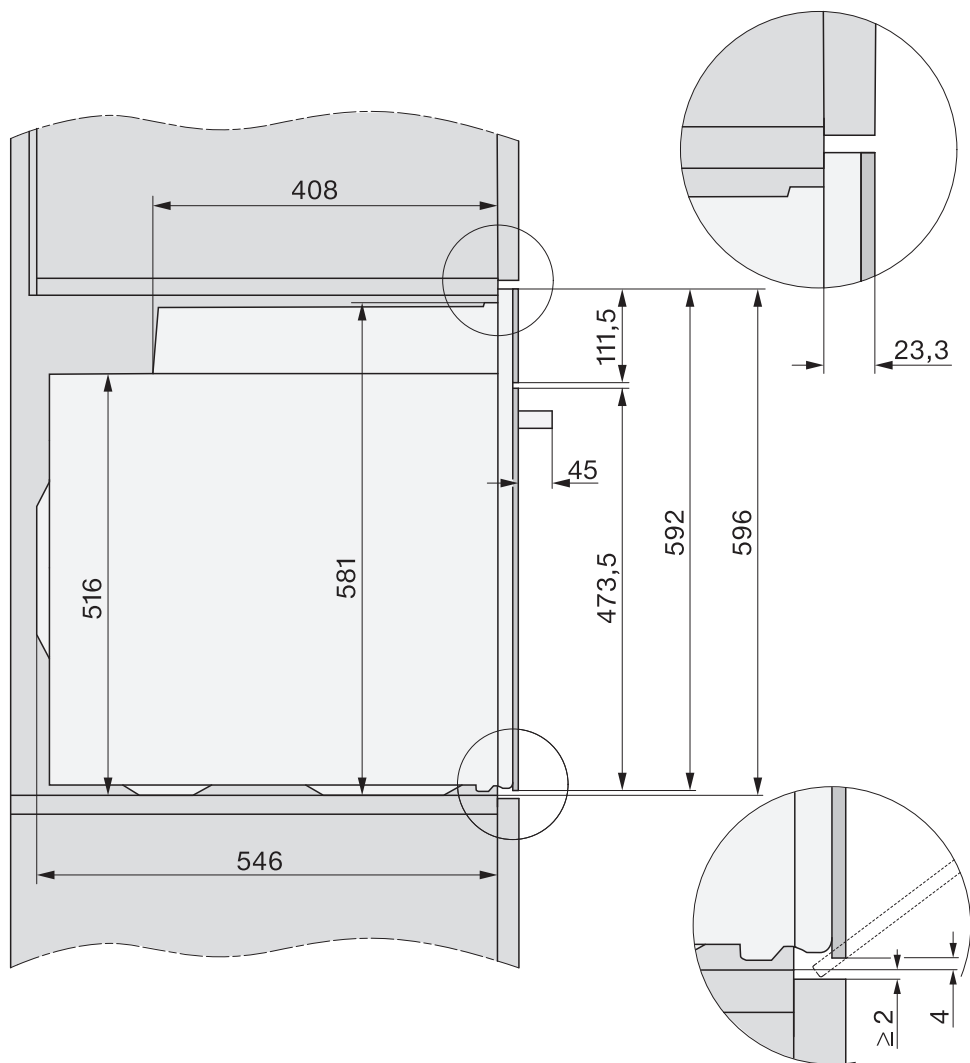
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

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

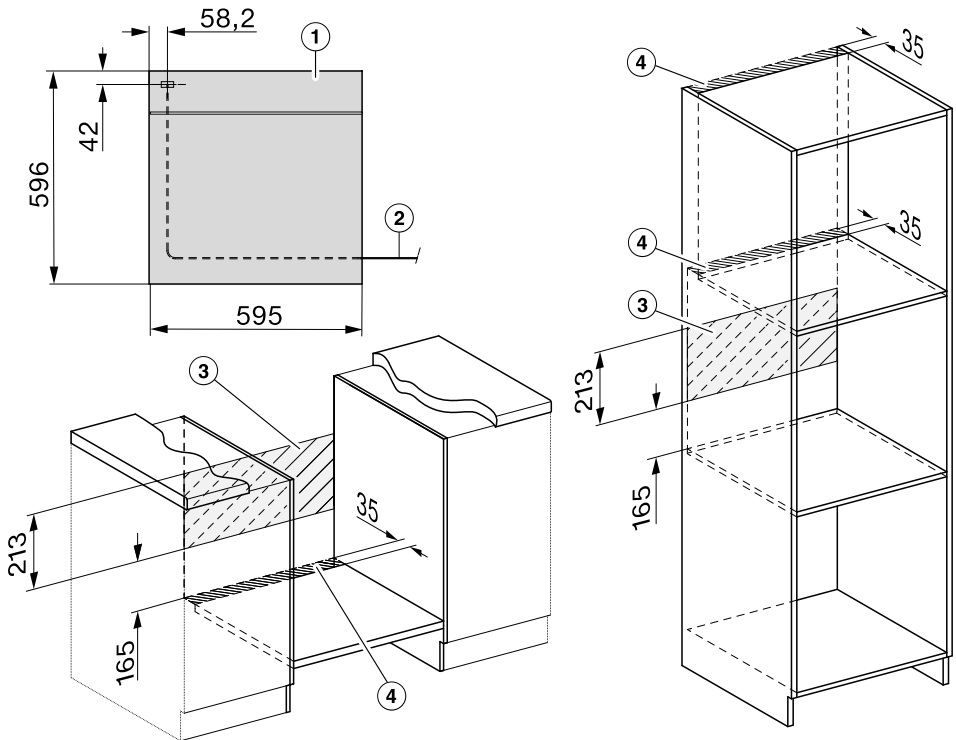


Instalacija

Bočna strana H 24xx



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 cm²

Instalacija

Ugradnja rerne

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

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

Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:

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

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

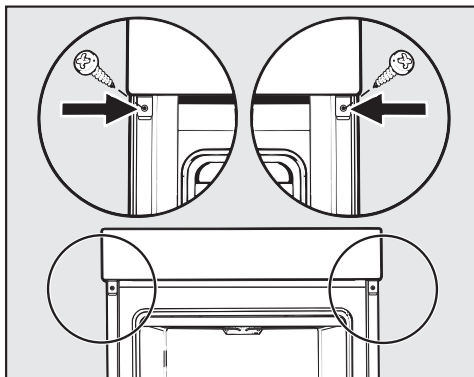
- Priključite rernu na električnu mrežu.

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

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

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

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



- Pričvrstite rernu priloženim zavrtnjima na bočne stranice ugradnog 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 zamenjene priključnog provodnika, mora se koristiti provodnik tipa H 05 VV-F odgovarajućeg poprečnog preseka.

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

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

Rerna




















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





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

Maksimalna priključna snaga: vidi natpisnu pločicu sa oznakom tipa.


Tabele za pečenje

Mešano testo























Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Mafini (1 pleh)		150–160	1	2	25–35
Mafini (2 pleha)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Sitni kolači* (1 pleh)		150	1 ⁴	2	30–40
		160 ²	2 ⁴	3	20–30
Sitni kolači* (2 pleha)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Suvi kolač (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, kalup u obliku venca/kalup za kuglof, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Voćni kolač (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Kora za tortu (rešetka, kalup za torte, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25







 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

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


- 1 Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.
- 2 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- 3 Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo. Ukoliko raspoložete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.
- 4 Ukoliko raspoložete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.
- 5 Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

Prhko testo

Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Keks (1 pleh)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Keks (2 pleha)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Suvi keks* (1 pleh)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Suvi keks* (2 pleha)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Kora za tortu (rešetka, kalup za torte, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Kolač sa sirom (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Lenja pita sa jabukama (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Voćni kolač s prelivom (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač sa prelivom (1 pleh)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Slatka pita (1 pleh)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45




















 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Eco-vrući vazduh,  Gornje i donje zagreva.,  Intenzivno pečenje





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


- 1 Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.
- 2 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- 3 Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo.
- 4 Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

Tabele za pečenje







Kiselo testo





Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Kuglof (rešetka, kalup za kuglof, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Štolen (nemački božićni kolač) ¹		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Kolač posut mrvicama sa voćem/bez voća (1 pleh)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim gro- ždem (1 pleh)		160–170	1	2	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim gro- ždem (2 pleha)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Beli hleb, pečen van kalupa (1 pleh)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Beli hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Integralni hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Narastanje dizanog testa (rešetka)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

- Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.
- Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo.
- Rešetku položite na dno rerne i na nju stavite posudu. Zavisno od veličine posude možete da izvadite i prihvatne rešetke.
- Plebove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.








Testo sa sirom i uljem





Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Voćni kolač (1 pleh)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)		160–170	2	3	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²


 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

- 1 Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.
- 2 Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

Biskvitno testo










Kolač/pecivo (Pribor)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Biskvitna kora (2 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Biskvitna kora (4–6 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Lagani biskvit* (rešetka, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Biskvitna kora (1 pleh)		180–190 ²	1	2	15–25




 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.

- * Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60350-1.
Ugradite FlexiClip-teleskopske vodiče HFC 70-C (ako ih imate).
- 1 Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.
 - 2 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

Tabele za pečenje
















Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca









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

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



- 1 Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.
- 2 Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

Slana jela

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


















 Način rada, 🌡️ temperatura, ⁵₁ nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Gornje i donje zagreva.,  Intenzivno pečenje,  Vrući vazduh plus,  Eco-vrući vazduh,  Veliki roštilj,  Rošt. sa kruž. vazduha










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

- 1 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- 2 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- 3 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.



Tabele za pečenje

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	–
Govedi file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Govedi file slabo pečen, oko 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Govedi file srednje pečen, oko 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Govedi 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)	 ²	280 ⁵	4	15–25 ⁹	–








 Način rada,  temperatura, ⁵ nivo,  vreme pripreme, ¹⁰ unutrašnja temperatura namirnice  Vrući vazduh plus, ² Gornje i donje zagreva, ² Eco-vrući vazduh, ² Veliki roštilj


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

- Koristite rešetku i univerzalni pleh.
- Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.
- ¹⁰ Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Teletina


















Namirnica (Pribor)		 [°C]	 5 ¹	 [min]	 7 [°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 kg ¹	 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 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66










 Način rada,  temperatura,  nivo,  vreme pripreme,  unutrašnja temperatura namirnice, ² Vrući vazduh plus, ² Gornje i donje zagreva.


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

Tabele za pečenje












Svinjetina

Namirnica (Pribor)		 [°C]	 ⁵	 [min.]	 ¹⁰ [°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Svinjsko pečenje sa kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	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 ⁸	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni pleh)		150–160	2 ⁵	50–60	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 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Slanina/bekon ¹		280 ⁴	4	3–5	–
Kobasica ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–


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

- Koristite rešetku i univerzalni pleh.
- Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- Prethodno zagrejte rernu 15 minuta na 120°C. Smanjite temperaturu kada stavite namirnicu.
- Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 60 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.
- Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Jagnjetina, divljač















Namirnica (Pribor)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁶ [°C]
Jagnjeći but sa koskom, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		170–180	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, ⁵ nivo,  vreme pripreme, ⁶ unutrašnja temperatura namirnice,  Gornje i donje zagreva.



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

Tabele za pečenje















Živina, riba






Namirnica (Pribor)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Živina, 0,8–1,5 kg (univerzalni pleh)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Pile, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom plehu)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Živina, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Živina, oko 4 kg (pekač)		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrmke) (univerzalni pleh)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (npr. losos pastrmke) (univerzalni pleh)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Riblji fileti u foliji, 200–300 g (univerzalni pleh)		200–210	2 ³	25–30	75–80



 Način rada,  temperatura, ⁵ nivo,  vreme pripreme, ⁷ unutrašnja temperatura namirnice  Vrući vazduh plus,  Rošt. sa kruž. vazduha,  Gornje i donje zagreva.,  Eco-vrući vazduh

- Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).
- Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja na roštilju.
- Na početku postupka pečenja podlijte oko 0,25 l tečnosti.
- Posle 30 minuta podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- Ako koristite termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Probna jela prema standardu EN 60350-1

Probna jela (Pribor)		🌡️ [°C]	 ^{5 6}		🕒 [min.]
			+HFC	-HFC	
Sitni kolači (1 pleh za pečenje ¹)		150	1 ⁷	2	30–40
		160 ⁴	2 ⁷	3	20–30
Sitni kolači (2 pleha za pečenje ¹)		150 ⁴	1+3 ⁸	1+3	30–40
Suvi keks (1 pleh za pečenje ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Suvi keks (2 pleha za pečenje ¹)		140	1+3 ⁸	1+3	40–50 ⁹
Apple pie (rešetka ¹ , kalup sa kopčom ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Lagani biskvit (rešetka ¹ , kalup sa kopčom ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Tost (rešetka ¹)		250	–	3	6–9
Burger (stavite rešetku ¹ na nivo 4, a univerzalni pleh ¹ na nivo 1)		280 ⁵	–	4	15–25 ¹⁰

 Način rada, 🌡️ temperatura, ^{3 5} nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vodičama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vodiča HFC 70-C), 🕒 vreme pečenja,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagreva.,  Veliki roštilj

- Koristite isključivo Miele originalni pribor.
- Koristite kalup sa kopčom bez sjaja, tamne boje. Kalup sa kopčom stavite na sredinu rešetke.
- Odaberite obično nižu temperaturu i proverite namirnicu posle kraćeg vremena pečenja.
- Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).
- Ukoliko raspoložete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo. Ukoliko raspoložete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.
- Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.
- Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.


Podaci za institute za ispitivanje

Klasa energetske efikasnosti

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

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeća napomene:

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

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

H 2455 B

sr-RS

M.-Nr. 12 495 870 / 02