Miele

Uputstvo za upotrebu i montažu
Rerna sa mikrotalasima

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

sr-RS

M.-Nr. 11 296 921

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja **6**
Održivost i zaštita životne sredine **15**
Pregled **16**
Elementi za rukovanje **17**
Taster za uključivanje/isključivanje 18
Displej 18
Senzorski tasteri 18
Simboli 20
Princip rukovanja **21**
Biranje stavke menija 21
Promena podešavanja u listi sa opcijama 21
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora 21
Biranje načina rada ili funkcije 21
Unos brojeva 22
Aktiviranje MobileStart 22
Oprema **23**
Natpisna pločica 23
Obim isporuke 23
Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje 23
Sigurnosni uređaji 25
Površine oplemenjene slojem PerfectClean 25
Prvo puštanje u rad **27**
Miele@home 27
Osnovna podešavanja 28
Prvo zagrevanje rerne 29
Podešavanja **30**
Pregled podešavanja 30
Aktiviranje menija „Podešavanja“ 32
Jezik 32
Tačno vreme 32
Osvetljenje 32
Displej 33
Jačina zvuka 33
Jedinice 33
Brzo-MT 34
Kokice 34
Booster 34
Predložene temperature 34
Predložene snage 34
Naknadni rad ventilatora 35
Bezbednost 35
Miele@home 35
Sprovođenje funkcije Scan & Connect 36

Remote Update 36
Daljinsko upravljanje 37
Aktiviranje MobileStart 37
Verzija softvera 37
Prodajno mesto 37
Fabrička podešavanja 38
Radni sati 38
Glavni meni i podmeniji **39**
Način rada sa mikrotalasima **40**
Način funkcionisanja 40
Izbor posuđa 40
Pogodno posuđe 41
Nepodesno posuđe 42
Testiranje posuđa 43
Poklopac 44
Rukovanje **45**
Jednostavno rukovanje 45
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme 45
Promena temperature 45
Promena snage mikrotalasa 46
Podešavanje vremena kuvanja 46
Menjanje podešenih vremena kuvanja 47
Brisanje podešenih vremena kuvanja 47
Prekidanje postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi 47
Prekidanje postupka kuvanja 48
Prethodno zagrevanje rerne 48
Booster 48
Brzo-MT i Kokice 48
Podgrevanje 49
Kuvanje 51
Krat. vr. inter. 51
Korisne informacije **53**
Pečenje testa 53
Saveti za pečenje 53
Informacije vezane za tabele za pečenje 53
Informacije vezane za načine rada 53
Pečenje mesa 54
Saveti za pečenje 54
Informacije vezane za tabele za pečenje 55
Informacije vezane za načine rada 55

Sadržaj

Pečenje na roštilju 56
Saveti za pečenje na roštilju 56
Informacije vezane za tabele za pečenje 56
Informacije vezane za načine rada 57
Odmrzavanje 58
Ukuvavanje 58
Sušenje 60
Grejanje posuđa 61
Zamrznuti proizvodi/gotova jela 62
Automatski programi 62
Kategorije 62
Upotreba automatskih programa 62
Napomene o korišćenju 62
Tabele za pečenje 64
Mešano testo 66
Prhko testo 67
Kvasno testo 68
Testo sa sirom i uljem 68
Biskvitno testo 69
Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca 69
Pikantna jela 70
Govedina 71
Teletina 72
Svinjetina 73
Jagnjetina, divljač 74
Živina, riba 75
Čišćenje i održavanje **76**
Neadekvatna sredstva za čišćenje 76
Uklanjanje normalne prljavštine 77
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine 77
Spuštanje grejača roštilja 78
Rešavanje problema **79**
Napomene na displeju 79
Neočekivano ponašanje 80
Nezadovoljavajući rezultat 82
Neobični zvukovi 83
Servisna služba **84**
Kontakt za prijavu smetnji 84
Garancija 84

Sadržaj

Instalacija **85**
Ugradne mere 85
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element 85
Bočna strana 86
Priključci i ventilacija 87
Ugradnja rerne 88
Električni priključak 88
Podaci za institute za ispitivanje **89**
Probna jela prema standardu EN 60350-1 89
Probna jela prema standardu EN 60705 (način rada Mikrotalasi ≋) 90
Tehnički podaci **91**
Izjava o usklađenosti 91
Autorska prava i licence za komunikacioni modul 91

▶ Radi pojednostavljenja za rernu sa mikrotalasima koristi se izraz rerna.

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 sa mikrotalasima isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za otapanje, zagrevanje, kuvanje, pečenje, prženje, pečenje na roštilju i ukuvavanje namirnica.
Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

▶ Opasnost od požara usled zapaljivih materijala.
Ukoliko pomoću mikrotalasa sušite zapaljive materijale, vlaga koja se nalazi u njima isparava. Tako bi materijali mogli da se osuše i samozapale.
Nikada ne upotrebljavajte rernu za čuvanje i sušenje zapaljivih materijala.

▶ 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. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.

▶ Rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti F.

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 8 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.

▶ Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama standarda EN 50160 ili sličnim.
Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je, na primer, opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

▶ Oštećenja na rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na rerni ima vidljivih oštećenja. Nikada ne uključujte oštećenu rernu.

▶ Kod neispravne rerne može tokom rada doći do emisije mikrotalasa koji predstavljaju opasnost za korisnika. Ne koristite rernu u sledećim slučajevima:

- Vrata su iskrivljena.
- Šarke vrata su labave.
- Postoje vidljive rupe ili naprsline na kućištu, vratima ili unutrašnjim zidovima rerne.

▶ 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 zamene samo originalnim rezervnim delovima.

▶ Kod rerne koja je isporučena bez mrežnog priključnog kabla, stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, mora da instalira specijalni mrežni priključni kabl.

▶ Ukoliko je mrežni priključni kabl oštećen, stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, mora da zameni specijalni mrežni priključni kabl.

▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i popravki rerna mora potpuno da bude isključena iz električne mreže. Obezbedite to na sledeći način:

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

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

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

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, pribor i namirnicu koja se priprema.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

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

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

▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu i ugušite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

▶ Prilikom pečenja na roštilju predugo vreme pečenja vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice koja se peče. Pridržavajte se preporučenog vremena pečenja.

▶ Vodite računa da su vremena prilikom pečenja, podgrevanja, otapanja u načinu rada sa mikrotalasima često znatno kraća nego u načinu rada bez mikrotalasa. Preduga vremena rada rerne vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice.
Kod načina rada sa roštiljem pridržavajte se preporučenog vremena pečenja. Ne koristite način rada Mikrotalasi za sušenje, npr. cveća, začinskog bilja, hleba ili zemički. Nikada nemojte da koristite načine rada sa roštiljem za sušenje cveća ili začinskog bilja. Koristite način rada Vrući vazduh plus i obavezno nadgledajte postupke!

▶ 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.

▶ Rerna bi mogla da se ošteti usled akumulacije toplote.
Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom folijom ili folijom za zaštitu rerne.
Ukoliko dno rerne želite da koristite kao površinu za odlaganje prilikom pripremanja ili zagrevanja posuđa, upotrebite za to isključivo načine rada Vrući vazduh plus ili Eco - Vrući vazduh bez funkcije Booster.

▶ Dno rerne može da se ošteti pomeranjem predmeta. Ako na dno rerne stavljate lonce, tiganje ili posuđe, nemojte ove predmete da vučete po dnu rerne.

▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Kada se hladna tečnost sipa na vrelu površinu, nastaje para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Osim toga, vrele površine mogu da se oštete zbog nagle promene temperature. Nikada ne sipajte hladnu tečnost direktno na vrele površine.

▶ Rerna nije pogodna za čišćenje i dezinfekciju predmeta za svakodnevnu upotrebu jer pri tom mogu da nastanu visoke temperature. Mogli bi da se opečete prilikom vađenja predmeta.

▶ Važno je da temperatura u namirnici bude ravnomerno raspoređena i da je dovoljno visoka.
Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale i vodite računa o navedenim vremenima izjednačavanja temperature prilikom podgrevanja, otapanja i kuvanja.
Vreme izjednačavanja temperature je vreme mirovanja za koje se toplota ravnomerno rasporedi u namirnici.

▶ Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti na načinu rada Mikrotalasi , može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno. Ovo odloženo ključanje može da dovede do toga da sadržaj prekipi poput eksplozije tako da bi prilikom vađenja posuda mogli da se opečete na vruću tečnost. Pod nepovoljnim okolnostima pritisak može da bude toliko jak da se vrata uređaja sama otvore.
Pre zagrevanja ili kuvanja promešajte tečnost. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

▶ Opasnost od povreda usled vrućih namirnica. Prilikom zagrevanja namirnica toplota se direktno proizvodi u namirnici čime posuđe ostane hladno (izuzetak: vatrostalno zemljano posuđe). Posuđe se zagreva jedino usled prenosa toplote sa namirnice.
Proverite da li namirnica ima odgovarajuću temperaturu nakon vađenja iz rerne. Ne upravljajte se prema temperaturi posude! **Posebno vodite računa prilikom podgrevanja hrane za bebe da je podnošljiva temperatura!** Hranu za bebe dobro promešajte ili promućkajte nakon zagrevanja, i potom je probajte kako se beba ne bi opekla.

▶ Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim posudama ili flašama. U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.
Nikada ne podgrevajte namirnice ili tečnosti u zatvorenim posudama ili flašama. Prethodno otvorite posude i sa flašica za bebe skinite poklopac i cuclu.

▶ Ukoliko zagrevate jaja bez ljuske, žumance bi posle kuvanja moglo pod visokim pritiskom da se rasprsne.
Prethodno više puta probodite opnu žumanca.

▶ Ako kuvate jaja u ljusci, ona će pući i nakon što ih izvadite iz rerne. Jaja u ljusci kuvajte samo u specijalnoj posudi. Tvrdo kuvana jaja ne podgrevajte u načinu rada Mikrotalasi ≋.

▶ Ukoliko zagrevate ili kuvate namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su paradajz, viršle, krompir u ljusci, plavi patlidžan, one bi mogle da se rasprsnu.
Ove namirnice prethodno više puta probodite ili zarežite kako bi para koja nastane mogla da izađe.

▶ Termometri sa živom ili tečnošću nisu pogodni za visoke temperature i lako se slome.
Privremeno prekinite rad kada želite da proverite temperaturu namirnice. Za merenje temperature namirnice upotrebite odgovarajući specijalni termometar.

▶ Jastučići punjeni zrnevljem, košticama od trešanja ili gelom i slični predmeti bi mogli da se zapale, čak i kada ih posle zagrevanja izvadite iz rerne.
Ne zagrevajte ih u rerni.

▶ Kod posuđa sa šupljim drškama i drškama na poklopcima može da dospe vlaga u šupljine. Isparavanjem vlage nastaje jak pritisak koji bi mogao da uništi šuplja tela poput eksplozije (izuzetak: šupljine su dovoljno provetrene).
U načinu rada Mikrotalasi ≋ ne koristite posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima.

▶ Plastično posuđe koje nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni u načinu rada Mikrotalasi [≋] i načinima rada sa mikrotalasima može da se uništi i ošteti rernu.
Ne upotrebljavajte metalne posude, aluminijumsku foliju, pribor za jelo, posuđe sa metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, čini-je sa reckavom ivicom, plastično posuđe osetljivo na visoke temperature, drveno posuđe, metalne štipaljke, plastične i papirne štipaljke sa žicom i plastične čaše na kojima se još uvek nalazi aluminijumski poklopac (vidi poglavlje „Rad sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“).

▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti rernu ili da se zapali.
U načinima rada bez mikrotalasa koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.

▶ Opasnost od požara usled posuda od zapaljivih materijala. Posude za jednokratnu upotrebu od plastike moraju da poseduju karakteristike navedene u poglavlju „Rad sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“.
Ne ostavljajte rernu bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.

▶ Ambalaža koja drži toplotu se između ostalog sastoji od tanke aluminijumske folije koja reflektuje mikrotalase. Papir obmotan oko aluminijumske folije može tako jako da se zagreje da počne da gori.
U načinima rada sa mikrotalasima ne zagrevajte namirnice u ambalaži koja drži toplotu, npr. kesama za grilovanu piletinu.

▶ Ako koristite rernu u načinu rada Mikrotalasi [≋] ili u načinima rada sa mikrotalasima bez stavljene namirnice ili sa pogrešnom namirnicom, rerna bi mogla da se ošteti.
Staklenu tacnu **uvek** koristite u načinu rada Mikrotalasi [≋] i kao noseću površinu manjih kalupa.
Ne koristite načine rada sa mikrotalasima za zagrevanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja.
Umesto toga koristite način rada Vrući vazduh plus [⁂].

▶ 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 8 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 lepite ceduljice, lepljivu traku ili druga lepljiva sredstva.

▶ Magneti bi mogli da prouzrokuju ogrebotine. Površine od plemenitog čelika ne koristite kao tablu za magnete.

Čišćenje i održavanje

▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

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

▶ Odmah temeljno uklonite namirnice koje sadrže kuhinjsku so ukoliko dospeju na zidove rerne od plemenitog čelika da biste izbegli koroziju.

▶ 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.

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.

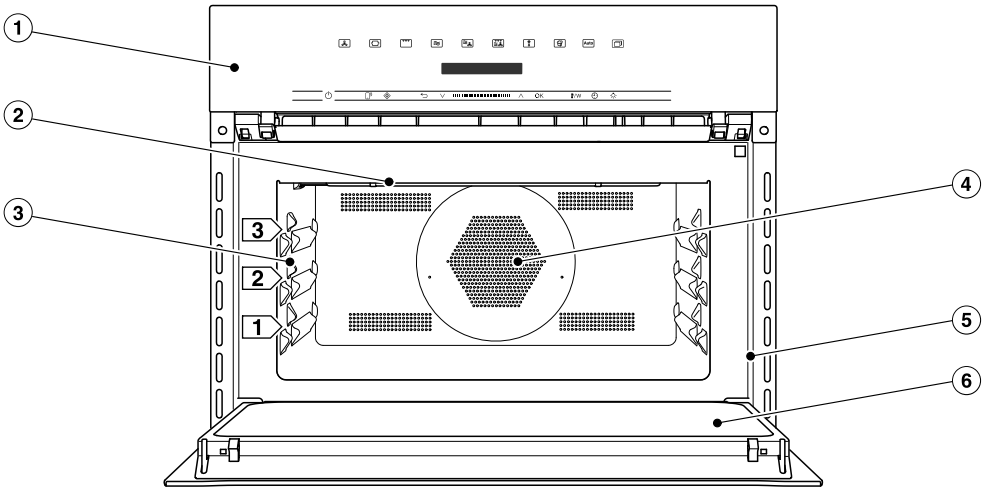
Odlaganje starog uređaja

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. Odnesite ih na odgovarajuće mesto za sakupljanje otpada gde se mogu besplatno odložiti. Pobrinite se da Vaš stari uređaj do uklanjanja čuvate tako da bude osiguran od pristupa dece.

Pregled

Rerna



① Elementi za rukovanje

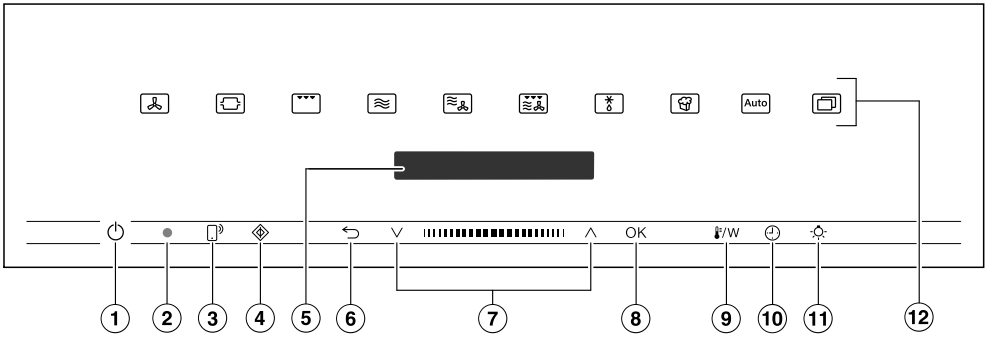
② Grejač roštilja

③ 3 nivoa za prihvatanje staklene tacne i rešetke

④ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi

⑤ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom

⑥ Vrata



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

② Optički interfejs
(samo za Miele servis)

③ Senzorski taster
Za upravljanje rernom putem Vašeg mobilnog uređaja

④ Senzorski taster
Za pokretanje funkcije Brzo-MT

⑤ Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

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

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

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

⑨ Senzorski taster °/W
Za promenu temperature i snage

⑩ Senzorski taster
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme

⑪ Senzorski taster
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

⑫ Senzorski tasteri
Za biranje načina rada, automatskih programa i podešavanja

Taster za uključivanje/isključivanje

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

Ovim tasterom uključujete i isključujete rernu.

Displej

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

Posle uključivanja rerne pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ pojavi se glavni meni sa zahtevom Odaberite način rada.

Senzorski tasteri

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

Ako želite da senzorski tasteri reaguju i kada je rerna isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.

Senzorski tasteri iznad displeja

Informacije o načinima rada i ostalih funkcija naći ćete u poglavljima „Glavni meni i podmeniji“, „Podešavanja“, „Automatski programi“ i „Ostale primene“.

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Ako želite da koristite rernu putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspolažete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Daljinsko upravljanje i dodirnete ovaj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli i funkcija MobileStart je raspoloživa. Dok svetli ovaj senzorski taster, rernom možete da upravljate preko Vašeg mobilnog uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“).
	Ovim senzorskim tasterom pokrećete funkciju Brzo-MT. Postupak kuvanja se odvija sa unapred podešenom snagom mikrotalasa 600 W i vremenom kuvanja od 1 minuta (vidi poglavlje „Brzo-MT“). Dodirivanjem ovog senzorskog tastera više puta možete postepeno da produžite vreme kuvanja. Ova funkcija se može koristiti samo ako nije u toku nijedan drugi postupak pripreme.
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterom dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni. Ukoliko se istovremeno odvija postupak kuvanja, taj postupak možete da prekinete pomoću ovog senzorskog tastera.
	U zoni navigacije listate pomoću tastera sa strelicom ili polja između u listama sa opcijama nagore ili nadole. Stavka menija, koju želite da odaberete, pojavi se na displeju. Vrednosti i podešavanja možete da menjate pomoću tastera sa strelicom ili polja između.
OK	Čim se pojavi vrednost, napomena ili podešavanje, koje možete da potvrdite, senzorski taster *OK* svetli narandžastom bojom. Odabirom senzorskog tastera aktivirate funkcije, kao npr. kratkotrajni vremenski interval, memorišete vrednosti ili podešavanja ili potvrđujete napomene. Senzorskim tasterom *OK* može da se pokrene, prekine i nastavi postupak kuvanja sa mikrotalasima.

Elementi za rukovanje

Senzorski taster	Funkcija
/W	Tokom faze zagrevanja i tokom postupka pripreme ovim senzorskim tasterom možete da promenite temperaturu ili snagu mikrotalasa. U načinima rada bez mikrotalasa možete da menjate temperaturu. U načinima rada sa mikrotalasima možete da menjate snagu mikrotalasa.
	Kada se ne odvija nijedan postupak kuvanja, ovim senzorskim tasterom možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja). Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, možete da podesite kratkotrajni vremenski interval, vreme kuvanja, kao i vreme pokretanja ili završetka postupka pripreme.
	Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne. Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
i	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene o rukovanju. Ove informacione prozore potvrdite senzorskim tasterom *OK*.
	Kratkotrajni vremenski interval
✓	Kvačica označava aktuelno podešavanje.
■■■■□□□	Neka podešavanja kao npr. osvetljenost displeja ili jačina zvuka se podešavaju putem segmentnog indikatora.
	Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje rerne.

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

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

Biranje stavke menija

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

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

- Potvrdite izbor sa *OK*.

Promena podešavanja u listi sa opcijama

Aktuelno podešavanje je označeno kukicom ✓.

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

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Promena podešavanja putem segmentnog indikatora

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

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

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

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Biranje načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorski taster željenog načina rada ili funkcije.

Senzorski taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

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

Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

Senzorski taster do tada odabranog načina rada svetli narandžastom bojom.

- Dodirnite senzorski taster novog načina rada ili funkcije.

Prikazuju se promenjeni način rada i odgovarajuće predložene vrednosti.

Senzorski taster izmenjenog načina rada svetli narandžastom bojom.

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

Unos brojeva

Brojevi koji mogu da se izmene su posvetljeni.

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

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

- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

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 i mikrotalasa
- Kuvar sa receptima za automatske programe i načine rada
- Zavrtnji za pričvršćivanje Vaše rerne u ugradnom ormanu
- Razni pribor

Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

Vaša rerna se isporučuje sa staklenom tacnom i rešetkom.

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.

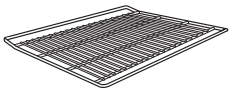
Staklena tacna

Staklena tacna je pogodna za sve načine rada.

Staklena tacna može da se ošteti usled velikih kolebanja temperature.
Vruću staklenu tacnu ne stavljajte na hladne površine, kao što su radne ploče od granita ili keramičke pločice, već na odgovarajuće podmetače.

- Staklenu tacnu **uvek** koristite u načinu rada Mikrotalasi ≋ i kao noseću površinu manjih kalupa.
- Opteretite staklenu tacnu sa maksimalno 8 kg.

Rešetka sa zaštitom od izvlačenja



Rešetka **nije** pogodna za korišćenje u načinu rada Mikrotalasi ≋. Rešetku možete da koristite u svim načinima rada bez mikrotalasa.

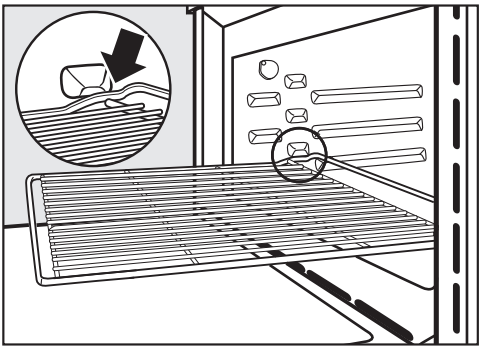
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rešetka se tokom postupaka pečenja veoma zagreje.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

Rerna i rešetka mogu da se oštete usled mogućeg stvaranja varnica.
Ne koristite rešetku za postupke pečenja u načinu rada Mikrotalasi.
Ne stavljajte rešetku na dno rerne već je gurnite na jedan od nivoa.

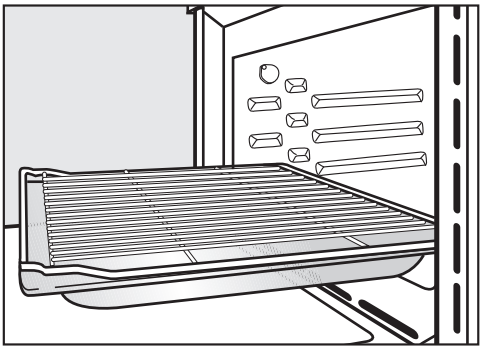
Korišćenje rešetke

Rešetka poseduje zaštitu od izvlačenja. Zaštita od izvlačenja sprečava da rešetka potpuno isklizne kada treba samo delimično da se izvuče.

Ako naopako stavite roštilj u rernu, nije obezbeđena zaštita od izvlačenja.
Prilikom ubacivanja pazite da se zaštita protiv izvlačenja nalazi **pozadi**.



- Čim rešetka prilikom izvlačenja udari sa zaštitom od izvlačenja, podignite napred malo rešetku.



- Za određene postupke pečenja (npr. za pečenje na rešetki) stavite rešetku zajedno sa staklenom tacnom. Samo tako se zaštita od izvlačenja nalazi napred.
- Opteretite rešetku sa maksimalno 8 kg.

Okrugli kalupi za pečenje

Mikrotalasi bi mogli da oštete okrugle kalupe za pečenje.
Okrugle kalupe ne koristite u načinima rada Mikrotalasi, MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj ili MT + roštilj-kruženje vazd..

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

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

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

■ Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

Gourmet pekač HUB
Gourmet poklopac pekača HBD

Mikrotalasi mogu da oštete Gourmet pekače i poklopce pekača. Metal reflektuje mikrotalase tako da može doći do stvaranja varnica i mikrotalasi ne mogu da se apsorbuju.
Pekače i poklopce koristite samo za postupke pečenja u načinu rada **bez** mikrotalasa.
Ubacite rešetku u nivo 1 i stavite Gourmet pekač na rešetku.

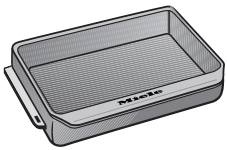
Površina Gourmet pekača je presvučena slojem protiv prianjanja i oni su pogodni za indukcione ploče za kuvanje.

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

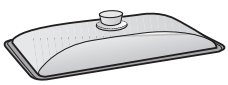
Posebno možete nabaviti odgovarajuće poklopce. Prilikom kupovine navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 62-22

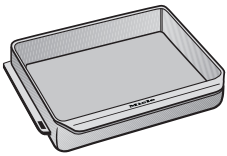


HBD 60-22

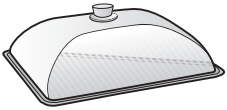


Dubina: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



* U rerne sa 3 nivoa pekač ne može da se stavi zajedno sa poklopcem, jer ukupna visina prelazi raspoloživu visinu rerne.

Pribor za čišćenje i održavanje

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

Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja** 🔒
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Blokada tastera**
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Ventilator**
  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**
  Način rada bez mikrotalasa može da se pokrene bez unosa podatka o vremenu pečenja. Kako bi se sprečio trajni rad i time predupredila opasnost od požara, rerna se u zavisnosti od odabranog načina rada i temperature posle poslednjeg rukovanja automatski isključuje na određeno vreme.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean

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

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

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

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

Oprema

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

- rerna
- rešetka
- Okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup sa perforacijom
- okrugli kalup za pečenje

Miele@home

Vaša rerna je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje potrebni su Vam:

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

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

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

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

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

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

Dostupnost WLAN veze

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

Raspoloživost Miele@home

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

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

Informacije o raspoloživosti naći ćete na internet strani www.miele.com.

Miele aplikacija

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Osnovna podešavanja

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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna se zagreje tokom rada.
Rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

Kada rernu priključite na električnu mrežu, ona se automatski uključi.

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

Podešavanje lokacije

- Izaberite željenu lokaciju.

Konfigurisanje Miele@home

Na displeju se pojavi Podesiti „Miele@home“.

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

Displej i aplikacija Miele vode Vas kroz ostale korake.

Podešavanje tačnog vremena

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

Završavanje prvog puštanja u rad

- Sledite moguća druga uputstva na displeju.

Prvo puštanje u rad je završeno.

Prvo zagrevanje rerne

Prilikom prvog zagrevanja rerne mogu da nastanu neprijatni mirisi. Otklonićete ih tako što ćete praznu 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.
- Izvadite i očistite pribor iz rerne (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Pre zagrevanja očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Uključite rernu tasterom za uključivanje/isključivanje ⏻.

Prikaže se Odaberite način rada.

- Odaberite Vrući vazduh plus.

Prikaže se predložena temperatura (160 °C).

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Podesite maksimalno moguću temperaturu (250 °C).
- Potvrdite sa *OK*.

Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.

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

Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

⚠ 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.

- 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 rerna bude suva.

Podešavanja

Pregled podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Jezik ⚑	... | deutsch | english | ... Lokacija
Tačno vreme	Pokazatelj displeja Uključeno | Isključeno* | Noćno isključivanje Format sata 12 h | 24 h* Podesiti
Osvetljenje	Uključeno „Uključeno“ 15 sekundi* Isključeno
Displej	Osvetljenost ■■■■□□□ QuickTouch Uključeno | Isključeno*
Jačina zvuka	Zvučni signali Melodije* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■□□□□□□ Zvuk tastera ■■■■□□□ Pozdravna melodija Uključeno* | Isključeno
Jedinice	Težina g* | lb/oz | lb Temperatura °C* | °F
Brzo-MT	Snaga Vreme kuva.
Kokice	Vreme kuva.
Booster	Uključeno* Isključeno
Predložene temperature	
Predložene snage	

* Fabričko podešavanje

Stavka menija	Moguća podešavanja
Naknadni rad ventilatora	Upravljano temperatur.* Vremenski upravljano
Bezbednost	Blokada tastera Uključeno | Isključeno* Blokada uključivanja Uključeno | Isključeno*
Miele@home	Aktivirati | Deaktivirati Status veze Ponovo podesiti Vratiti fabrička podešava. Podesiti
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
Remote Update	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Prodajno mesto	Demo program Uključeno | Isključeno*
Fabrička podešavanja	Podešavanja uređaja Predložene snage Predložene temperature

* Fabričko podešavanje

Aktiviranje menija „Podešavanja“

U meniju Ostali ▣ | Podešavanja možete da personalizujete Vašu rernu tako što ćete da prilagodite fabrička podešavanja Vašim potrebama.

- Odaberite Ostali ▣.
- Odaberite Podešavanja ⚑.
- Odaberite željeno podešavanje.

Možete da proverite ili promenite podešavanja.

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

Jezik ⚑

Možete da podesite jezik Vaše zemlje i Vašu lokaciju.

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

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

Tačno vreme

Pokazatelj displeja

Izaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu rernu:

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

Format sata

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

Podesiti

Podešavate sate i minute.

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

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

Osvetljenje

- Uključeno
  Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka kuvanja.
- „Uključeno“ 15 sekundi
  Osvetljenje rerne se isključuje tokom postupka kuvanja posle 15 sekundi.

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

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

Displej

Osvetljenost

Intenzitet osvetljenosti displeja je prikazan putem segmentnog indikatora.

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

QuickTouch

Odaberite način reagovanja senzorskih tastera kada je rerna isključena:

- Uključeno
  Ako dodatno odaberete podešavanje Tačno vreme | Pokazatelj displeja | Uključeno ili Noćno isključivanje, senzorski tasteri reaguju i kada je rerna isključena. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.
- Isključeno
  Nezavisno od podešavanja Tačno vreme | Pokazatelj displeja senzorski tasteri reaguju samo kada je rerna uključena, kao i izvesno vreme posle isključivanja rerne.

Jačina zvuka

Zvučni signali

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

Melodije

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

Jačina zvuka ove melodije se prikazuje segmentnim indikatorom.

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

Solo-Ton

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

Visina ovog solo zvuka se prikazuje segmentnim indikatorom.

- ■■■■■■■■■■■■■■
  Maksimalna visina tona
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Minimalna visina tona

Zvuk tastera

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

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

Pozdravna melodija

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

Jedinice

Težina

Težinu namirnica na automatskim programima možete da podesite u gramima (g), funtama/uncama (lb/oz) ili funtama (lb).

Temperatura

Temperaturu možete da podesite u stepenima celzijusa (°C) ili u stepenima farenhajta (°F).

Brzo-MT

Za trenutno pokretanja načina rada Mikrotalasi podešena je snaga mikrotalasa od 600 W i vreme pripreme od 1 minuta.

- Snaga
  Možete da podesite snagu mikrotalasa od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.
- Vreme kuva.
  Maksimalno vreme pripreme, koje može da se podesi, zavisi od odabrane snage mikrotalasa:
  80–300 W: maksimalno 10 minuta
  450–1000 W: maksimalno 5 minuta

Kokice

Za trenutno pokretanja načina rada Mikrotalasi za pripremu kokica podešena je snaga mikrotalasa od 850 W i vreme pripreme od 2:50 minuta. Ovo odgovara zahtevima najvećeg broja proizvođača za pripremanje kokica sa mikrotalasima.

Možete da podesite vreme kuvanja od maksimalno 4 minuta.

Snaga mikrotalasa je fiksno podešena i ne može da se promeni.

Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

- Uključeno
  Funkcija Booster je automatski uključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Grejač roštilja, kružni grejač i ventilator istovremeno zagrevaju rernu na podešenu temperaturu.
- Isključeno
  Funkcija Booster je isključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Rernu zagrevaju samo grejači odabranog načina rada.

Predložene temperature

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

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

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

Izmena predložene temperature se istovremeno odražava na odgovarajući način rada sa mikrotalasima.

Predložene snage

Preporučuje se da promenite predložene snage ako često radite sa snagama mikrotalasa koje odstupaju.

Predloženu snagu za način rada Mikrotalasi [≋] i za kombinovane načine rada sa mikrotalasima možete da promenite.

Čim pozovete stavku iz menija, pojavi se lista načina rada sa odgovarajućom predloženom snagom.

- Mikrotalasi [≋]:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MT + automatsko pečenje [≋], MT + vrući vazduh plus [≋], MT + roštilj [≋] i MT + roštilj-kruženje vazd. [≋]:
  80 W, 150 W, 300 W

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

Naknadni rad ventilatora

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

- Upravljano temperatur.
  Ventilator se isključi kada temperatura u rerni padne ispod oko 70 °C.
- Vremenski upravljano
  Ventilator se isključi posle otprilike 25 minuta.

Zbog kondenzovane vode mogu da se oštete ugradni orman i radna ploča, a može doći i do korozije u rerni.
Kada održavate toplotu namirnice u rerni, sa podešavanjem Vremenski upravljano raste vlažnost vazduha i vlaga se kondenzuje na komandnoj ploči, stvaraju se kapljice ispod radne ploče ili vlaga oblaže stranice kuhinjskih elemenata.
Ne održavajte toplotu namirnice u rerni koristeći za to podešavanje Vremenski upravljano.

Bezbednost

Blokada tastera

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

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

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje rerne.

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

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom.

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

Miele@home

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

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

- Aktivirati
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home deaktiviran. WLAN funkcija se ponovo uključuje.
- Deaktivirati
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Miele@home ostaje podešen, WLAN funkcija se isključuje.
- Status veze
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Na displeju se prikazuju informacije, npr. kvalitet prijema WLAN-a, ime mreže i IP-adresa.
- Ponovo podesiti
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. Resetujete podešavanja mreže i odmah konfigurišete novu mrežu.
- Vratiti fabrička podešava.
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. WLAN funkcija se isključuje i veza sa WLAN mrežom se resetuje na fabričko podešavanje. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.
  Resetujte podešavanja mreže kada odlažete ili prodajete rernu ili kada puštate u rad polovnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup rerni.
- Podesiti
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.

Sprovođenje funkcije Scan & Connect

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

■ Skenirajte QR kôd.

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

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

■ Instalirajte Miele aplikaciju i podesite korisnički nalog.
■ Ponovo skenirajte QR kôd.

Miele aplikacija vas vodi kroz podešavanje.

Remote Update

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

Softver Vaše rerne može da se ažurira pomoću funkcije RemoteUpdate. Ako postoji nadogradnja softvera za Vašu rernu, rerna je automatski preuzima. Instalacija ažuriranja se ne vrši automatski već morate ručno da je pokrenete.

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Postupak daljinskog ažuriranja

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

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

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

Ako ne želite da instalirate nadogradnju, isključite daljinsko ažuriranje.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom ažuriranja obratite pažnju na sledeće:

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

Daljinsko upravljanje

Kada instalirate aplikaciju Miele na Vašem mobilnom uređaju, raspolažete sistemom Miele@home i aktivirate daljinsko upravljanje (Uključeno), možete da koristite funkciju MobileStart i očitavate npr. informacije o tekućim postupcima pečenja Vaše rerne ili završavate tekući postupak pečenja.

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

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster.

Verzija softvera

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

Prodajno mesto

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

Demo program

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

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

Fabrička podešavanja

- Podešavanja uređaja
  Sva podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.
- Predložene snage
  Promenjene snage mikrotalasa se resetuju na fabričko podešavanje.
- Predložene temperature
  Promenjene predložene temperature se resetuju na fabrička podešavanja.

Radni sati

Odabirom Ostali | Radni sati možete da očitate ukupan broj radnih sati Vaše rerne.

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada		
Vrući vazduh plus	160 °C	30 – 250 °C
Automatsko pečenje	160 °C	100 – 230 °C
Roštilj	3	1 – 3
Mikrotalasi	1000 W	80 – 1000 W
MT + vrući vazduh plus	300 W 160 °C	80 – 300 W 30 – 220 °C
MT + roštilj-kruženje vazd.	300 W 200 °C	80 – 300 W 100 – 200 °C
Odmrzavanje	25 °C	25 – 50 °C
Kokice	850 W	–
Automatski programi Auto		
Ostali		
Eco - Vrući vazduh	190 °C	100 – 230 °C
Roštilj sa kruže. vazduha	200 °C	100 – 220 °C
MT + roštilj	300 W 3	80 – 300 W 1 – 3
MT + automatsko pečenje	300 W 160 °C	80 – 300 W 100 – 200 °C
Podešavanja		
Radni sati		

Način rada sa mikrotalasima

Način funkcionisanja

U rerni se nalazi magnetron koji struju pretvara u elektromagnetne talase (mikrotalase). Ovi talasi se ravnomerno raspoređuju u unutrašnjosti rerne i osim toga ih reflektuju metalni zidovi rerne.

Mikrotalasi prodiru sa svih strana u namirnicu. Namirnice se sastoje od mnogo molekula. Ovi molekuli (pre svega molekuli vode) osciluju jako zbog mikrotalasa. Na taj način namirnica se zagreva od spoljašnjeg ka unutrašnjem delu. Što više vode ima u namirnici, to se ona brže zagreva ili skuva.

Prednosti mikrotalasa

- Namirnice možete obično da pripremate pomoću mikrotalasa bez ili sa dodavanjem malo tečnosti ili masnoće.
- Vreme za otapanje, zagrevanje ili kuvanje je kraće nego kod ploče za kuvanje ili rerne.
- Vitamini, minerali, prirodne boje i prirodni ukus namirnica ostaju u velikoj meri očuvani.

Ako koristite rernu u načinu rada Mikrotalasi ≋ ili u načinima rada sa mikrotalasima bez stavljene namirnice ili sa pogrešnom namirnicom, rerna bi mogla da se ošteti.

Staklenu tacnu **uvek** koristite u načinu rada Mikrotalasi ≋ i kao noseću površinu manjih kalupa.

Izbor posuđa

Da bi mikrotalasi mogli da stignu do namirnice, posuđe mora da propušta mikrotalase. Mikrotalasi prolaze kroz porcelan, staklo, karton, plastiku, ali ne kroz metal. Zato ne koristite metalno posuđe ili posuđe koje sadrži metal. Metal reflektuje mikrotalase tako da može doći do stvaranja varnica i mikrotalasi ne mogu da se apsorbuju.

⚠ Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim posudama ili flašama

U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.

Nikada ne podgrevajte čvrste ili tečne namirnice u zatvorenim posudama ili flašama.

Prethodno otvorite posude i sa flašica za bebe skinite poklopac i cuclu.

⚠ Opasnost od požara usled neodgovarajućeg posuđa u načinima rada sa mikrotalasima.

Posuđe koje nije pogodno za mikrotalase može da se uništi i da ošteti rernu.

U načinima rada sa mikrotalasima koristite samo posuđe koje je pogodno za rad sa mikrotalasima.

Materijal i oblik upotrebljenog posuđa utiču na vreme zagrevanja i kuvanja jela. Okrugle i ovalne plitke posude su se dobro pokazale. Ravnomerno zagrevanje namirnica u takvim kalupima je bolje nego u posudama sa uglovima.

Pogodno posuđe

⚠ Opasnost od požara usled zapaljivih materijala.
Posude za jednokratnu upotrebu od plastike ili drugih zapaljivih materijala mogu lako da se zapale i oštete rernu.
Ne ostavljajte rernu bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.

Možete da koristite sledeće posuđe i materijal:

- Vatrostalno staklo i staklena keramika
  Izuzetak: kristalno staklo jer sadrži olovo i moglo bi da pukne.
- Porcelan
  - Bez ukrasa od metala
    Metalni ukrasi (npr. zlatne ivice ili kobaltno plava boja) mogu da stvore varnice.
  - Bez šupljih drški
    U šuplje drške može da dospe voda tako da s prilikom isparavanja stvara jak pritisak koji bi mogao da uništi šuplja tela poput eksplozije.
- Neofarbane kamenine i kamenine sa bojom ispod glazure

⚠ Opasnost od povređivanja usled vrućeg posuđa.
Zemljano posuđe može da bude jako vruće.
Navucite kuhinjske rukavice kada koristite posuđe od kamenine.

- Plastično posuđe i posude za jednokratnu upotrebu od plastike u načinu rada Mikrotalasi

Savet: Za dobrobit životne sredine ne upotrebljavajte posude za jednokratnu upotrebu.

Plastično posuđe mora da bude otporno na toplotu i da podnosi temperature od najmanje 110 °C. Plastično posuđe može da se deformiše i sjedini sa namirnicom.
Koristite plastično posuđe samo u načinu rada Mikrotalasi.
Ne koristite plastično posuđe u načinima rada MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj ili MT + roštilj-kruženje vazd..

- Plastično posuđe za mikrotalasnu rernu
  U specijalizovanoj prodavnici možete da nabavite specijalno plastično posuđe za mikrotalasnu rernu.
- Plastično posuđe od stiropora
  Za kratkotrajno podgrevanje namirnica
- Plastične kese za kuvanje
  Koristiti za podgrevanje i kuvanje hrane ukoliko kese prethodno izbockate. Kroz rupe će onda moći da izlazi para. Tako će se sprečiti porast pritiska i pucanje kese.
  Osim toga postoje specijalne kese za kuvanje na pari, koje ne morate da izbušite. Obratite pažnju na uputstva na ambalaži.
- Kese i creva za pečenje
  Obratite pažnju na uputstva za upotrebu od strane proizvođača.

⚠ Opasnost od požara usled metalnih delova.
Metalni delovi poput plastične i metalne štipaljke sa unutrašnjom žicom mogu da zagreju zapaljive materijale do te mere da se ovi zapale.
Ne upotrebljavajte metalne ili plastične i papirne štipaljke koje u sebi imaju žicu.

Savet: Metalni kalupi su manje pogodni u načinima rada sa mikrotalasima, jer metal reflektuje mikrotalase. Mikrotalasi dospeju do kolača samo odozgo tako da se produžava vreme pečenja. Ako koristite metalne kalupe, postavite kalup na staklenu tacnu tako da ne dodiruje zidove rerne. Ukoliko se stvaraju varnice, ne koristite ponovo ovaj kalup u načinima rada sa mikrotalasima.

- **Isporučena** rešetka je u principu pogodna za postupke pečenja u načinima rada MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj i MT + roštilj-kruženje vazd., kao i u načinima rada bez mikrotalasa (stavljena u nivo).
- Metalni kalupi za pečenje u načinima rada MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj i MT + roštilj-kruženje vazd., kao i u načinima rada bez mikrotalasa
- Aluminijumske činije bez poklopca za otapanje i zagrevanje gotovih jela Namirnice se zagrevaju samo odozgo. Ukoliko gotovo jelo izvadite iz aluminijumske činije i stavite ga u posudu koja je pogodna za način rada sa mikrotalasima, toplota će se ravnomernije rasporediti.

Prilikom korišćenja aluminijumskih činija i folija može doći do pucketanja i stvaranja varnica.
Zato ne stavljajte aluminijumske činije na rešetku već na staklenu tacnu.
Aluminijumske činije i folije ne smeju da dodiruju zidove rerne i moraju da budu udaljene najmanje 2 cm od zidova rerne.

- Metalni ražnjići, metalne štipaljke Komad mesa mora da bude dosta veći od metalnih ražnjića i štipaljki.

Nepodesno posuđe

Kod posuđa sa šupljim drškama i drškama na poklopcima može da dospe vlaga u šupljine. Isparavanjem vlage nastaje jak pritisak koji bi mogao da uništi šuplja tela poput eksplozije (izuzetak: šupljine su dovoljno provetrene).
Za kuvanje ne koristite posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima.

Ne smete da koristite sledeće posuđe i materijal:

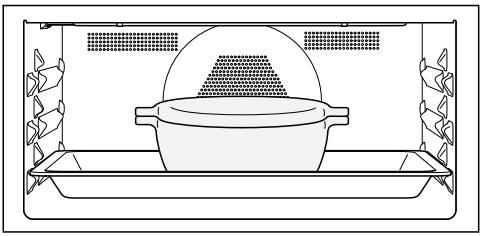
- Rešetke od metala (uključujući isporučene rešetke) u načelu **nisu** pogodne za upotrebu sa načinom rada Mikrotalasi.
- Metalna posuda
- Aluminijumska folija
  Izuzetak: kod nejednakih komada mesa, npr. živine, ravnomerno otapanje, podgrevanje ili kuvanje ćete postići ukoliko pri kraju kuvanja nekoliko minuta pokrijete ravnije delove malim komadima aluminijumske folije.
- Metalne, plastične ili papirne štipaljke koje u sebi imaju žicu

- Plastične čaše sa kojih nije potpuno skinut aluminijumski poklopac
- Kristalno staklo
- Pribor za jelo i posuđe sa metalnim ukrasima (npr. zlatnim ivicama ili kobaltnom plavom bojom)
- Posuđe sa šupljim drškama
- Plastično posuđe od melamina
  Melamin upija energiju i na taj način postane vruće.
  Raspitajte se prilikom kupovine od kog materijala se sastoji plastično posuđe.
- Drvene posude
  Voda u drvetu isparava tokom postupka kuvanja. Na taj način se drvo suši i nastaju pukotine.

Testiranje posuđa

Nepodesno posuđe u režimu rada sa mikrotalasima može da prouzrokuju varnice i pucketanje. Ako niste sigurni da li je stakleno, porcelansko ili glineno posuđe podesno, testirajte posuđe.

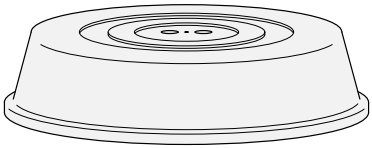
Ovim testiranjem ne možete da uočite šupljine u drškama.



- Stavite staklenu tacnu odozdo u nivo 1 a na nju na sredinu praznu posudu.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada Mikrotalasi ≋.
- Podesite najveću snagu mikrotalasa (1000 W) i vreme pečenja od 30 sekundi.
- Pokrenite postupak.
- Sve vreme posmatrajte testiranje posuđa.
- Otvorite vrata čim se pojave varnice ili pucketanja.

Ako nastanu varnice ili čujete pucketanje, testirano posuđe nije pogodno za korišćenje u režimu rada sa mikrotalasima.

Poklopac



Savet: Poklopac možete nabaviti u prodavnici.

- On sprečava prekomerni izlazak vodene pare, posebno pri dužem zagrevanju.
- Ubrzava postupak zagrevanja namirnica.
- Sprečava isušivanje namirnica.
- Sprečava prljanje unutrašnjosti rerne.

■ Za postupak kuvanja sa načinom rada Mikrotalasi koristite poklopce od stakla ili plastike pogodne za mikrotalase.

Alternativno možete da upotrebite i providnu foliju pogodnu za način rada sa mikrotalasima (obična kuhinjska providna folija može da se deformiše i da se zbog toplote stopi sa namirnicama).

Materijal od kojeg je poklopac napravljen podnosi temperature do 110 °C. Na višim temperaturama (npr. u načinima rada Roštilj ili Vrući vazduh plus) plastika bi mogla da se deformiše i sjedini sa namirnicom.

Poklopac koristite samo u načinu rada Mikrotalasi.

Poklopac ne sme da zaptiva posudu. Kod posude sa malim prečnikom može da se dogodi da vodena para ne može da izađe. Poklopac se pregreje i mogao bi da se istopi.

Koristite posude dovoljno velikog prečnika.

■ **Ne** koristite poklopce za zagrevanje sledećih namirnica:

- Panirane namirnice
- Namirnice koje treba da dobiju koricu (npr. tost)
- Namirnice koje treba zagrevati u načinima rada MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj ili MT + roštilj-kruženje vazd.

Ako u režimu rada Mikrotalasi stavite namirnicu direktno na dno rerne, rerna bi mogla da se ošteti.
U režimu rada Mikrotalasi gurnite staklenu tacnu u nivo 1 i **uvek** stavite posude na staklenu tacnu.

Jednostavno rukovanje

- Uključite rernu.

Pojavljuje se glavni meni.

- Stavite namirnicu u rernu.
- Odaberite željeni način rada.

Najpre se prikaže način rada. Zavisno od načina rada redom se prikažu predložena temperatura, predložena snaga i vreme kuvanja.

- Ako je potrebno, promenite predložene vrednosti za postupak kuvanja i podesite vreme kuvanja.

Temperaturu možete naknadno da promenite putem zone za navigaciju, snagu mikrotalasa putem senzorskog tastera /W i vreme kuvanja putem senzorskog tastera .

- Svaki unos potvrdite sa *OK*. Potvrđivanjem temperature pokrećete postupak kuvanja u načinu rada **bez** mikrotalasa.

U načinima rada **sa** mikrotalasima prikazuju se snaga mikrotalasa i podešeno vreme kuvanja.

- Pokrenite postupak kuvanja u načinu rada **sa** mikrotalasima uz pomoć senzorskog tastera *OK*.

Postupak kuvanja se odvija.

Ako ste podesili temperaturu, možete da pratite porast temperature. Kada se prvi put dostigne temperatura, začuje se zvučni signal.

Stvaranje mikrotalasa se zaustavlja čim se prekine postupak kuvanja ili otvore vrata uređaja. Postupak kuvanja možete da nastavite uz pomoć senzorskog tastera *OK*.

- Posle postupka pečenja odaberite senzorski taster odabranog načina rada da biste završili postupak pripreme.
- Izvadite namirnicu iz rerne.
- Isključite rernu.

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
- Snaga
- Vreme kuva.
- Završeno u
- Start u

Promena temperature

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

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

Zadata temperatura se prikaže na displeju.

■ Promenite zadatu temperaturu preko zone za navigaciju.

Temperatura se menja u koracima od po 5 °C.

■ Potvrdite sa *OK*.

Postupak pečenja se odvija sa promenjenom zadatom temperaturom.

Promena snage mikrotalasa

U načinu rada Mikrotalasi ≋ i u načinima rada sa mikrotalasima možete da menjate snagu mikrotalasa.

Predloženu snagu možete putem Ostali ▭ | Podešavanja ⚑ | Predložene snage trajno da podesite prema Vašim ličnim navikama pri korišćenju uređaja.

■ Odaberite senzorski taster 🌡/W.

Podešena snaga mikrotalasa se memoriše i prikazuje na displeju.

■ Promenite snagu mikrotalasa putem zone za navigaciju.

Možete da podesite sledeće snage mikrotalasa: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

■ Potvrdite sa *OK*.

Postupak kuvanja se odvija sa izmenjenom snagom mikrotalasa.

Podešavanje vremena kuvanja

Na rezultat pripreme jela može negativno da utiče ako od trenutka stavljanja namirnice u rernu do trenutka starta prođe dosta vremena. Sveže namirnice mogu da promene boju ili čak da se pokvare.
Prilikom pečenja testo bi počelo da se suši a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.
Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka pečenja.

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

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

- Vreme kuva.
  Podesite vreme koje je potrebno za kuvanje namirnice. Po isteku tog vremena zagrevanje rerne se automatski isključuje. Maksimalno vreme kuvanja, koje može da se podesi, zavisi od odabranog načina rada.
- Završeno u
  Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.
- Start u
  Ova funkcija se pojavljuje u meniju tek kada podesite Vreme kuva. ili Završeno u. Sa Start u određujete trenutak kada postupak kuvanja treba da se pokrene. Zagrevanje rerne se automatski uključuje u tom trenutku.

■ Odaberite senzorski taster 🕘.

■ Podesite željena vremena.

- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster ⮌ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

Menjanje podešenih vremena kuvanja

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

Ova stavka menija se ne prikazuje kada želite da promenite vreme kuvanja u načinima rada **sa** mikrotalasima jer vreme kuvanja mora uvek da je podešeno.

Vreme je posvetljeno.

- Promenite podešeno vreme.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite senzorski taster ⮌ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.
- Nastavite postupak kuvanja u načinu rada **sa** mikrotalasima uz pomoć senzorskog tastera *OK*.

Kod prekida napajanja strujom brišu se podešavanja.

Savet: U načinu rada Mikrotalasi ≋ možete da promenite vreme pečenja i putem zone za navigaciju.

Brisanje podešenih vremena kuvanja

U načinu rada **sa** mikrotalasima možete da brišete samo podešena vremena za Završeno u i Start u. Vreme kuvanja uvek mora da se podesi.

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

Ako u načinu rada **bez** mikrotalasa brišete Vreme kuva., brišu se i podešena vremena za Završeno u i Start u.

Ako brišete Završeno u ili Start u, postupak kuvanja se pokreće sa podešenim vremenom pripreme.

Prekidanje postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi

Postupak kuvanja u načinu rada Mikrotalasi ≋ možete da prekinite i zaustavite vreme kuvanja.

Dok teče vreme kuvanja, svetli senzorski taster *OK*.

- Odaberite senzorski taster *OK*.

Postupak kuvanja se prekida i vreme kuvanja se zaustavlja.

Senzorski taster *OK* svetli.

- Odaberite senzorski taster *OK*.

Postupak kuvanja se nastavlja i vreme kuvanja teče dalje.

Prekidanje postupka kuvanja

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

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

Pojavljuje se glavni meni.

Prethodno zagrevanje rerne

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

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

- Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja.
- Kada u načinu rada Vrući vazduh plus pripremate crni hleb, rozbif i file, prethodno zagrejte rernu.

Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

Ova funkcija je kao fabričko podešavanje uključena za sledeće načine rada (Ostali | Podešavanja | Booster | Uključeno):

- Vrući vazduh plus
- Automatsko pečenje

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

Sa funkcijom Booster osetljiva testa (npr. biskvit, sitni kolači) suviše brzo porumene sa gornje strane.

Prilikom pripreme ovakvih testa isključite funkciju Booster.

Isključiti Booster za postupak kuvanja

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

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

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

Brzo-MT i Kokice

Ove funkcije se mogu koristiti samo ako nije u toku nijedan drugi postupak kuvanja.

Uvek koristite staklenu tacnu.

Brzo-MT

Kada dodirnete senzorski taster ◈, pokreće se funkcija Mikrotalasi sa određenom snagom mikrotalasa i vremenom kuvanja, npr. za podgrevanje tečnosti.

Unapred su podešeni snaga mikrotalasa od 600 W i vreme kuvanja od 1 minuta.

Možete da promenite snagu mikrotalasa i vreme kuvanja. Maksimalno podesivo vreme kuvanja zavisi pri tom od odabrane snage mikrotalasa (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Brzo-MT“).

■ Odaberite senzorski taster ◈. Odabirom više puta možete postepeno da povećate vreme kuvanja.

Prikazan je protok preostalog vremena.

Postupak kuvanja možete u svakom trenutku da zaustavite i nastavite putem senzorskog tastera *OK* ili da prekinete putem senzorskog tastera ⮌.

Po isteku postupka kuvanja pojavi se Završeno i začuje zvučni signal.

■ Odaberite senzorski taster ⮌.

Pojavljuje se glavni meni.

Kokice

Kada odaberete senzorski taster [🍿], pokreće se funkcija Mikrotalasi sa određenom snagom mikrotalasa i vremenom kuvanja.

Standardno su podešeni maksimalna snaga mikrotalasa od 850 W i vreme kuvanja od 2:50 minuta. Ovo odgovara zahtevima najvećeg broja proizvođača za pripremanje kokica sa mikrotalasima.

Možete da podesite vreme kuvanja od maksimalno 4 minuta. Snaga mikrotalasa je fiksno podešena i ne može da se promeni (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Kokice“).

■ Odaberite senzorski taster [🍿].

Prikazan je protok preostalog vremena.

Postupak kuvanja možete u svakom trenutku da zaustavite i nastavite putem senzorskog tastera *OK* ili da prekinete putem senzorskog tastera ⮌.

Posude za jednokratnu upotrebu od papira ili drugih zapaljivih materijala mogu lako da se zapale i oštete rernu.

Ne ostavljajte rernu tokom postupka pečenja bez nadzora i pridržavajte se uputstava na ambalaži.

Po isteku postupka kuvanja pojavi se Završeno i začuje zvučni signal.

■ Odaberite senzorski taster ⮌.

Pojavljuje se glavni meni.

Podgrevanje

Obavezno obratite pažnju na poglavlje „Sigurnosna uputstva i upozorenja“, odeljak „Pravilna upotreba“.

⚠ Opasnost od povreda usled vrućih namirnica.

Ako pregrejete hranu za bebe i decu, ona bi mogla da se opeku.

Podgrevajte hranu za bebe i decu samo 30–60 sekundi sa 450 W.

Namirnice, posebno hranu za bebe i decu, obavezno promešajte ili promućkajte posle podgrevanja i probajte ih kako se deca ne bi opekla.

⚠ Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim posudama ili flašama.

U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.

Nikada ne podgrevajte namirnice ili tečnosti u zatvorenim posudama ili flašama. Prethodno otvorite posude i sa flašica za bebe skinite poklopac i cuclu.

Opasnost od povređivanja usled vrućih tečnosti.

Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti na načinu rada Mikrotalasi ≋, može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno.

Ovo odloženo ključanje može da dovede do toga da sadržaj prekipi poput eksplozije tako da bi prilikom vađenja posuda mogli da se opečete na vruću tečnost. Pod nepovoljnim okolnostima pritisak može da bude toliko jak da se vrata uređaja sama otvore.

Pre zagrevanja ili kuvanja promešajte tečnost.

Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne.

Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

Korišćenje načina rada Mikrotalasi

Ovaj način rada Mikrotalasi ≋ je veoma pogodan za podgrevanje.

Potrebno vreme zavisi od svojstva, količine i početne temperature namirnica. Za namirnice iz frižidera je potrebno npr. više vremena za podgrevanje nego za namirnice koja su bila na sobnoj temperaturi. Vodite računa i o vremenu izjednačavanja temperature.

Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

Koristite uvek poklopac osim kod podgrevanja pohovanih namirnica.

- Namirnice koje podgrevate stavite pokrivene na staklenu tacnu.
- Staklenu tacnu stavite u rernu u nivo 1.
- Odaberite Mikrotalasi ≋.
- Zavisno od namirnice podesite snagu mikrotalasa i vreme kuvanja.
  Podatke za neke namirnice naći ćete u tabeli.
- Okrećite, usitnite ili promešajte namirnice više puta. Mešajte od spoljnih slojeve ka sredini, pošto se ivice brže zagrevaju.

⚠ Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor. Na donjoj strani posuđa mogu mestimično da se stvore vodene kapi.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom rada oko vruće rerne i prilikom vađenja posuđa.

Vreme izjednačavanja temperature je vreme mirovanja za koje se toplota ravnomerno rasporedi u namirnici.

- Nakon zagrevanja ostavite namirnice da odstoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedila.

Kuvanje

Obavezno obratite pažnju na poglavlje „Sigurnosna uputstva i upozorenja“, odeljak „Pravilna upotreba“.

Ukoliko zagrevate ili kuvate namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su paradajz, viršle, krompir u ljusci, plavi patlidžan, one bi mogle da se rasprsnu.

Ove namirnice prethodno više puta probodite ili zarežite kako bi para koja nastane mogla da izađe.

Ako kuvate jaja u ljusci, ona će pući i nakon što ih izvadite iz rerne.

Jaja u ljusci kuvajte samo u specijalnoj posudi. Tvrdo kuvana jaja ne podgrevajte u načinu rada Mikrotalasi.

Saveti

- Okrećite, usitnite ili promešajte namirnice više puta. Mešajte od spoljnih slojeve ka sredini, pošto se ivice brže zagrevaju.
- U načinima rada sa mikrotalasima koristite samo posuđe pogodno za upotrebu sa mikrotalasima i u rerni.
- Za pečenje koristite po mogućstvu automatske programe.
- Pecite u načinima rada MT + roštilj-kruženje vazd. i MT + roštilj uvek bez poklopca, jer namirnice inače neće porumeniti.
- U načinu rada Mikrotalasi odaberite snagu mikrotalasa od 850 W za nagli početak kuvanja i nastavite sa 450 W.
  Pročitajte podatke u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta.

Krat. vr. inter.

Korišćenje funkcije Krat. vr. inter.

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

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

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

Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

Kada odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, uključujete rernu kako biste podesili kratkotrajni vremenski interval. Kratkotrajni vremenski interval, koji odbrojava, se onda pojavi kada je rerna isključena.

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

- Odaberite senzorski taster .
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Krat. vr. inter..

Prikaže se zahtev Podesiti 00:00 min.

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

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

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

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

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

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

Posle isteka kratkotrajnog vremenskog intervala treperi 🔔, vreme odbrojava naviše i začuje se zvučni signal.

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

Zvučni i optički signali se isključuju.

Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

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

Prikaže se kratkotrajni vremenski interval.

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

Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala

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

Kratkotrajni vremenski interval se briše.

Pečenje testa

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

Saveti za pečenje

- Podesite vreme pečenja. Pečenje testa ne treba birati mnogo ranije. Testo bi počelo da se suši, a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.
- 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.
- Za pripremu pomfrita, kroketa ili slično staklenu tacnu obložite papirom za pečenje.

Informacije vezane za tabele za pečenje

Odabir temperature

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

Odabir vremena pripreme

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

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

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

Informacije vezane za načine rada

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

Korišćenje Automatski programi Auto

■ Sledite uputstva na displeju.

Korišćenje Vrući vazduh plus

Možete da koristite svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na toplotu.

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

■ 1 nivo: kolače u kalupima stavite u nivo 1.

■ 1 nivo: tanka peciva (npr. kolačići, kolač u plehu) stavite u nivo 2.

■ 2 nivoa: namirnicu, u zavisnosti od visine, stavite u nivoe 1+3 ili 2+3.

Korišćenje Eco - Vrući vazduh

Možete da koristite svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na toplotu.

Koristite ovaj način rada za pripremu jela u kalupu i gratiniranih jela koja treba da dobiju hrskavu koricu.

- Kolače ili zapečena jela u kalupima stavite u nivo 1.
- Tanka peciva (npr. kolačići, kolač u plehu) stavite u nivo 2.

Korišćenje MT + vrući vazduh plus

Podesni su kalupi za režim rada sa mikrotalasima i otporni na toplotu (vidi poglavlje „Rad sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“), kao npr. kalupi za pečenje od vatrostalnog stakla ili keramike, jer mikrotalasi prodiru kroz ove materijale.

Način rada MT + vrući vazduh plus je naročito pogodan za pečenje testa sa dužim vremenom pečenja, poput kvasnog, testa sa sirom i uljem, mešanog i prhkog testa.

Kada koristite ovaj način rada, skraćuje se vreme pripreme.

Pročitajte podatke u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta ako birate snagu mikrotalasa.

- Staklenu tacnu stavite u nivo 1.
- Kalup za pečenje stavite na staklenu tacnu.

Savet: Metalni kalupi su manje pogodni u načinima rada sa mikrotalasima, jer metal reflektuje mikrotalase. Mikrotalasi dospeju do kolača samo odozgo tako da se produžava vreme pečenja. Ako koristite metalne kalupe, postavite kalup na staklenu tacnu tako da ne dodiruje zidove rerne. Ukoliko se stvaraju varnice, ne koristite ponovo ovaj kalup u načinima rada sa mikrotalasima.

Pečenje mesa

Saveti za pečenje

- **Prethodno zagrevanje** rerne je potrebno samo prilikom pripreme rozbifa i filea. Obično nije potrebno prethodno zagrevanje.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu za pečenje**, npr. pekač. Meso iznutra ostaje sočno. Rerna ostane čistija nego prilikom pečenja na rešetki. Ostane dovoljno soka od pečenja za pripremanje umaka.
- Ako koristite **crevo ili kesu za pečenje**, obratite pažnju na podatke na pakovanju.
- Ako za pečenje koristite **rešetku** ili **otvorenu posudu**, posnije meso možete da premažete mašću, obložite režnjevima slanine ili špikujete.
- **Začinite** meso i stavite ga u posudu za pečenje. Obložite ga listićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili mašću. Ako pripremate veći komad posnog mesa (2-3 kg) ili masniju živinu, dodajte oko 1/8 l vode.
- Tokom pečenja ne dolivajte previše tečnosti. Time bi meso manje **porumenilo**. Rumena boja nastaje na kraju vremena pečenja. Meso dodatno intenzivno porumeni ako posle otprilike polovine vremena pečenja skinete poklopac sa posude.
- Nakon završenog postupka pečenja izvadite namirnicu iz rerne, poklopite je i ostavite da **miruje** oko 10 minuta. Iz nje će onda izlaziti manje soka od pečenja kada je zasečete.
- Kožica **živine** će biti hrskava ako je 10 minuta pre završetka pečenja pomoću četkice premažete blago posoljenom vodom.

Informacije vezane za tabele za pečenje

■ Vodite računa o navedenom opsegu temperature, snazi mikrotalasa, nivoima i vremenima. Pri tome 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.

■ Kada pečete komade mesa teže od 3 kg, odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego što je navedeno u tabeli za pečenje. Proces pečenja će trajati malo duže, ali će meso biti ravnomerno pečeno i neće dobiti suviše debelu koru.

■ Kod pečenja na rešetki odaberite temperaturu nižu za oko 20 °C nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

Odabir vremena pripreme

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

■ Izračunajte vreme pečenja tako što ćete, u zavisnosti od vrste mesa, pomnožiti visinu Vašeg pečenja [cm] sa vremenom po cm visine [min/cm]:

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

■ Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.

Saveti

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

Informacije vezane za načine rada

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

Korišćenje Automatski programi Auto

■ Sledite uputstva na displeju.

Korišćenje Vrući vazduh plus ili Automatsko pečenje

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 Automatsko pečenje rerna se tokom početne faze pečenja prvo zagreva na visokoj temperaturi za početak pečenja (oko 230 °C). Čim se dostigne ova temperatura, rerna automatski smanjuje temperaturu na podešenu temperaturu pečenja (temperatura za nastavak pečenja).

■ Za pečenje koristite posuđe sa drškama otpornim na toplotu, npr. pekač, tepsiju, glinena posuda ili vatrostalnu staklenu posudu.

■ Rešetku sa namirnicom stavite u nivo 1.

Korišćenje MT + vrući vazduh plus ili MT + automatsko pečenje

Ovi načini rada su **nisu** pogodni za pečenje osetljivih komada mesa, kao što su rozbif i file. Meso će se iznutra ispeći pre nego što dobije hrskavu koricu.

Koristite način rada MT + vrući vazduh plus za brzo zagrevanje i pečenje namirnica uz istovremeno dobijanje rumene boje. Sa ovim načinom rada se postiže najveća ušteda vremena i energije.

Koristite način rada MT + automatsko pečenje za kratko prženje na visokoj temperaturi i nastavak pečenja sa nižim temperaturama.

Kada koristite načine rada sa mikrotalasima, skraćuje se vreme pečenja.

Pročitajte podatke u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta ako birate snagu mikrotalasa.

- Koristite samo posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima, otporno na toplotu, bez metalnih poklopaca (vidi poglavlje „Izbor posuđa za režim rada sa mikrotalasima“).
- Stavite rešetku zajedno sa staklenom tacnom ili staklenu tacnu u nivo 1.

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. Za prethodno zagrevanje odaberite načina rada **bez** mikrotalasa.
  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 previše potamneti i početi da dime.
- Pljosnatu ribu i komade ribe očistite i posolite. Ribu možete takođe da nakapate sokom od limuna.
- Roštilj pripremajte uglavnom na rešetki.
- Prilikom pečenja na roštilju četkicom premažite rešetku uljem i na nju stavite namirnicu.

Informacije vezane za tabele za pečenje

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

Odabir temperature

U načinima rada Roštilj sa kruže. vazduha i MT + roštilj-kruženje vazd. odaberite temperaturu.

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

Odabir stepena pečenja na roštilju

U načinima rada Roštilj i MT + roštilj birate između stepena 1–3.

- Ako pečete namirnicu većeg prečnika i sa većim odstojanjem od grejača roštilja, odaberite **stepen 1**.
- Ako želite npr. da gratinirana jela manje porumene, odaberite **stepen 2**.
- Ako kratko pečete tanje namirnice na roštilju sa malim odstojanjem od grejača roštilja, odaberite **stepen 3**. .

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.
- Deblje komade grilujte oko 7–9 minuta sa svake strane.
- Rolovano pečenje grilujte oko 10 minuta po cm prečnika.
- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.
- Za **proveru pečenosti** mesa pritisnite ga kašikom. Tako možete da utvrdite koliko je meso pečeno.

- **slabo pečeno/ružičasto**
  Ako je meso još uvek vrlo elastično, znači da je u unutrašnjosti još crveno.
- **srednje pečeno**
  Ako meso malo popušta pod pritiskom, u unutrašnjosti je ružičaste boje.
- **dobro pečeno**
  Ako meso ne popušta previše pod pritiskom, dobro je pečeno.

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

Informacije vezane za načine rada

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

Kada koristite načine rada sa mikrotalasima, skraćuje se vreme pečenja.

Pročitajte podatke u tabelama za pečenje na roštilju na kraju ovog dokumenta ako birate snagu mikrotalasa.

Korišćenje Roštilj sa kruže. vazduha ili MT + roštilj-kruženje vazd.

Ovi načini rada su pogodni 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.

- Stavite rešetku u zavisnosti od visine namirnice u nivo 1 ili 2.

Korišćenje Roštilj ili MT + roštilj

Ovi načini rada su pogodni za grilovanje tanjih namirnica i da se jela zapeku.

- Stavite rešetku u zavisnosti od visine namirnice u nivo 2 ili 3.

Odmrzavanje

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

■ Koristite jedan od sledećih načina rada:

- Način rada Odmrzavanje
  Podešavate temperaturu otapanja.
- Način rada Mikrotalasi
  Podešavate snagu mikrotalasa i vreme otapanja.

⚠ 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

- Stavite smrznutu hranu bez ambalaže da se otapa na staklenoj tacni.
- Za otapanje živine koristite staklenu tacnu 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.

Korišćenje načina rada Odmrzavanje

Ovaj način rada je predviđen za postepeno otapanje zamrznute namirnice.

■ Odaberite Odmrzavanje.

■ Po potrebi promenite predloženu temperaturu.

Vazduh u rerni cirkuliše, a zamrznuta namirnica se blago odmrzava.

Korišćenje načina rada Mikrotalasi

Alternativno uz otapanje možete da koristite način rada Mikrotalasi. Podešavate snagu mikrotalasa i vreme otapanja.

Potrebno vreme zavisi od svojstva, količine i početne temperature namirnica. Vodite računa i o vremenu izjednačavanja temperature.

Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

■ Odaberite Mikrotalasi.

■ Zavisno od namirnice podesite snagu mikrotalasa i vreme otapanja, koji su navedeni u tabeli.

■ Odaberite obično srednje vreme.

■ Namirnice na staklenoj tacni stavite u rernu u nivo 1.

Ukuvavanje

⚠ Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.
Jednokratnim ukuvavanjem mahunarki i mesa spore bakterije Clostridium botulinum se nedovoljno uništavaju. Na taj način mogu da se stvore toksini koji izazivaju teška trovanja. Spore odumiru tek još jednim zagrevanjem.
Mahunarke i meso ukuvajte nakon hlađenja u roku od 2 dana **uvek** još po drugi put.

⚠ Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim limenkama.
Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle da eksplodiraju.
Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

Pripremanje voća i povrća

Podaci važe za maksimalno 5 tegli sa 0,5 l sadržine.

Koristite samo specijalne tegle koje možete da nabavite u specijalizovanoj prodavnici:

- Vrući vazduh plus : Tegle za ukuvavanje i tegle sa poklopcem sa navojem
- Mikrotalasi : Tegle za ukuvavanje sa staklenim poklopcem pogodne za mikrotalase, koje se zatvaraju providnom lepljivom trakom

- Koristite samo neoštećene tegle i gumene obruče.
- Pre ukuvavanja isperite tegle vrućom vodom i napunite ih maksimalno do 2 cm ispod ispod vrha.
- Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom.
- Tegle zatvorite samo providnom lepljivom trakom. Ne koristite nikakve metalne štipaljke jer one stvaraju varnice u režimu rada Mikrotalasi .
- Staklenu tacnu stavite u nivo 1 a na nju poređajte tegle.

Korišćenje načina rada Vrući vazduh plus

- Odaberite način 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 prekipi.

Ukuvavanje voća i krastavaca

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

Ukuvavanje povrća

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

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

/🕘 Temperatura i vreme ukuvavanja čim se vidi „penušanje“
/ Temperatura i vreme naknadnog zagrevanja

Korišćenje načina rada Mikrotalasi

- Odaberite način rada Mikrotalasi i snagu mikrotalasa od 850 W.
- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići). Ovaj postupak traje 3 minuta po tegli. Za 5 tegli vreme se dakle produžava na oko 15 minuta.

Smanjite snagu mikrotalasa na vreme kako biste sprečili da sadržaj prekipi.

Ukuvavanje voća i krastavaca

- Čim u teglama budete videli „penušanje“, isključite rernu i ostavite tegle navedeno vreme u rerni da se naknadno podgrevaju.

Ukuvavanje povrća

- Čim u teglama budete videli „penušanje“, podesite navedenu snagu mikrotalasa i ukuvavajte povrće navedeno vreme.
- Posle ukuvavanja isključite rernu i ostavite tegle navedeno vreme u rerni da se naknadno podgrevaju.

	/	
Voće	–/–	25–35 min.
Krastavci	–/–	25–30 min.
Cvekla	450 W 20–30 min.	25–30 min.
Boranija (zelena ili žuta)	450 W 20–30 min.	25–30 min.

/ Snaga mikrotalasa i vreme ukuvavanja čim se vidi „penušanje“
Naknadno vreme podgrevanja

Vađenje tegli posle ukuvavanja

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

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

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

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

Sušenje

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 staklenoj tacni.
- Sušite maksimalno na 2 nivoa istovremeno.
  Namirnicu za sušenje stavite na nivoe 1+2.
  Ako koristite rešetku i staklenu tacnu, stavite staklenu tacnu ispod rešetke.
- Odaberite Vrući vazduh plus.
- Promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme sušenja.
- Namirnicu koju sušite okrećite u redovnim razmacima.

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

Namirnice za sušenje		[°C]	[h]
Voće		60–70	2–8
Povrće		55–65	4–12
Pečurke		45–50	5–10

Režim rada, Temperatura, Vreme sušenja, Vrući vazduh plus

- 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.

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.

Zamrznuti proizvodi/gotova jela

Saveti za kolače, pice i bagete

- Kolače, pice i bagete pecite na rešetki koju ćete prekriti papirom za pečenje.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.

Saveti za pomfrit, krokete ili slično

- Ove smrznute proizvode pecite na staklenoj tacni koju ćete prekriti papirom za pečenje.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.
- Namirnicu koja se peče okrenite više puta.

Priprema zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

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

Automatski programi

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

Kategorije

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

Upotreba automatskih programa

- Odaberite Automatski programi Auto.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

- Odaberite željenu kategoriju.

Pojavljuju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

- Odaberite željeni automatski program.
- Sledite uputstva na displeju.

Napomene o korišćenju

- Prilikom korišćenja automatskih programa priloženi recepti treba da pruže pomoć da se orijentišete. Sa odgovarajućim automatskim programom možete da pripremite i slične recepte sa količinama koje se razlikuju.
- Pre nego što pokrenete automatski program, pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Kod nekih automatskih programa treba sačekati da prođe vreme prethodnog zagrevanja pre nego što namirnicu stavite u rernu da se peče. Na displeju se pojavi odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu.

- Kod nekih automatskih programa morate posle izvesnog vremena pečenja da dodate tečnost. Na displeju se pojavi odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu (npr. da se dolije tečnost).
- Podatak o trajanju automatskog programa je približno vreme. U zavisnosti od postupka pečenja vreme može da se skrati ili produži. Do promene vremena može da dođe već zbog same početne temperature mesa.

Tabele za pečenje

Otapanje u načinu rada Mikrotalasi

Namirnica koja se otapa	Količina	[W]	[min.]	[min.][1]
Puter	250 g	80	8–10	5–10
Mleko	1000 ml	450	12–16	10–15
Suvi kolač (3 komada)	oko 300 g	150	4–6	5–10
Voćni kolač (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	10–15
Kolač sa maslacem (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	5–10
Torta sa pavlakom, torta sa kremom (3 komada)	oko 300 g	80	4–4:30	5–10
Pecivo od kvasnog, lisnatog testa (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	5–10

Snaga mikrotalasa, Vreme otapanja, Vreme izjednačavanja

[1] Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.

Zagrevanje u načinu rada Mikrotalasi

Napitak/ Jelo	Količina	[W]	[min.]	[min.][1]
Napici (temperatura konzumiranja 60–65 °C)	1 šolja/1 čaša (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Flašica za bebe (mleko)[2]	oko 200 ml	450	0:50–1:00[3]	1
Hrana za decu[3]	1 tegla (200 g)	450	0:30–1:00	1
Odresci od pečenja sa umakom[3]	200 g	600	3:00–5:00	1
Prilozi[3]	250 g	600	3:00–5:00	1

Snaga mikrotalasa / Vreme pečenja / Vreme izjednačavanja

[1] Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.

[2] Izbegavajte odloženo ključanje, tako što ćete tečnost promešati pre zagrevanja. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

[3] Vremena važe za početnu temperaturu namirnica od oko 5 °C.
Kod namirnica, koje se obično ne čuvaju u frižideru, polazi se od sobne temperature od oko 20 °C.
Namirnice (izuzev hrane za bebe i osetljivih umaka sa mućenim jajima) zagrevajte do temperature od 70–75°C.

Kuvanje sa načinom rada Mikrotalasi

Supe/variva **Povrće**	[g]	850 W [min.]	+	450 W [min.]	[1] [min.]
Varivo	1500	10	+	20	1
Supa	1500	11	+	24	1
Grašak	500	5	+	10	2
Grašak (zamrznut)	450	5	+	12	2
Šargarepa	500	5	+	10	2
Cvetići brokolija	500	6	+	8	2
Brokoli (zamrznut)	450	5	+	11	2
Cvetići karfiola	500	6	+	10	2
Keleraba sečena na štapiće	500	3	+	8	2
Špargla	500	5	+	8	2
Praziluk	500	5	+	8	2
Praziluk (zamrznut)	450	5	+	8	2
Paprika isečena na trake	500	5	+	10	2
Boranija, zelena	500	4	+	12	2
Prokelj	500	5	+	12	2
Prokelj (zamrznut)	450	5	+	10	2
Mešano povrće (zamrznuto)	450	5	+	12	2

Težina, Vreme kuvanja, Vreme izjednačavanja temperature

[1] Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.

Korisne informacije

Mešano testo

Kolač/pecivo (Pribor)	▭	🌡 + ≋ [°C] + [W]	🌡↑	3 1	🕘 [min.]
Mafini	🌀	150–160	✓	2	35–45
Sitni kolači (1 staklena tacna)*	🌀	150	–	2	25–35
Sitni kolači (2 staklene tacne)*	🌀	140	–	2+3	35–45
Suvi kolač (pravougaoni kalup, 30 cm)	≋🌀[1]	160–170 + 80	✓	1	35–45
Kuglof (kalup u obliku venca/kalup za kuglof, ∅ 26 cm)	≋🌀[1]	160–170 + 150	✓	1	40–50
Mramorni kolač, kolač sa orasima (pravougaoni kalup, 30 cm)	🌀	150–160	✓	1	65–75
Mramorni kolač, kolač sa orasima (kalup u obliku venca/kalup za kuglof, ∅ 26 cm)	🌀	150–160	✓	1	55–65
Voćni kolač (1 staklena tacna)	🌀	150–160	✓	2	50–60
Voćni kolač (kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)	🌀	150–160	✓	1	55–65
Kora za tortu (kalup za torte, ∅ 28 cm)	🌀	150–160	✓	1	25–35

▭ Način rada, 🌡 Temperatura, ≋ Snaga mikrotalasa, 🌡↑ Booster, 3 1 Nivo, 🕘 Vreme kuvanja, 🌀 Vrući vazduh plus, ≋🌀 MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Kalup za pečenje stavite na sredinu staklene tacne.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

Prhko testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]			[min.]
Sitni kolači (1 staklena tacna)	Vrući vazduh plus	140–150	✓	2	20–30
Suvi keks (1 staklena tacna)*	Vrući vazduh plus	140	–	2	40–50
Suvi keks (2 staklene tacne)*	Vrući vazduh plus	140	–	2+3	45–55[2]
Kora za tortu (kalup za torte, ∅ 28 cm)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	2	30–40
Kolač sa sirom (kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	1	75–85
Apple pie (kalup sa kopčom, ∅ 20 cm)*	Vrući vazduh plus	160	–	1	110–120
Kolač sa jabukama (kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	1	65–75
Voćni kolač s prelivom (kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	1	60–70
Voćni kolač s prelivom (1 staklena tacna)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	2	55–65
Slatka pita (1 staklena tacna)	Vrući vazduh plus	190–200[1]	✓	2	30–40

Način rada, Temperatura, Booster, Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

[2] Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

Korisne informacije

Kvasno testo

Kolač/pecivo (Pribor)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min.]
Kuglof (kalup za kuglof, ∅ 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Štolen (nemački božićni kolač) (1 staklena tacna)		150–160	✓	1	60–70
Mrvičasti kolač sa/bez voća (1 staklena tacna)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Voćni kolač (1 staklena tacna)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 staklena tacna)		150–160	✓	2	25–35
Beli hleb (pečen van kalupa) (1 staklena tacna)		180–190	–	2	35–45
Beli hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Integralni hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Narastanje kvasnog testa (činija)		35	–	1	30

▭ Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

Testo sa sirom i uljem

Kolač/pecivo (Pribor)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min.]
Voćni kolač (1 staklena tacna)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 staklena tacna)		150–160	✓	2	25–35

▭ Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

Biskvitno testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]			[min.]
Biskvitna kora (2 jaja, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	15–25
Biskvitna kora (4 jaja, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	30–40
Lagani biskvit (kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskvitna kora (1 staklena tacna)		170–180[1]	–	2	12–22

Način rada, Temperatura, Booster, Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]			[min.]
Princes krofne (1 staklena tacna)		160–170	✓	2	30–40
Jastučići od lisnatog testa (1 staklena tacna)		170–180	✓	2	25–35
Puslice (1 staklena tacna)		120–130	✓	2	35–45
Meringue/beze (1 staklena tacna, 6 komada po ∅ 6 cm)		80–100	–	2	120–150

Način rada, Temperatura, Booster, Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

Korisne informacije

Pikantna jela

Namirnica (Pribor)		+ [°C] + [W]			[min.]
Pikantna pita (1 staklena tacna)		190–200[2]	✓	2	30–40
Kolač od crnog luka (1 staklena tacna)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pica, kvasno testo (1 staklena tacna)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pica, testo sa sirom i uljem (1 staklena tacna)		150–160	–	2	25–35
Tost* (rešetka)	[1]	3[3]	–	2	2–4
Zapečena/gratinirana jela (npr. tost) (rešetka na staklenoj tacni)	[1]	3	–	2	5–9
Grilovano povrće (rešetka na staklenoj tacni)	[1]	3[3]	–	2	10–12[4]
		210–220[3]	–	2	8–10[4]

Način rada, Temperatura, Booster, Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, MT + vrući vazduh plus, Veliki roštilj, Roštilj sa kruže. vazduha, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Odaberite navedeni stepen grilovanja.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

[4] Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

Govedina

Namirnica (Pribor)	▭	[°C]		3 1	[min.]	[°C]
Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	2	150–160	✓	1	120–130[6]	–
Goveđi file, oko 1 kg [1]	2	150–160[4]	–	1	30–70	45–75
Rozbif, oko 1 kg[1]	2	150–160[4]	✓	1	25–70	45–75
Burger[*,1]	3	3[5]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[7]	–
Pljeskavice[1]	3	3[5]	–	2	1: 10–15 2: 5–10[7]	–

▭ Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Vrući vazduh plus, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

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

1 Uvek koristite rešetku i staklenu tacnu.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

3 Odaberite navedeni stepen grilovanja.

4 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

5 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

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

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

8 Ako posedujete zaseban termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Korisne informacije

Teletina

Namirnica (Pribor)		+ [°C] + [W]		[min.]	[°C]
Dinstana teletina, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)	[1]	160–170	✓	1	120–130[2]	–
	[1]	160–170 + 150	✓	1	80–90[2]	–
Teleći file, oko 1 kg (staklena tacna)	[1]	150–160	✓	1	20–50	45–75

Način rada, Temperatura, Booster, Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Vrući vazduh plus, MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

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

[3] Ako posedujete zaseban termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Svinjetina

Namirnica (Pribor)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min.]	[°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	[1]	160–170 + 150	✓	1	80–90[4]	80–90
Svinjsko pečenje sa kožom, oko 2 kg (pekač)	[1]	170–180 + 150	✓	1	70–80[5]	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (staklena tacna)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pečenje od mlevenog mesa, oko 1 kg (staklena tacna)		170–180 + 150	–	1	35–45[5]	80–85
Bekon slanina (rešetka na staklenoj tacni)	[2]	3[3]	–	2	5–10	–
Kobasica (rešetka na staklenoj tacni)	[2]	3[3]	–	2	15–20[6]	–

▭ Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, MT + automatsko pečenje, MT + vrući vazduh plus, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

1 Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

2 Odaberite navedeni stepen grilovanja.

3 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

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

5 Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 0,5 l tečnosti.

6 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

7 Ako posedujete zaseban termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Jagnjetina, divljač

Namirnica (Pribor)		+ [°C] + [W]		3 1	[min.]	4 [°C]
Jagnjeći but sa koskom, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		170–180 + 80	✓	1	100–120[3]	64–82
Jagnjeća leđa bez kostiju (staklena tacna)	[1]	170–180[2]	✓	1	15–40	53–80
Jelenska leđa bez kostiju (pekač)	[1]	170–180[2]	✓	1	45–75	60–81
Srneća leđa bez kostiju (staklena tacna)	[1]	140–150[2]	–	1	20–40	60–81
But divlje svinje bez kostiju, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		180–190	✓	1	90–120[3]	80–90

Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, MT + automatsko pečenje, Vrući vazduh plus, Automatsko pečenje, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

[4] Ako posedujete zaseban termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

Živina, riba

Namirnica (Pribor)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min.]	4 [°C]
Živina, 0,8–1,5 kg (rešetka na staklenoj tacni)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Pile, oko 1,2 kg (rešetka na staklenoj tacni)		180–190[1]	–	1	60–70[2]	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55[2]	85–90
Živina, oko 2 kg (ravna tepsija na staklenoj tacni)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Živina, oko 4 kg (pekač na staklenoj tacni)		160–170 + 80	–	1	150–160[3]	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrmka) (staklena tacna)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (npr. losos-pastrmka) (staklena tacna)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

▭ Način rada, Temperatura, Booster, 3 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Automatsko pečenje, MT + automatsko pečenje, Roštilj sa kruže. vazduha, MT + roštilj-kruženje vazd., MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60705.

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

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

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

[4] Ako posedujete zaseban termometar za namirnice, možete da se orijentišete i prema navedenoj temperaturi jezgra namirnice.

⚠ 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 rerne 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 rerni 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.

Jaka prljavština bi eventualno mogla oštetiti rernu.
Očistite unutrašnjost rerne, unutrašnju stranu vrata i zaptivku na vratima čim se ohlade. Ukoliko budete predugo čekali, čišćenje će Vam bespotrebno biti teže, a u izuzetnim slučajevima nemoguće.

Kod neispravne rerne može tokom rada doći do emisije mikrotalasa koji predstavljaju opasnost za korisnika.
Proverite vrata i zaptivku na vratima da li su oštećena. Ne koristite načine rada sa mikrotalasima dok tehničar iz servisa ne popravi uređaj.

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

* dozvoljeno kod tvrdokorne prljavštine na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean

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.

Samo staklena tacna je pogodna za čišćenje u mašini za pranje sudova.

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

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

- Spustite grejač roštilja.
- Stavite šolju vode sa malo soka od limuna da kuva u rerni nekoliko minuta kako bi se neutralisali mirisi u rerni.

Uklanjanje normalne prljavštine

Tečnost u unutrašnjosti uređaja oštećuje rernu.
Unutrašnjost rerne nemojte da brišete suviše vlažnom krpom kako tečnost ne bi kroz otvore prodrla u unutrašnjost uređaja.

Uklanjanje normalne prljavštine

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

Uklanjanje tvrdokorne prljavštine

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 navlažite rastvorom sredstva za pranje sudova i ostavite ih nekoliko minuta da omekšaju.
- Posle omekšavanja možete dodatno da koristite oštru stranu sunđera za pranje sudova.

Korišćenje sredstva za čišćenje rerni

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

Ukoliko sprej za čišćenje rerne dospe u međuprostor i otvore, prilikom narednih postupaka kuvanja dolazi do pojave mirisa.
Ne prskajte sprej za čišćenje rerne na gornji deo unutrašnjosti rerne.
Ne prskajte sprej za čišćenje rerne u međuprostor i otvore zidova i zadnje strane unutrašnjosti rerne.

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

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

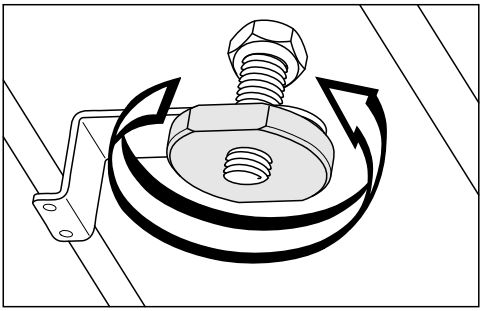
- Posle faze delovanja možete dodatno da koristite oštru stranu sunđera za pranje sudova.
- Temeljno uklonite ostatke sredstva za čišćenje sa malo čiste vode.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Spuštanje grejača roštilja

Ukoliko je gornja strana rerne posebno jako zaprljana, grejač roštilja možete da preklopite nadole radi čišćenja. Preporučuje se da gornju stranu unutrašnjosti rerne redovno čistite vlažnom krpom ili sunđerom za pranje posuđa.

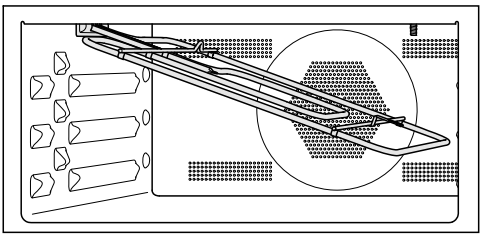
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu i pribor da se ohlade.

Matica koja padne može da izgrebe dno rerne.
Radi zaštite stavite npr. kuhinjsku krpu na dno rerne.



- Odvrnite maticu.

Grejač roštilja može da se ošteti.
Nikada ne vucite na silu grejač roštilja.



- Pažljivo spustite grejač roštilja.

Ploča na gornjoj strani rerne može da se ošteti.
Za čišćenje gornje strane rerne nemojte da koristite tvrdu stranu sunđera za pranje posuđa.

LED na gornjoj strani rerne može da se ošteti.
Bolje da ne čistite LED.

- Gornju stranu unutrašnjosti rerne čistite vlažnom krpom ili sunđerom za pranje posuđa.
- Posle čišćenja preklopite grejač roštilja nagore.
- Stavite maticu i pritegnite je.

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

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

Napomene na displeju

Problem	Uzrok i otklanjanje
Displej je zatamnjen.	Odabrali ste podešavanje Tačno vreme | Pokazatelj displeja | Isključeno. Zato je displej zatamnjen kada je rerna isključena. ■ Čim uključite rernu, prikaže se glavni meni. Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Tačno vreme | Pokazatelj displeja | Uključeno.
	Rerna ne dobija struju. ■ Proverite da li je mrežni utikač utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.
Prilikom uključivanja na displeju se pojavljuje Blokada uključivanja 🔒.	Blokada uključivanja 🔒 je uključena. ■ Potvrdite sa *OK*. Prikazuje se Pritisnite 6 sek. „OK". ■ Isključite blokadu uključivanja za neki postupak pečenja tako što ćete dodirnuti senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi. ■ Ako hoćete trajno da isključite blokadu uključivanja, odaberite podešavanje Bezbednost | Blokada uključivanja 🔒 | Isključeno.
Na displeju se pojavi 12:00**.**	Prekid napajanja električnom energijom je trajao duže od 150 sati. ■ Ponovo podesite tačno vreme i datum.
Na displeju se pojavi Nestanak struje**.**	Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. To je prekinulo tekući postupak pečenja. ■ Isključite i ponovo uključite rernu. ■ Pokrenite ponovo postupak pečenja.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok i otklanjanje
Na displeju se pojavi Maks.traja.rada dostign..	Rerna je radila neuobičajeno dugo i izazvala iskakanje osigurača. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje. ■ Potvrdite sa *OK*. Nakon toga rerna je opet spremna za upotrebu.
Na displeju se prikažu Greška **i kôd greške koji nije naveden ovde.**	Problem koji ne možete sami da otklonite. ■ Pozovite Miele servis.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Senzorski tasteri ne reaguju.	Odabrali ste podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno. Na taj način senzorski tasteri ne reaguju kada je rerna isključena. ■ Čim uključite rernu senzorski tasteri reaguju. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je rerna isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.
	Rerna nije priključena na električnu mrežu. ■ Proverite da li je utikač utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.
	Postoji problem u komandama. ■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se displej ne isključi a rerna ponovo ne pokrene.
Senzorski taster treperi kada uključite rernu.	Vašu rernu do sada niste povezali sa WLAN mrežom. Senzorski taster treperi, kako bi Vam signalizirao da rernu možete jednostavno umrežiti pomoću ovog senzorskog tastera. Nakon višestrukog uključivanja i isključivanja rerne, senzorski taster više ne treperi, ali je funkcija umrežavanja i dalje aktivna.
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho. ■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Jačina zvuka | Zvučni signali.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi. ■ Deaktivirajte demo program putem podešavanja Prodajno mesto | Demo program | Isključeno.
Ne možete da pokrenete nijedan postupak kuvanja.	Za postupak sa mikrotalasima vrata su još otvorena. ■ Proverite da li su vrata pravilno zatvorena.
	Za postupak sa mikrotalasima nisu podešeni snaga mikrotalasa i vreme pečenja. ■ Proverite da li su podešeni snaga mikrotalasa i vreme pečenja.
	Za postupak u načinu rada rada sa mikrotalasima nisu unesena sva potrebna podešavanja. ■ Proverite da li su podešeni snaga mikrotalasa, vreme pečenja i temperatura.
Ukoliko se za vreme postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi ≋ **otvore vrata, ne čuje se zvuk rada uređaja.**	To nije smetnja! Ukoliko se tokom postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi ≋ otvore vrata, kontaktni prekidač za vrata isključuje mikrotalase i prebacuje rad ventilatora na manji broj obrtaja.
Rerna se isključila sama od sebe.	Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako se nakon uključivanja rerne ili nakon završetka postupka pečenja ne rukuje dalje uređajem izvesno vreme. ■ Ponovo uključite rernu.
Osvetljenje u rerni se isključuje posle kraćeg vremena.	Odabrali ste podešavanje Osvetljenje | „Uključeno“ 15 sekundi. ■ Ako hoćete da osvetljenje u rerni uključite tokom celog postupka pečenja, odaberite podešavanje Osvetljenje | Uključeno.
Osvetljenje u rerni je isključeno ili se ne uključuje.	Odabrali ste podešavanje Osvetljenje | Isključeno. ■ Odabirom senzorskog tastera ☼ uključite osvetljenje rerne na 15 sekundi. ■ Ako želite, odaberite podešavanje Osvetljenje | Uključeno ili „Uključeno“ 15 sekundi.
	Osvetljenje rerne je u kvaru. ■ Pozovite Miele servis.

Rešavanje problema

Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i otklanjanje
Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje.	Odabrana temperatura odstupa od recepta. ■ Odaberite temperaturu prema receptu.
	Količine sastojaka odstupaju od recepta. ■ Proverite da li ste izmenili recept. Dodavanjem više tečnosti ili jaja testo postaje vlažnije i potrebno mu je više vremena da se ispeče.
Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.	Odabrali ste pogrešnu temperaturu ili pogrešan nivo. ■ Uvek postoji izvesna razlika u dobijanju rumene boje. Ako je ta razlika vrlo velika, proverite da li ste odabrali pravu temperaturu i pravi nivo.
	Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu usklađeni sa načinom rada. Svetli, sjajni tanki kalupi takođe se mogu koristiti, ali nisu toliko pogodni. Oni reflektuju toplotno zračenje rerne. Zbog toga toplota teže dospeva do namirnice koja se peče, a jelo u kalupu neravnomerno ili slabo porumeni. ■ Koristite tamne kalupe bez sjaja.
Po isteku podešenog vremena namirnice koje se pripremaju u načinu rada Mikrotalasi **nisu dovoljno zagrejane ili kuvane.**	Prekinuli ste postupak pečenja sa mikrotalasima, ali niste ga ponovo pokrenuli. ■ Ponovo pokrenite postupak pečenja dok se namirnice dovoljno ne zagreju ili skuvaju.
	Prilikom kuvanja ili podgrevanja uz pomoć mikrotalasa podesili ste prekratko vreme. ■ Proverite da li je za podešenu snagu mikrotalasa odabrano ispravno vreme. Što je manja snaga mikrotalasa, to je duže vreme.
Nakon podgrevanja ili kuvanja sa mikrotalasima namirnice se suviše brzo ohlade.	Zbog karakteristika mikrotalasa toplota prvo nastaje na ivičnim slojevima pa se prenosi onda prema sredini namirnice. Ako se namirnica zagreje suviše velikom snagom mikrotalasa, namirnica može spolja da bude već vruća, a da u unutrašnjosti još nije zagrejana. Prilikom kasnijeg izjednačavanja temperature namirnice postaju u sredini sve toplije, a spolja hladnije. ■ Odaberite posebno prilikom podgrevanja namirnica različitog sastava, kao npr. kod menija, manju snagu mikrotalasa i pri tome odgovarajuće duže vreme.

Neobični zvukovi

Problem	Uzrok i otklanjanje
Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.	Nakon postupka pečenja ventilator ostaje uključen (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“).
Tokom postupka sa mikrotalasima čuje se neuobičajen zvuk.	Tokom postupka sa mikrotalasima koristile ste metalno posuđe. ■ Proverite da li se zbog korišćenja metalnog posuđa stvaraju varnice (vidi poglavlje „Režim rada sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“).
	Tokom postupka sa mikrotalasima namirnicu ste pokrili aluminijumskom folijom. ■ Sklonite eventualno foliju.
	Tokom postupka sa mikrotalasima koristili ste rešetku. ■ Za postupke sa mikrotalasima koristite uvek staklenu tacnu.

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

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

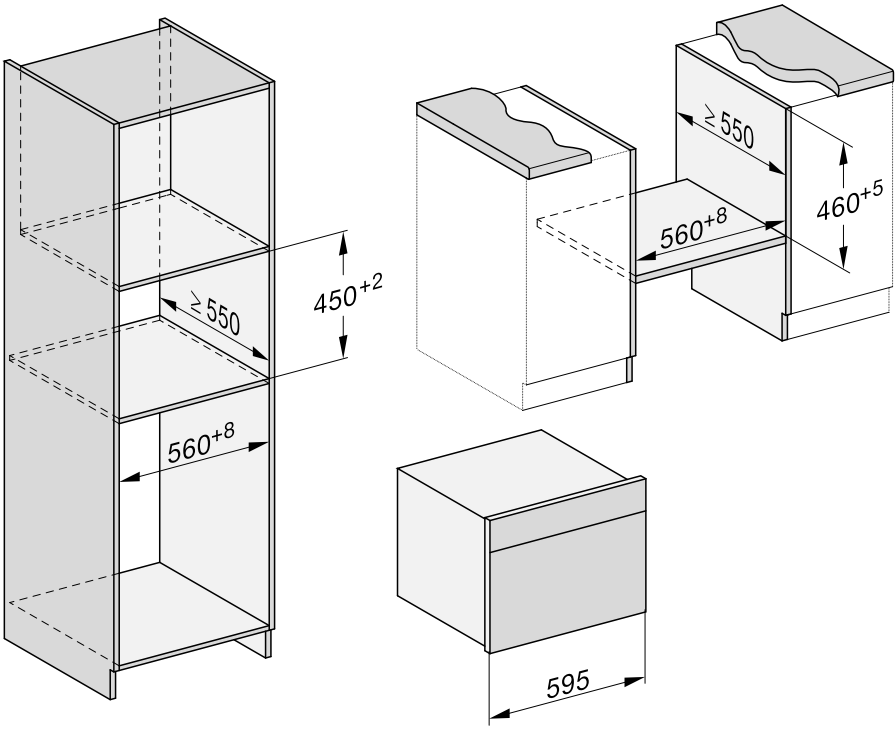
Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

Ugradne mere

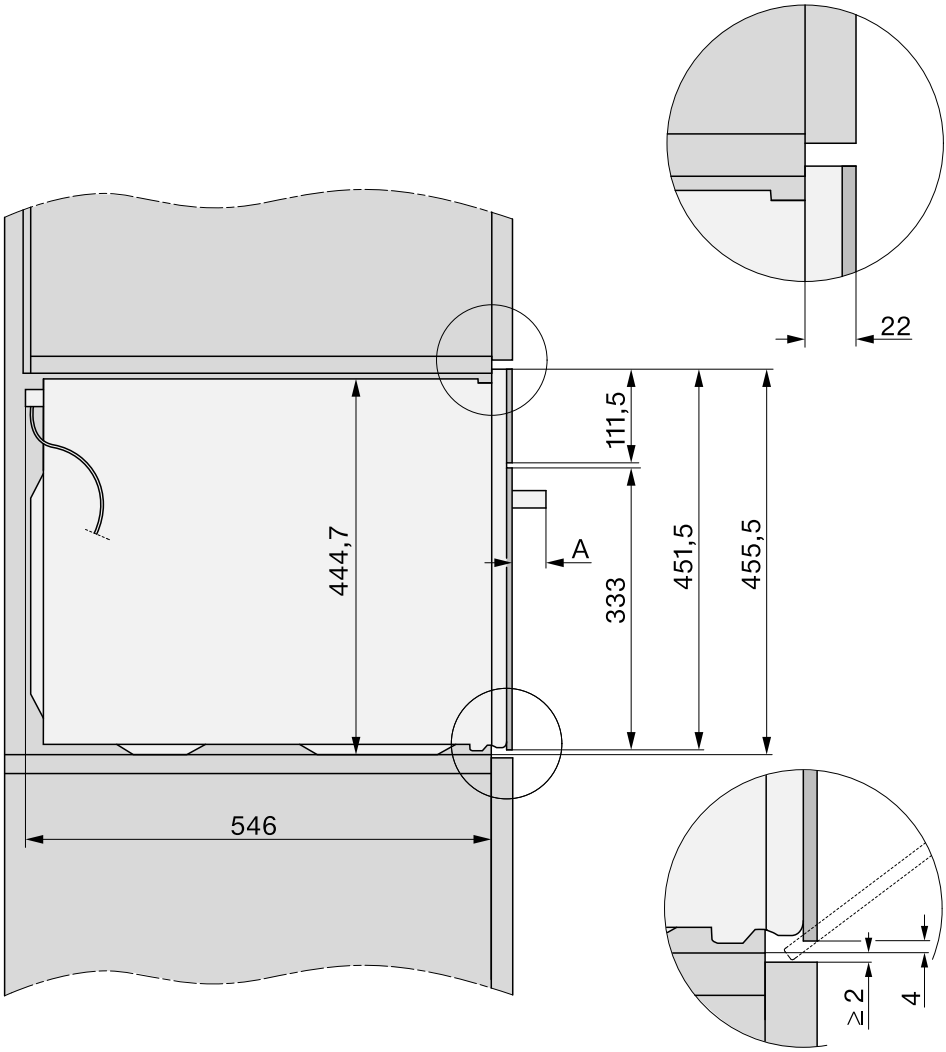
Podaci za mere su dati u mm.

Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

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

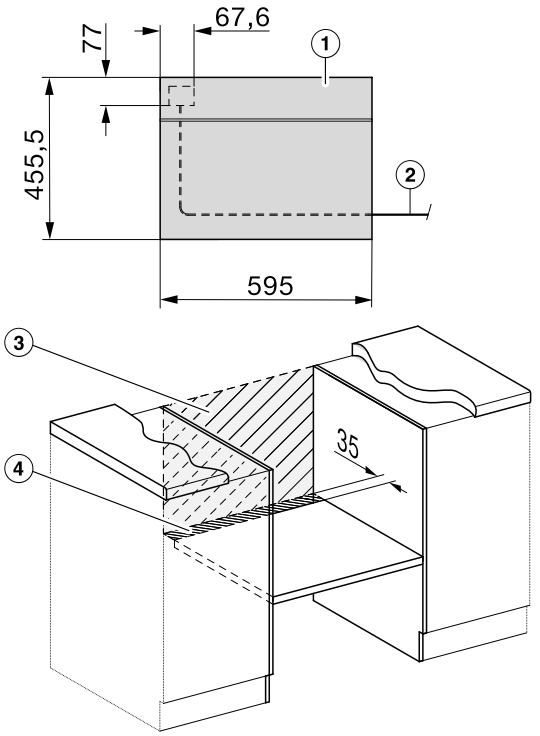


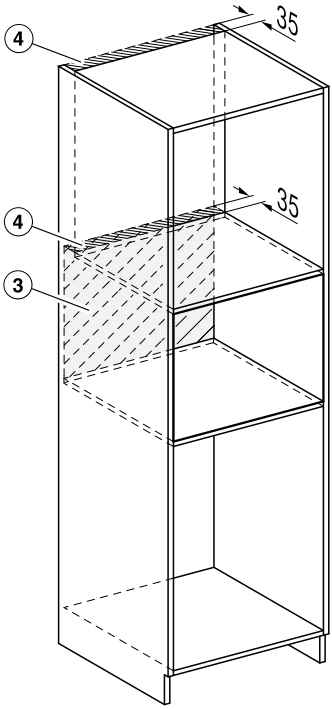
Bočna strana



A H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Priključci i ventilacija





① Prikaz s prednje strane

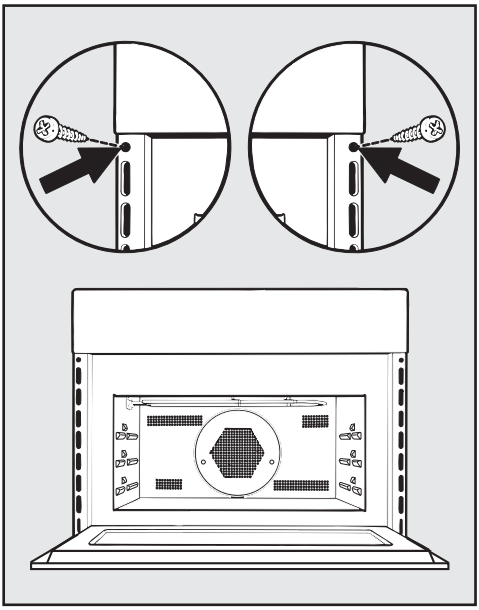
② Priključni provodnik, dužina = 2.000 mm

③ Nema priključka u ovoj oblasti

④ Izrez za ventilaciju min. 150 cm^2

Ugradnja rerne

- Priključite rernu na električnu mrežu.
- Ubacite rernu u ugradni orman i centrirajte rernu.



- Otvorite vrata i pričvrstite rernu priloženim zavrtnjima na bočne stranice ugradnog ormana.

Električni priključak

Rerna je opremljena priključnim kablom i mrežnim utikačem, spremna za priključivanje na naizmeničnu struju 50 Hz, 230 V.

Osigurač mora da bude od najmanje 16 A.

Povezivanje sme da se vrši samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Električna instalacija mora biti izvedena u skladu sa standardom VDE 0100.

Rernu treba postaviti tako da utikač bude pristupačan.

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

U uređaje za razdvajanje spadaju dostupni 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.

Ako imate pitanja za kompaniju Miele, uvek navedite sledeće:

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

U slučaju oštećenja priključnog kabla, neophodno je da Miele servis instalira poseban priključni provodnik.

Ova rerna sa mikrotalasima ispunjava zahteve evropskog standarda EN 55011. Prema standardu ovaj proizvod se svrstava u uređaje grupe 2, klase B.

Grupa 2 znači da uređaj namenski proizvodi visokofrekventnu energiju u obliku elektromagnetnih talasa za toplotnu obradu namirnica.

Uređaj klase B znači da je uređaj pogodan za upotrebu u domaćinstvu.

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.

Probna jela prema standardu EN 60350-1

Probna jela (Pribor)	▭	[°C]		3 1	[min]
Sitni kolači (1 staklena tacna[1])	Vrući vazduh plus	150	–	2	25–35
Sitni kolači (2 staklene tacne[1])	Vrući vazduh plus	140	–	2+3	35–45
Suvi keks (1 staklena tacna[1])	Vrući vazduh plus	140	–	2	40–50
Suvi keks (2 staklene tacne[1])	Vrući vazduh plus	140	–	2+3	45–55[5]
Apple pie (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 20 cm)	Vrući vazduh plus	160	–	1	110–120
Lagani biskvit (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 26 cm)	Vrući vazduh plus	190	–	2	20–30
Tost (rešetka[1])	Veliki roštilj[3]	3[4]	–	2	2–4
Burger (rešetka[1] na staklenoj tacni[1])	Veliki roštilj[3]	3[4]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[6]

▭ Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 3 1 Nivo, Vreme pečenja, Vrući vazduh plus, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Koristite isključivo Miele originalni pribor.

[2] Koristite kalup sa kopčom bez sjaja, tamne boje.
Kalup sa kopčom stavite na sredinu rešetke.

[3] Odaberite navedeni stepen grilovanja.

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

[5] Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

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

Podaci za institute za ispitivanje

Probna jela prema standardu EN 60705 (način rada Mikrotalasi)

Probna jela		[W]	[min.]	[min.] [2]	Napomene [3]
Krem od jaja, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici 250 mm x 250 mm, kuvati otkloplјeno
Suvi kolač, 475 g		450	8–11	5	Posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otkloplјeno
Mleveno meso, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici 250 mm x 124 mm, kuvati otkloplјeno
Gratinirani krompir, 1100 g		300 + 170°C	25–35	5	Posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otkloplјeno
Pile, 1200 g		150 + 200°C	45–55[1]	2	Zajedno ubaciti rešetku i staklenu tacnu, ali prvo položiti pile na rešetku s prsima nadole
Otapanje mesa (mleveno meso), 500 g		150	16–19[1]	10	Posuđe vidi standard, odmrzavati otkloplјeno
Maline, 250 g		150	6–8	3	Posuđe vidi standard, otapanje otkloplјeno

Način rada, Snaga mikrotalasa, Vreme odmrzavanja ili kuvanja, Vreme izjednačavanja, Mikrotalasi, MT + vrući vazduh plus, MT + roštilj-kruženje vazd.

[1] Namirnicu za kuvanje/odmrzavanje okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

[2] Tokom vremena izjednačavanja ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedila.

[3] Staklenu tacnu stavite na nivo 1 i posuđe stavite na nju na sredini.

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

Izjava o usklađenosti

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

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

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

Autorska prava i licence za komunikacioni modul

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

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

MIELE d.o.o.
Balkanska 2
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

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

Miele

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

sr-RS

M.-Nr. 11 296 921 / 01 / 002