Uputstvo za upotrebu i montažu
Rerna

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

sr-RS

M.-Nr. 11 296 851

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja **6**
Održivost i zaštita životne sredine **12**
Saveti za uštedu energije 13
Pregled **15**
Elementi za rukovanje **16**
Taster za uključivanje/isključivanje 17
Displej 17
Senzorski tasteri 17
Simboli 18
Princip rukovanja **19**
Biranje stavke menija 19
Promena podešavanja u listi sa opcijama 19
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora 19
Biranje načina rada ili funkcije 19
Unos brojeva 20
Oprema **21**
Natpisna pločica 21
Obim isporuke 21
Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje 21
Sigurnosni uređaji 25
Površine oplemenjene slojem PerfectClean 26
Prvo puštanje u rad **27**
Osnovna podešavanja 27
Prvo zagrevanje rerne 28
Podešavanja **29**
Pregled podešavanja 29
Aktiviranje menija „Podešavanja“ 30
Jezik 30
Tačno vreme 30
Osvetljenje 30
Displej 30
Jačina zvuka 31
Jedinice 31
Booster 31
Predložene temperature 32
Naknadni rad ventilatora 32
Bezbednost 32
Verzija softvera 33
Prodajno mesto 33
Fabrička podešavanja 33
Radni sati 33
Glavni meni i podmeniji **34**

Sadržaj

Rukovanje **35**
Jednostavno rukovanje 35
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme 35
Promena temperature 35
Podešavanje vremena kuvanja 35
Menjanje podešenih vremena kuvanja 36
Brisanje podešenih vremena kuvanja 36
Prekidanje postupka kuvanja 36
Prethodno zagrevanje rerne 36
Booster 37
Krat. vr. inter. 37
Korisne informacije **39**
Pečenje testa 39
Saveti za pečenje 39
Informacije vezane za tabele za pečenje 39
Informacije vezane za načine rada 39
Pečenje mesa 40
Saveti za pečenje 40
Informacije vezane za tabele za pečenje 41
Informacije vezane za načine rada 41
Pečenje na roštilju 42
Saveti za pečenje na roštilju 42
Informacije vezane za tabele za pečenje 43
Informacije vezane za načine rada 43
Odmrzavanje 43
Pečenje na niskim temperaturama 44
Ukuvavanje 45
Dehidracija 46
Grejanje posuđa 47
Zamrznuti proizvodi/gotova jela 47
Automatski programi 48
Kategorije 48
Upotreba automatskih programa 48
Napomene o korišćenju 48

Sadržaj

Tabele za pečenje 49
Mešano testo 49
Prhko testo 50
Dizano testo 51
Testo sa sirom i uljem 52
Biskvitno testo 52
Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca 53
Slana jela 54
Govedina 55
Teletina 56
Svinjetina 57
Jagnjetina, divljač 58
Živina, riba 59
Čišćenje i održavanje **60**
Neadekvatna sredstva za čišćenje 60
Uklanjanje normalne prljavštine 61
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica) 61
Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama 62
Unutrašnjost rerne 62
Ručno čišćenje stranica rerne, dna rerne i odeljka za kuvanje 62
Čišćenje zaptivke rerne 63
Katalitički emajlirana zadnja strana rerne 63
Demontaža i montaža zadnje stranice rerne 63
Ručno čišćenje zadnje stranice rerne 64
Katalitičko čišćenje zadnje stranice rerne 64
Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama 65
Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja 65
Vrata 66
Demontaža vrata 66
Rastavljanje vrata 67
Ugradnja vrata 69
Rešavanje problema **71**
Napomene na displeju 71
Neočekivano ponašanje 72
Nezadovoljavajući rezultat 74
Neobični zvukovi 74
Servisna služba **75**
Kontakt za prijavu smetnji 75
Garancija 75

Sadržaj

Instalacija **76**
Ugradne mere 76
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element 76
Bočna strana 77
Priključci i ventilacija 78
Ugradnja rerne 79
Električni priključak 80
Podaci za institute za ispitivanje **81**
Probna jela prema standardu EN 60350-1 81
Klasa energetske efikasnosti 82
Tehnički podaci **83**

Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

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

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

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

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

Namenska upotreba

▶ Ova rerna je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i u sredini sličnoj domaćinstvu.

▶ Ova rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.

▶ Koristite rernu isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za pečenje testa, pečenje mesa, grilovanje, kuvanje, otapanje, ukuvavanje i sušenje namirnica.
Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju ovom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora.
Ove osobe smeju da koriste rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njome. One moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

▶ Zbog posebnih potreba (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) u rerni je ugrađeno specijalno osvetljenje. Ovo specijalno osvetljenje sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ono nije pogodno za osvetljavanje prostorije.

▶ Rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti G.

Deca u domaćinstvu

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

▶ Decu mlađu od 8 godina ne smete da puštate blizu rerne, osim ako ih stalno ne nadgledate.

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

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

▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini rerne. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju rernom.

▶ Opasnost od gušenja zbog ambalaže. Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše.
Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.

▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Na rerni se zagreju staklo na vratima, komandna ploča i otvori za izlaz vazduha iz rerne. Sprečite decu da dodiruju rernu tokom rada.

▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata.
Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata.

Tehnička bezbednost

▶ Zbog nepravilne instalacije i održavanja ili opravki može za korisnika da nastane velika opasnost. Instalacione radove i radove na održavanju ili opravke smeju da vrše samo stručna lica koje je ovlastila firma Miele.

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

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

▶ 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 radova na održavanju, kao i popravki rerna mora biti kompletno odvojena od električne mreže, npr. ukoliko je neispravno osvetljenje rerne. Obezbedite to na sledeći način:

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

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

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

Pravilna upotreba

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

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

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

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

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

▶ Neke namirnice se brzo isušuju i usled visokih temperatura prilikom pečenja na roštilju mogu da se samozapale.
Nikada nemojte da koristite načine rada za grilovanje da biste prepekli zemičke ili hleb ili sušili cveće ili začinsko bilje. Koristite načine rada Vrući vazduh plus ili Gornje i donje zagrevanje .

▶ Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para može da se zapali na vrućim grejačima.

▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Ostavite rernu uključeni i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator će onda automatski ostati uključen.

▶ Namirnice čiju toplotu održavate ili koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni. Zato pokrijte namirnice.

▶ Zbog akumulirane toplote emajl na dnu rerne može da pukne ili da se oljušti.
Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom ili folijom za zaštitu rerne.
Ukoliko dno rerne hoćete da koristite kao površinu za odlaganje prilikom pripremanja ili zagrevanja posuđa, upotrebite za to isključivo načine rada 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.

▶ Važno je da se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedi i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale.

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

▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle eksplodirati. Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Postoji mogućnost da se udarite o otvorena vrata mašine ili da se sapletete o njih. Ne ostavljajte vrata bez potrebe otvorena.

▶ Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sedajte na otvorena vrata i ne odlažite na njih teške predmete. Vodite takođe računa da se ništa ne zaglavi između vrata i unutrašnjosti rerne. Rerna bi mogla da se ošteti.

Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:

▶ Gornji sloj površine od plemenitog čelika bi mogao da se ošteti zbog lepka i izgubi dejstvo zaštite od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne 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.

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

▶ Katalitički emajlirana zadnja strana se za potrebe čišćenja može kompletno demontirati. Ponovo pravilno ugradite zadnju stranicu i rernu nikada ne upotrebljavajte bez ugrađene zadnje stranice.

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

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

Pribor

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

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

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

Održivost i zaštita životne sredine

Odlaganje ambalaže

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

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

Odlaganje starog uređaja

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

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

Saveti za uštedu energije

Postupci pečenja

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

Iskorišćavanje zaostale toplote

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

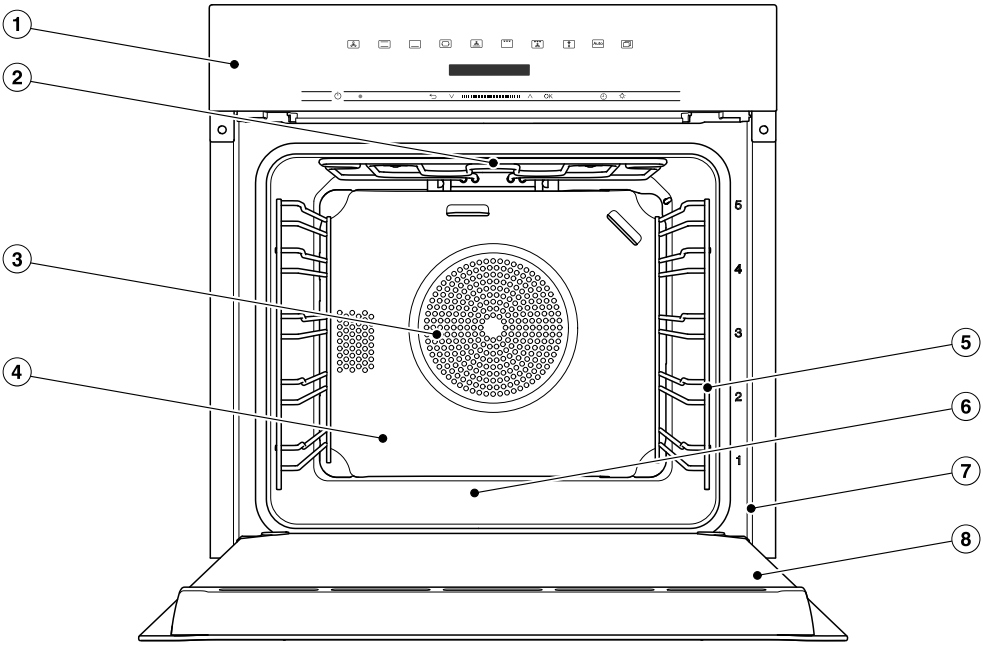
Prilagođavanje podešavanja

- Odaberite za elemente za rukovanje podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno da biste smanjili potrošnju energije.
- Za osvetljenje unutrašnjosti rerne odaberite podešavanje Osvetljenje | Isključeno ili „Uključeno“ 15 sekundi. Osvetljenje rerne možete u svakom trenutku ponovo da uključite senzorskim tasterom ☼.

Modus za uštedu energije

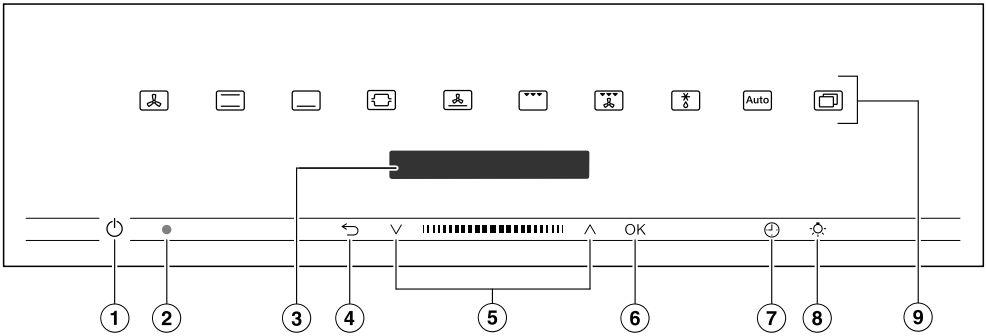
Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako nije u toku nijedan postupak pečenja i ne usledi dalje rukovanje rernom. Prikazano je tačno vreme ili je displej zatamnjen (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Rerna



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

Elementi za rukovanje



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

② Optički interfejs
(samo za Miele servis)

③ Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

④ Senzorski taster ⮌
Za postepeno vraćanje i za prekid postupka kuvanja

⑤ Zona za navigaciju sa tasterima sa strelicama ∧ i ∨
Za listanje u listama sa opcijama i za izmenu vrednosti

⑥ Senzorski taster *OK*
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja

⑦ Senzorski taster 🕘
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme

⑧ Senzorski taster ☼
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

⑨ 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“.

Elementi za rukovanje

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
⮌	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 senzorskim 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 ovog senzorskog tastera aktivirate funkcije, kao npr. kratkotrajni vremenski interval, memorišete promene vrednosti ili podešavanja ili potvrđujete napomene.
◴	Kada se ne odvija nijedan postupak kuvanja, ovim senzorskim tasterom možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja). Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, možete da podesite kratkotrajni vremenski interval, vreme kuvanja, kao i vreme pokretanja ili završetka postupka pripreme.
☼	Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne. Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

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

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
- 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

Oprema zavisi od modela.

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

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

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

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

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

Prihvatne rešetke

U rerni, sa desne i leve strane nalaze se prihvatne rešetke sa nivoima $^{5}_{1}$ za ubacivanje pribora.

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

Svaki nivo se sastoji od 2 žleba jedan iznad drugog.

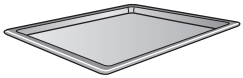
Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

FlexiClip-teleskopske vođice (ako ih posedujete) montirajte na donji žleb.

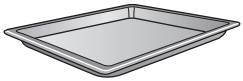
Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža prihvatnih rešetaka sa FlexiClip-teleskopskim vođicama“).

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

Pleh za pečenje HBB 71:



Univerzalni pleh HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:

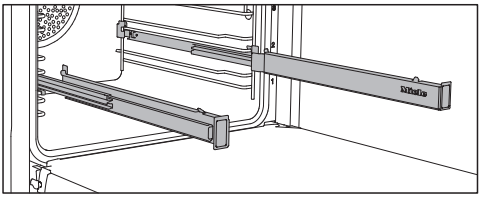
Pribor ubacite u prihvatne rešetke uvek između žlebova jednog nivoa.

Rešetku ubacite uvek tako da površina za postavljanje bude dole.

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

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

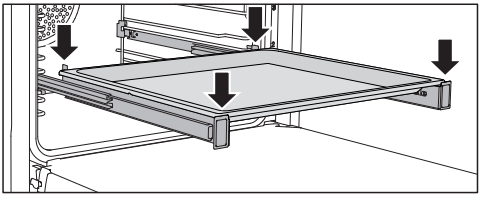
FlexiClip-teleskopske vođice HFC 71

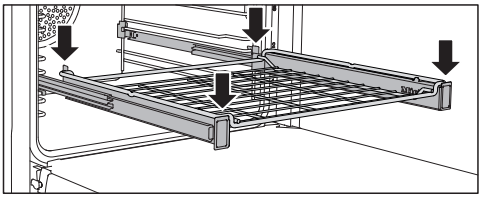


FlexiClip-teleskopske vođice ne možete da koristite u nivoima 1–4.

Prvo ubacite FlexiClip-teleskopske vođice do kraja u rernu pre nego što na njih stavite pribor.

Pribor se zatim automatski sigurno stavlja između ispupčenja koja se nalaze napred i pozadi čime se sprečava da isklizne.





Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vođica iznosi 15 kg.

Ugradnja i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

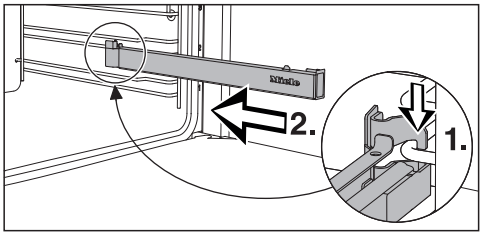
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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

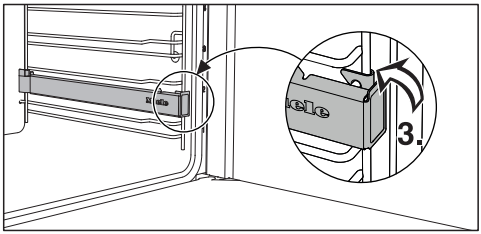
FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju između žlebova jednog nivoa.

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

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



- Prikačite FlexiClip-teleskopsku vođicu napred na žleb donjeg nivoa (1.) i gurnite je duž žleba u unutrašnjost rerne (2.).

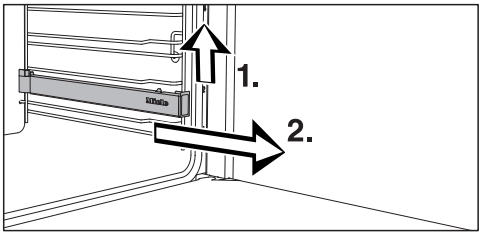


■ FlexiClip-teleskopska vođica treba da upadne u donji žleb nivoa (3.).

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

Postupite na sledeći način da bi demontirali FlexiClip-teleskopsku vođicu:

■ FlexiClip-teleskopsku vođicu gurnite do kraja.



■ Podignite FlexiClip-teleskopsku vođicu napred iz žleba (1.) i izvadite je duž žleba nivoa (2.).

Okrugli kalupi za pečenje

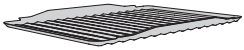
Okrugli kalup za pečenje bez perforacije HBF 27-1 je pogodan za pripremanje pice, tankih kolača od kvasnog ili mućenog testa, slatkih i začinjenih tartova, zapečenih deserta, lepinja ili za pečenje zamrznutih kolača ili pica.

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

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

■ Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

Pleh za roštilj i pečenje HGBB 71



Pleh za roštilj i pečenje se stavlja u univerzalni pleh.
Prilikom pečenja na roštilju, prženja ili AirFryinga on sprečava da sok koji kaplje sa mesa pregori kako biste mogli dalje da ga koristite.

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom HBBL 71

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

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

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

Oprema

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

Kamen za pečenje HBS 70

Pomoću kamena za pečenje ćete postići optimalni rezultat pečenja jela koja treba da dobiju hrskavo, zapečeno dno, kao što su pica, kiš (quiche), hleb, zemičke, pikantna peciva ili slično.
Kamen za pečenje je napravljen od vatrostalne keramike i glaziran je. Za stavljanje i skidanje pečenih namirnica je priložena lopatica od neobrađenog drveta.

- Ubacite rešetku i stavite kamen za pečenje na rešetku.

Gourmet pekač HUB
Poklopac pekača HBD

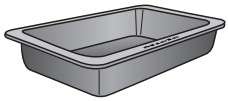
Za razliku od drugih posuda za pečenje, Miele Gourmet pekače možete da ubacite direktno u prihvatne rešetke. Oni su kao i rešetka opremljeni zaštitom protiv izvlačenja.
Površina ovih pekača je presvučena slojem protiv prianjanja.

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

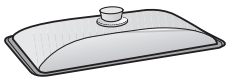
Posebno možete nabaviti odgovarajuće poklopce. Prilikom kupovine navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

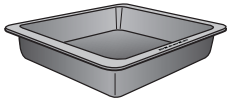


HBD 60-22

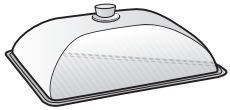


Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



*pogodan za indukcione ploče za kuvanje

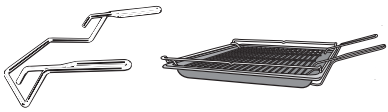
Katalitički emajliran pribor

Katalitički emajlirane površine čiste se same na visokim temperaturama od nečistoća od ulja i masti.

- **Bočne stranice**
  Bočne stranice se stavljaju iza nosećih rešetki i štite zidove rerne od prljavštine.
- **Zadnja stranica rerne**
  Naručite rezervni deo ako je katalitički emajl postao neefikasan usled nepravilnog rukovanja ili veoma velike prljavštine.

Prilikom naručivanja navedite oznaku modela Vaše rerne.

Ručica za vađenje HEG



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

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean

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

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

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

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

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

- rerna
- Prihvatne rešetke
- FlexiClip-teleskopske vođice
- rešetka
- Univerzalni pleh
- Pleh za pečenje
- Pleh za roštilj i pečenje
- Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom
- Okrugli kalup za pečenje i AirFry kalup sa perforacijom
- okrugli kalup za pečenje

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.

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. Otkloniće te ih tako što ćete rernu zagrevati najmanje jedan sat.

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

- Uklonite sa rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Pre zagrevanja očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice (ako ih posedujete) na prihvatne rešetke i stavite sve plehove, kao i rešetku.
- 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, unutrašnjost rerne i pribor.
Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, rernu, i pribor da se ohlade.

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

Vrata zatvorite tek kada unutrašnjost rerne bude suva.

Pregled podešavanja

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	Temperatura °C* | °F
Booster	Uključeno* | Isključeno
Predložene temperature	
Naknadni rad ventilatora	Upravljano temperatur.* Vremenski upravljano
Bezbednost	Blokada tastera Uključeno | Isključeno* Blokada uključivanja 🔒 Uključeno | Isključeno*
Verzija softvera	
Prodajno mesto	Demo program Uključeno | Isključeno*
Fabrička podešavanja	Podešavanja uređaja 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.

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

Temperatura

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

Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

- Uključeno
  Funkcija Booster je automatski uključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Gornji grejač i 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*.

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.

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.

Verzija softvera

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

Prodajno mesto

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

Demo program

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

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

Fabrička podešavanja

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

Radni sati

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

Glavni meni i podmeniji

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada		
Vrući vazduh plus	160 °C	30 – 250 °C
Gornje i donje zagrevanje	180 °C	30 – 280 °C
Donje zagrevanje	190 °C	100 – 280 °C
Automatsko pečenje	160 °C	100 – 230 °C
Intenzivno pečenje	170 °C	50 – 250 °C
Veliki roštilj	240 °C	200 – 300 °C
Roštilj sa kruže. vazduha	200 °C	100 – 260 °C
Odmrzavanje	25 °C	25 – 50 °C
Automatski programi Auto		
Ostali		
Eco - Vrući vazduh	190 °C	100 – 250 °C
Podešavanja		
Radni sati		

Jednostavno rukovanje

■ Uključite rernu.

Pojavljuje se glavni meni.

■ Stavite namirnicu u rernu.

■ Odaberite željeni način rada.

Najpre se prikaže način rada a potom preporučena temperatura.

■ Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.

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

■ Potvrdite sa *OK*.

Prikaže se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

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

■ 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
- 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.

Podešavanje vremena kuvanja

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

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

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

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

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

Menjanje podešenih vremena kuvanja

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

Kod prekida napajanja strujom brišu se podešavanja.

Brisanje podešenih vremena kuvanja

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

Ako izbrišete Vreme kuva., brišu se i podešena vremena za Završeno u i Start u.

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

Prekidanje postupka kuvanja

- 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.
- Prethodno zagrejte rernu kod pripremanja sledećih jela i načina rada:

- Tamna hlebna testa, kao i rozbif i file u načinima rada Vrući vazduh plus [fan] i Gornje i donje zagrevanje [bottom]

- Kolači i peciva sa kratkim vremenom pečenja (do oko 30 minuta), kao i osetljiva testa (npr. biskviti) u načinu rada Gornje i donje zagrevanje (bez funkcije Booster)

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
- Gornje i donje zagrevanje
- 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 istovremeno uključuju gornji grejač/grejač roštilja, kružni grejač i ventilator.

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

Isključiti Booster za postupak kuvanja

■ Odaberite podešavanje Booster | 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.

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.
- Generalno, možete da koristite rešetku, pleh za pečenje, univerzalni pleh i sve kalupe za pečenje od materijala otpornih na toplotu.
- Izbegavajte svetle kalupe tankih zidova od sjajnog materijala, jer u svetlim kalupima namirnice neravnomerno ili slabo porumene. Pod nepovoljnim okolnostima namirnica neće biti pečena.
- Kolače u pravougaonim ili duguljastim kalupima postavite u rernu popreko kako bi se postiglo optimalno raspoređivanje toplote u kalupu i ujednačen rezultat pečenja.
- Kalupe za pečenje stavite uvek na rešetku.
- Voćne kolače i visoke kolače pecite na univerzalnom plehu.

Korišćenje papira za pečenje

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

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

Informacije vezane za tabele za pečenje

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 kuvate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagrevanje, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

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

Saveti

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

Korišćenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača sa vlažni filom.

Ne koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva.

- Kolače u kalupima stavite u nivo 1 ili 2 .

Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

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

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

- Namirnicu stavite u nivo1 ili 2 .

Korišćenje Eco - Vrući vazduh

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Pečenje mesa

Saveti za pečenje

- Možete da koristite svako posuđe od materijala otpornog na toplotu, poput pekača, tepsije, staklene posude, creva ili kese za pečenje, glinene posude, univerzalnog pleha, rešetke i/ili pleha za grilovanje i pečenje (ako ga posedujete) na univerzalnom plehu.
- **Prethodno zagrevanje** rerne je potrebno samo prilikom pripreme rozbifa i filea. Obično nije potrebno prethodno zagrevanje.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu za pečenje**, npr. pekač. Meso iznutra ostaje sočno. Rerna ostane čistija nego prilikom pečenja na rešetki. Ostane dovoljno soka od pečenja za pripremanje umaka.
- Ako koristite **crevo ili kesu za pečenje**, obratite pažnju na podatke na pakovanju.
- Ako za pečenje koristite **rešetku** ili **otvorenu posudu**, posnije meso možete da premažete mašću, obložite režnjevima slanine ili špikujete.
- **Začinite** meso i stavite ga u posudu za pečenje. Obložite ga listićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili mašću. Ako pripremate veći komad posnog mesa (2-3 kg) ili masniju živinu, dodajte oko 1/8 l vode.

- Tokom pečenja ne dolivajte previše tečnosti. Time bi meso manje **porumenilo**. Rumena boja nastaje na kraju vremena pečenja. Meso dodatno intenzivno porumeni ako posle otprilike polovine vremena pečenja skinete poklopac sa posude.
- Nakon završenog postupka pečenja izvadite namirnicu iz rerne, poklopite je i ostavite da **miruje** oko 10 minuta. Iz nje će onda izlaziti manje soka od pečenja kada je zasečete.
- Kožica **živine** će biti hrskava ako je 10 minuta pre završetka pečenja pomoću četkice premažete blago posoljenom vodom.

Informacije vezane za tabele za pečenje

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

Odabir temperature

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

■ U načinima rada Vrući vazduh plus i Automatsko pečenje odaberite temperaturu nižu za oko 20 °C nego sa Gornje i donje zagrevanje.

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

■ Kod pečenja na rešetki odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

Odabir vremena pripreme

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

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

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

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

Saveti

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

Informacije vezane za načine rada

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

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

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

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

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).

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

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

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Eco - Vrući vazduh

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

■ Namirnicu stavite u nivo 2.

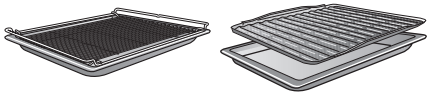
Pečenje na roštilju

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Kada pečete na roštilju sa otvorenim vratima, vrući vazduh, koji izlazi iz rerne, ne prolazi više automatski kroz ventilator i ne hladi se. Elementi za rukovanje postanu vrući.
Prilikom pečenja na roštilju zatvorite vrata.

Saveti za pečenje na roštilju

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

Nemojte da koristite pleh za pečenje.



Informacije vezane za tabele za pečenje

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

Odabir temperature

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

Odabir nivoa

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

Odabir vremena pripreme

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

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

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

Informacije vezane za načine rada

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

Korišćenje Veliki roštilj

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

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

Korišćenje Roštilj sa kruže. vazduha

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

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

Odmrzavanje

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

- Odaberite Odmrzavanje.
- Po potrebi promenite predloženu temperaturu.

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

⚠ Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.
Mikroorganizmi kao npr. salmonela mogu prouzrokovati teška trovanja hranom.
Prilikom otapanja ribe i mesa (posebno živine) obratite posebnu pažnju na higijenu.
Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.
Nakon otapanja odmah dalje obradite namirnice.

Saveti

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

Pečenje na niskim temperaturama

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

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

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

Tako se meso opušta. Sok u unutrašnjosti počinje da cirkuliše i ravnomerno se raspoređuje do spoljnih slojeva.
Rezultat pečenja je veoma meko i sočno meso.

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

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

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

Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

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

Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega.

- Univerzalni pleh sa rešetkom stavite u nivo 2.
- Odaberite način rada Gornje i donje zagrevanje i temperaturu od 120 °C.
- Zagrejte prethodno rernu zajedno sa univerzalnim plehom i rešetkom oko 15 minuta.

- Dok se rerna zagreva, na ploči za kuvanje dobro propržite komad mesa sa svih strana.

⚠ Opasnost od opekotina usled vrućih površina.
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

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

Ukuvavanje

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

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

Pripremanje voća i povrća

Podaci važe za 6 tegli od 1 l sadržine.

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

- Pre ukuvavanja isperite tegle vrućom vodom i napunite ih maksimalno do 2 cm ispod ispod vrha.
- Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom i zatvorite tegle.
- Stavite univerzalni pleh u nivo 2 i na njega poređajte tegle.
- Odaberite režim rada Vrući vazduh plus i temperaturu od 160–170°C.
- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići).

Smanjite temperaturu na vreme kako biste sprečili da sadržaj pokipi.

Ukuvavanje voća i krastavaca

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

Ukuvavanje povrća

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

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

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

Vađenje tegli posle ukuvavanja

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

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

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

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

Dehidracija

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

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

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

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

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

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

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

▭ Način rada, Temperatura, Vreme sušenja, 🌀 Vrući vazduh plus, ▭ Gornje i donje zagrevanje

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

- Smanjite temperaturu ukoliko se u rerni stvore vodene kapi.

Vađenje namirnica koje se suše

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja sušenih namirnica.

- Sušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama.

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. Pleh za pečenje ili univerzalni pleh mogu se prilikom pripremanja zamrznutih proizvoda toliko deformisati da se u vrućem stanju eventualno više ne mogu izvaditi iz rerne. Svakim sledećim korišćenjem još će se više izobličiti.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.

Saveti za pomfrit, krokete ili slično

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

Priprema zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.
Zato kolači, pica, pomfrit i pecivo treba pri pečenju da dobiju samo zlatnožutu boju a ne tamnosmeđu.

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

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

Mešano testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]		5 1	[min]
Mafini (1 pleh)	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	25–35
Mafini (2 pleha)	Vrući vazduh plus	150–160	–	1+3	30–40[3]
Sitni kolači* (1 pleh)	Vrući vazduh plus	150	–	2	25–35
	Gornje i donje zagrevanje	160[2]	–	3	20–30
Sitni kolači* (2 pleha)	Vrući vazduh plus	150[2]	–	1+3	25–35
Suvi kolač (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	60–70
	Gornje i donje zagrevanje	155–165[2]	–	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	55–65
	Gornje i donje zagrevanje	150–160	✓	2	60–70
Mramorni kolač, kolač sa orasima (rešetka, kalup u obliku venca/kalup za kuglof, ∅ 26 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	✓	2	55–65
	Gornje i donje zagrevanje	150–160	✓	2	60–70
Voćni kolač (1 pleh)	Vrući vazduh plus	155–165	–	2	40–50
	Gornje i donje zagrevanje	155–165	✓	1	55–65
Voćni kolač (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	✓	2	55–65
	Gornje i donje zagrevanje	165–175[2]	–	2	50–60
Kora za tortu (rešetka, kalup za torte, ∅ 28 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	25–35
	Gornje i donje zagrevanje	170–180[2]	–	2	15–25

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

Korisne informacije

Prhko testo

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

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Eco - Vrući vazduh, Gornje i donje zagrevanje, Intenzivno pečenje, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

Dizano testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]		5 1	[min]
Kuglof (rešetka, kalup za kuglof, ∅ 24 cm)[1]	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	50–60
	Gornje i donje zagrevanje	160–170	–	2	50–60
Štolen (nemački božićni kolač) (1 pleh)	Vrući vazduh plus	150–160	–	2	55–65
	Gornje i donje zagrevanje	160–170	✓	2	55–65
Kolač posut mrvicama sa voćem/bez voća (1 pleh)	Vrući vazduh plus	160–170	✓	2	40–50
	Gornje i donje zagrevanje	170–180	✓	3	45–55
Voćni kolač (1 pleh)	Vrući vazduh plus	160–170	✓	2	45–55
	Gornje i donje zagrevanje	170–180	✓	3	45–55
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)	Vrući vazduh plus	160–170	✓	2	25–35
Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha)	Vrući vazduh plus	160–170	✓	1+3	30–40[4]
Beli hleb, pečen van kalupa (1 pleh)	Vrući vazduh plus	180–190	–	2	35–45
	Gornje i donje zagrevanje	190–200	–	2	30–40
Beli hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm)[1]	Vrući vazduh plus	180–190	–	2	35–45
	Gornje i donje zagrevanje	190–200[2]	✓	2	30–40
Integralni hleb (rešetka, pravougaoni kalup, 30 cm)[1]	Vrući vazduh plus	180–190	–	2	55–65
	Gornje i donje zagrevanje	200–210[2]	✓	2	45–55
Narastanje dizanog testa (rešetka)	Gornje i donje zagrevanje	30–35	–	–[3]	–

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

[3] Rešetku položite na dno rerne i na nju stavite posudu. Zavisno od veličine posude možete da izvadite i prihvatne rešetke.

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

Korisne informacije

Testo sa sirom i uljem

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

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

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

Biskvitno testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]		5 1	[min]
Biskvitna kora (2 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	–	2	15–25
Biskvitna kora (4–6 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	–	2	30–40
Lagani biskvit* (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]		180	–	2	25–35
		150–170[2]	–	2	25–45
Biskvitna kora (1 pleh)		180–190[2]	–	2	10–20

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Koristite kalup bez sjaja, tamne boje i stavite ga na sredinu rešetke za pečenje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca

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

▭ Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

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

Korisne informacije

Slana jela

Namirnica (Pribor)		[°C]		5 1	[min]
Pikantna pita (1 pleh)		220–230[1]	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Kolač od crnog luka (1 pleh)		180–190[1]	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pica, dizano testo (1 pleh)		170–180	✓	2	25–35
		210–220[1]	–	2	20–30
Pica, testo od sira i ulja (1 pleh)		170–180	✓	2	25–35
		190–200[1]	✓	2	25–35
Zamrznuta pica, polugotova (rešetka)		200–210	–	2	20–25
Tost* (rešetka)		300	–	3	5–8
Zapečena/gratinirana jela (npr. tost) (rešetka na univerzalnom plehu)		275[2]	–	3	3–6
Grilovano povrće (rešetka na univerzalnom plehu)		275[2]	–	4	5–10[3]
		250[2]	–	3	5–10[3]
Ratatuj (1 univerzalni pleh)		180–190	–	2	40–60

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Gornje i donje zagrevanje, Intenzivno pečenje, Vrući vazduh plus, Eco - Vrući vazduh, Veliki roštilj, Roštilj sa kruže. vazduha, ✓ uključeno, – isključeno

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

[1] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

[3] Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.

Govedina

Namirnica (Pribor)		[°C]		5 1	[min]	10 [°C]
Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		150–160[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
		170–180[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	–	2[6]	160–180[8]	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni pleh)		180–190[3]	✓	2[6]	25–60	45–75
Goveđi file slabo pečen, oko 1 kg[1]		80–85[4]	–	2[6]	70–80	45–48
Goveđi file srednje pečen, oko 1 kg[1]		90–95[4]	–	2[6]	80–90	54–57
Goveđi file dobro pečen, oko 1 kg[1]		95–100[4]	–	2[6]	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni pleh)		180–190[3]	✓	2[6]	35–65	45–75
Rozbif slabo pečen, oko 1 kg[1]		80–85[4]	–	2[6]	80–90	45–48
Rozbif srednje pečen, oko 1 kg[1]		90–95[4]	–	2[6]	110–120	54–57
Rozbif dobro pečen, oko 1 kg[1]		95–100[4]	–	2[6]	130–140	63–66
Burger, faširane šnicle* (stavite rešetku na nivo 4, a univerzalni pleh na nivo 1)		300[5]	–	4	15–25[9]	–

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Automatsko pečenje, Gornje i donje zagrevanje, Eco - Vrući vazduh, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

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

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

3 Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

5 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

9 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

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

Korisne informacije

Teletina

Namirnica (Pribor)		[°C]			[min]	[°C][7]
Dinstana teletina, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)	[2]	160–170[3]	✓	2[5]	120–130[6]	–
	[2]	170–180[3]	✓	2[5]	120–130[6]	–
Teleći file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	[2]	160–170[3]	✓	2[5]	30–60	45–75
Teleći file slabo pečen, oko 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[5]	50–60	45–48
Teleći file srednje pečen, oko 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[5]	80–90	54–57
Teleći file dobro pečen, oko 1 kg1	[2]	95–100[4]	–	2[5]	90–100	63–66
Teleća leđa slabo pečena, oko 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[5]	80–90	45–48
Teleća leđa srednje pečana, oko 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[5]	100–130	54–57
Teleća leđa dobro pečena, oko 1 kg1	[2]	95–100[4]	–	2[5]	130–140	63–66

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Automatsko pečenje, Gornje i donje zagrevanje,
✓ uključeno – isključeno

[1] Koristite rešetku i univerzalni pleh.

[2] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[3] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

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

Svinjetina

Namirnica (Pribor)	▭	[°C]	Booster	5/1	[min]	10 [°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	Automatsko pečenje	160–170	✓	2[5]	130–140[6]	80–90
	Gornje i donje zagrevanje	170–180	✓	2[5]	130–140[6]	80–90
Svinjsko pečenje sa kožom, oko 2 kg (pekač)	Vrući vazduh plus	180–190	✓	2[5]	130–150[7]	80–90
	Gornje i donje zagrevanje	190–200	✓	2[5]	130–150[7]	80–90
Svinjski file, oko 350 g[1]	Gornje i donje zagrevanje[2]	90–100[3]	–	2[5]	70–90	60–69
Svinjski but, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)	Eco - Vrući vazduh	160–170	–	2[5]	130–160[8]	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni pleh)	Vrući vazduh plus	150–160	✓	2[5]	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg[1]	Gornje i donje zagrevanje[2]	95–105[3]	–	2[5]	140–160	63–66
Vekna od mlevenog mesa, oko 1 kg (univerzalni pleh)	Automatsko pečenje	170–180	✓	2[5]	60–70[7]	80–85
	Gornje i donje zagrevanje	190–200	✓	2[5]	70–80[7]	80–85
Bekon slanina[1]	Veliki roštilj	300[4]	–	4	3–5	–
Kobasica[1]	Veliki roštilj	220[4]	–	3[5]	8–15[9]	–

▭ Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5/1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Automatsko pečenje, Gornje i donje zagrevanje, Vrući vazduh plus, Eco - Vrući vazduh, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso proprižite prvo na ploči za kuvanje.

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

4 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

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

9 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

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

Jagnjetina, divljač

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

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

[1] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

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

Živina, riba

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

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Unutrašnja temperatura namirnice, Automatsko pečenje, Roštilj sa kruže. vazduha, Gornje i donje zagrevanje, Eco - Vrući vazduh, ✓ uključeno, – isključeno

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

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

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

[7] Ako koristite 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 nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Sve površine mogu da promene boju ili mogu da se promene ukoliko koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje. Sredstvo za čišćenje rerne i odstranjivanje kamenca posebno će oštetiti prednju stranu rerne.
Sve površine su osetljive na ogrebotine. Na staklenim površinama ogrebotine pod određenim uslovima mogu da dovedu do loma.
Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, prilikom čišćenja izbegavajte sledeća sredstva za čišćenje:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sodu, amonijak, kiselinu ili hlor
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac na prednjoj ploči
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje koja sadrže rastvarače
- sredstva za čišćenje nerđajućeg čelika
- sredstva za čišćenje mašine za pranje posuđa
- sredstva za čišćenje stakla na mat površinama
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- grube sunđere za ribanje i četke (npr. sunđere za pranje lonaca, korišćene sunđere koji još sadrže ostatke abrazivnih sredstava za čišćenje)
- magične sunđere
- oštre metalne strugače (npr. metalna špahtla)
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika na mat površinama i FlexiClip-teleskopskim vođicama
- Sredstva za čišćenje rerne
  Izuzetak: dozvoljeno samo na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean
- mestimično čišćenje pomoću mehaničkih sredstava za čišćenje

Pribor nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova.

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

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

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

Uklanjanje normalne prljavštine

Uklanjanje normalne prljavštine

- Normalnu prljavštinu uklonite najbolje odmah toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Temeljno uklonite ostatke 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 (osim FlexiClip-teleskopskih vođica)

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

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

Zbog dejstva abrazivnih sredstava, grubih četki i sunđera, kao i sredstava za čišćenje rerne katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja.
Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstva za čišćenje rerne.

Korišćenje sredstva za čišćenje rerni

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

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

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

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

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

Tvrdokorna prljavština na FlexiClip-teleskopskim vođicama

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

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

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

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

Unutrašnjost rerne

Ručno čišćenje stranica rerne, dna rerne i odeljka za kuvanje

Stranice rerne, dno rerne i odeljak za kuvanje su oplemenjeni slojem PerfectClean. Zadnja stranica rerne je katalitički emajlirana.

Za udobnije ručno čišćenje površina rerne oplemenjenih slojem PerfectClean postupite na sledeći način:

1. Demontaža vrata
2. Izvadite pribor
3. Demontaža nosećih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama

4. Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne i pribor prvo ohlade.

Negativan uticaj na efekat neprianjanja.
Ostaci sredstava za čišćenje ili namirnica mogu negativno uticati na efekat neprianjanja na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean.
Uvek uklonite sve ostatke sa površina oplemenjenih slojem PerfectClean.

- Najbolje je odmah ukloniti prljavštinu toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Zapečene ostatke po potrebi uklonite tvrdom stranom sunđera za pranje posuđa.
  Takođe možete koristiti strugač za staklo ili spiralu od nerđajućeg čelika (npr. Spontex Spirinett).
- Temeljno uklonite ostatke sredstva za čišćenje sa malo čiste vode.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Čišćenje zaptivke rerne

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

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

- Zaptivku očistite najbolje posle svakog pečenja.

Katalitički emajlirana zadnja strana rerne

U zavisnosti od stepena zaprljanosti, zadnju stranicu rerne možete čistiti ručno ili katalitički.

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

Zbog dejstva abrazivnih sredstava, grubih četki i sunđera, kao i sredstava za čišćenje rerne, katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja.
Skinite katalitički emajlirane delove pre korišćenja sredstva za čišćenje rerne.

Demontaža i montaža zadnje stranice rerne

Katalitički emajliranu zadnju stranicu rerne možete demontirati radi ručnog čišćenja. Radi jednostavnije demontaže zadnje stranice preporučujemo da se vrata demontiraju.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne i pribor prvo ohlade.

⚠ Opasnost od povređivanja usled rotirajućeg ventilatora.
Možete da se povredite na ventilator fena za vrući vazduh.
Pre demontaže zadnje stranice rerne odvojite rernu sa mreže za električno napajanje.
Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije.
Rernu nikada ne puštajte u rad bez zadnje stranice.

Preduslovi: Rerna je odvojena sa mreže za električno napajanje.
Noseće rešetke su demontirane.

Potreban alat:
Odvijač sa prihvatom za Torx T20

- Odvrnite četiri zavrtnja na uglovima zadnje stranice rerne i izvadite zadnju stranicu rerne.

Možete očistiti zadnju stranicu rerne.

- Nakon čišćenja pažljivo ugradite zadnju stranicu rerne.

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

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

Rernu možete ponovo pustiti u rad.

Ručno čišćenje zadnje stranice rerne

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne i pribor prvo ohlade.

Uklanjanje nečistoća od začinskog bilja, šećera ili slično možete ukloniti ručno.

Za ručno čišćenje zadnje stranice rerne postupite na sledeći način:

1. Demontaža vrata
2. Izvadite pribor
3. Demontaža nosećih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama
4. Demontirajte zadnju stranicu rerne

- Očistite zadnju stranicu toplom vodom, sredstvom za ručno pranje sudova i mekanom četkom.
- Temeljno isperite zadnju stranicu rerne.
- Ostavite zadnju stranicu rerne da se osuši pre nego što je ponovo ugradite.

Katalitičko čišćenje zadnje stranice rerne

Katalitički emajl se pri visokim temperaturama sam čisti od prljavštine od ulja i masnoće.

Preduslov: Vrata su ugrađena.

Za katalitičko čišćenje zadnje stranice rerne postupite na sledeći način:

1. Izvadite pribor
2. Demontaža nosećih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama
3. Uklonite grube nečistoće sa unutrašnje strane vrata, zidova rerne, dna rerne i odeljka za kuvanje, kako se ove nečistoće ne bi zapekle

- Odaberite režim rada Vrući vazduh plus [fan] i 250°C.
- Hladnu rernu zagrevajte najmanje 1 sat.

Trajanje zavisi od stepena zaprljanosti.

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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna u toku rada postaje vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne i pribor prvo ohlade.

- Unutrašnju stranu vrata, zidove rerne, dno rerne i odeljak za kuvanje čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama

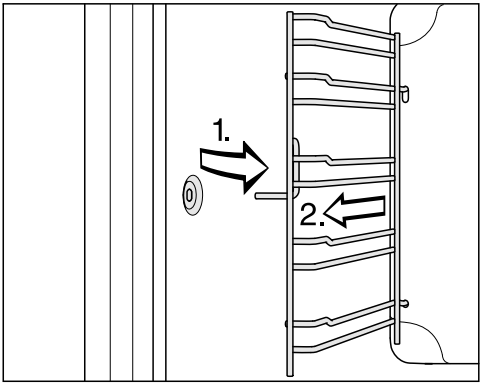
Prihvatne rešetke možete da demontirate zajedno sa FlexiClip-teleskopskim vođicama (ako ih posedujete).

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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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



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

Ugradnja se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite delove.

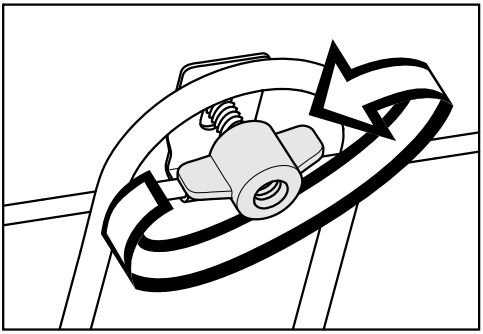
Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

Ukoliko je gornja strana rerne jako zaprljana, gornji grejač/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.

- Demontirajte prihvatne rešetke.



- Odvrnite leptir maticu.

Gornji grejač/grejač roštilja može da se ošteti.
Nikada ne vucite na silu gornji grejač/grejač roštilja.

- Pažljivo spustite gornji grejač/grejač roštilja.

Sada je gornja strana unutrašnjosti rerne pristupačna.

- Gornju stranu unutrašnjosti rerne čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Posle čišćenja preklopite gornji grejač/grejač roštilja nagore.
- Stavite leptir maticu i pritegnite je.
- Ugradite prihvatne rešetke.

Vrata

Vrata su teška oko 9 kg.

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

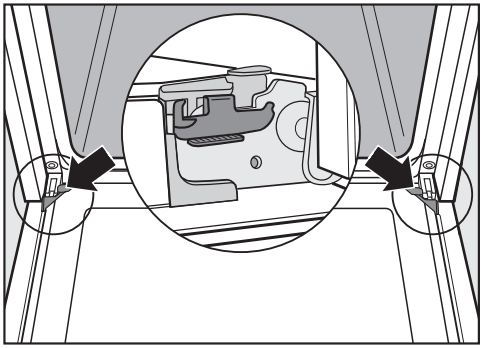
Tokom rada dodatno se sprovodi vazduh kroz vrata, tako da spoljno staklo ostaje hladno.

Da biste očistili stakla vrata, postupite na sledeći način:

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

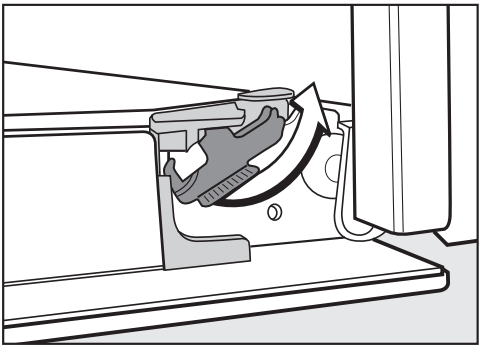
Demontaža vrata

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. Na vrućim površinama možete zadobiti opekotine.
Pre nego što demontirate vrata, sačekajte da se rerna ohladi.



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

- Potpuno otvorite vrata.



- Oslobodite blokade tako što ih okrenete do kraja.

Rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.

Vrata su teška oko 9 kg.

- Uhvatite vrata sa strane, povucite ih nagore i izvucite iz držača. Pazite pri tom da se vrata ne iskose i zaglave.

Rastavljanje vrata

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

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

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

Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina.

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

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

Sredstvo za čišćenje rerne oštećuje površinu aluminijumskih profila.

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

Stakla vrata bi mogla da se polome ako padnu.

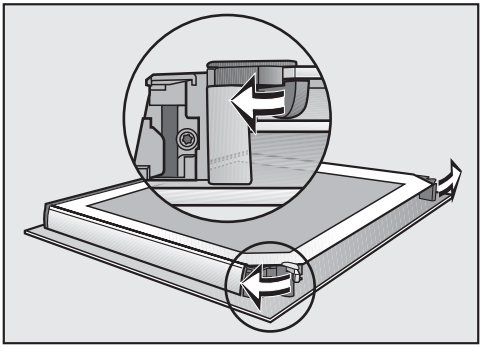
Izvađena stakla vrata odložite na sigurno mesto.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.

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

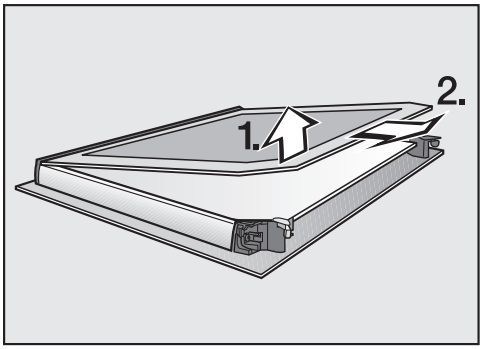
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

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

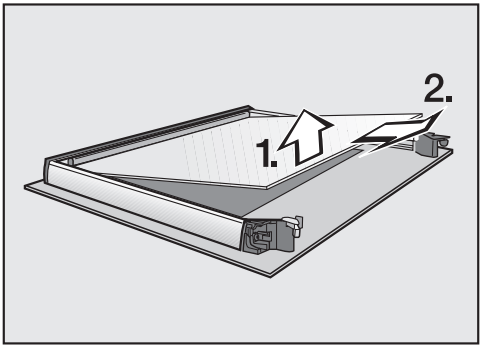


- Oba zatvarača za stakla vrata otvorite okretanjem prema spoljnoj strani.

Izvadite unutrašnje staklo vrata:



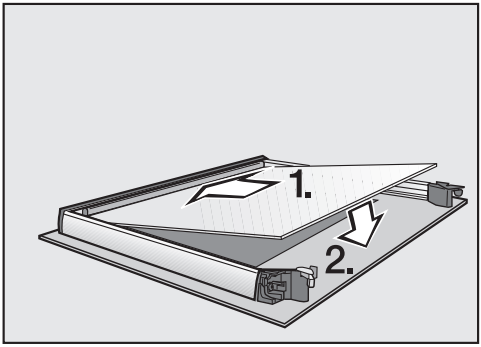
- Unutrašnje staklo vrata **lagano** podignite i izvucite iz plastične lajsne.



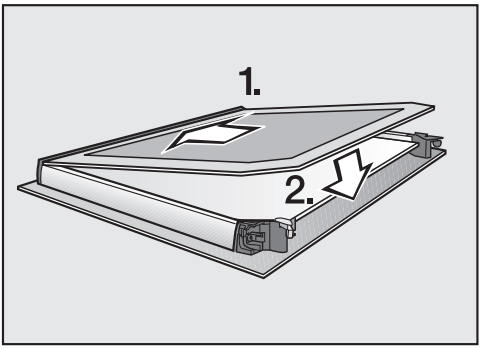
- **Lagano** podignite i izvadite srednje staklo vrata.

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

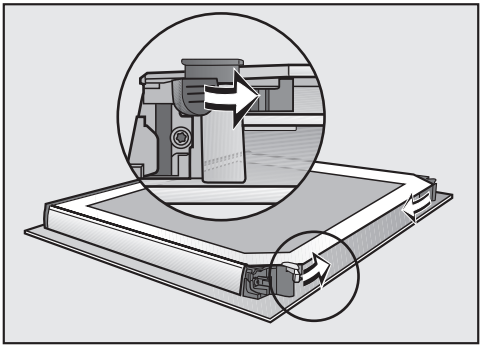
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:



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



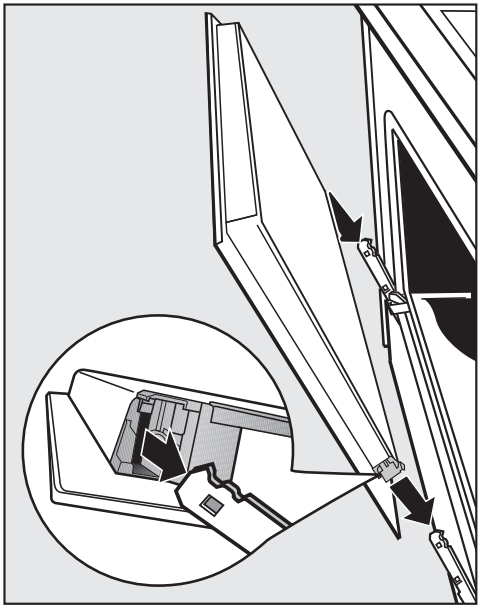
- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.



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

Vrata su ponovo sklopljena.

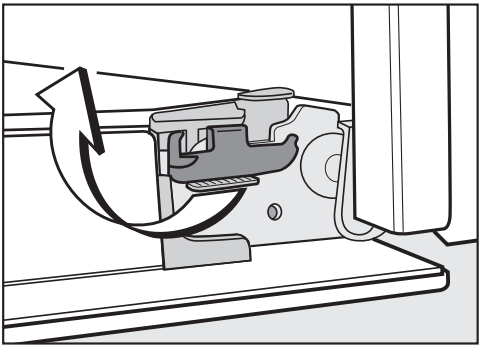
Ugradnja vrata



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

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

Nakon postavljanja obavezno fiksirajte blokade.



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

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.com/service.

Napomene na displeju

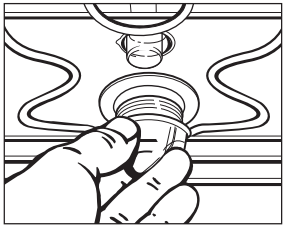
Problem	Uzrok i otklanjanje
Displej je zatamnjen.	Odabrali ste podešavanje Tačno vreme | Pokazatelj displeja | Isključeno. Zato je displej zatamnjen kada je rerna isključena. ■ Čim uključite rernu, prikaže se glavni meni. Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Tačno vreme | 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.
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho. ■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Jačina zvuka | Zvučni signali.
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.
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.

Problem	Uzrok i otklanjanje
FlexiClip-teleskopske vođice se teško uvlače ili izvlače.	U kugličnim ležajima FlexiClip-teleskopskih vođica nema dovoljno masti. ■ Podmažite kuglične ležajeve Miele specijalnom mašću. Samo Miele specijalna mast je prilagođena visokim temperaturama u rerni. Ostale masti mogu prilikom zagrevanja da se zgusnu i slepe FlexiClip-teleskopske vođice. Miele specijalnu mast možete da nabavite u specijalizovanoj Miele prodavnici ili kod Miele servisne službe.
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 rerne je isključeno.	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 u rerni se ne uključuje. 	Halogena sijalica je neispravna. ⚠ 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. ■ Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Oslobodite poklopac lampe četvrtinom okretaja nalevo i izvadite nadole iz kućišta zajedno sa prstenastom zaptivkom. ■ Zamenite halogenu sijalicu (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9). ■ Stavite poklopac lampe sa prstenastom zaptivkom na kućište i pričvrstite okretajem udesno. ■ Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

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 prilagođeni načinu rada. ■ U načinu rada Gornje i donje zagrevanje svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.
Na katalitičkom emajlu se nalaze nečistoće boje rđe.	Nečistoće od začinskog bilja, šećera ili slično neće biti uklonjene katalitičkim postupkom čišćenja. ■ Izvadite katalitički emajlirane elemente i uklonite nečistoće toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.

Neobični zvukovi

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

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

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

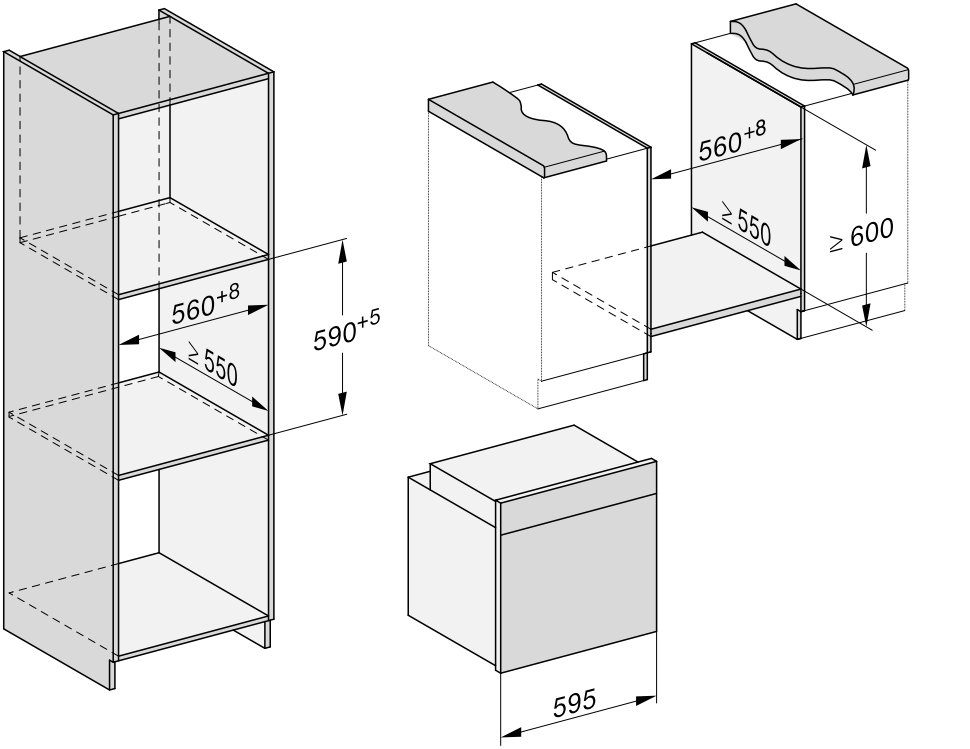
Instalacija

Ugradne mere

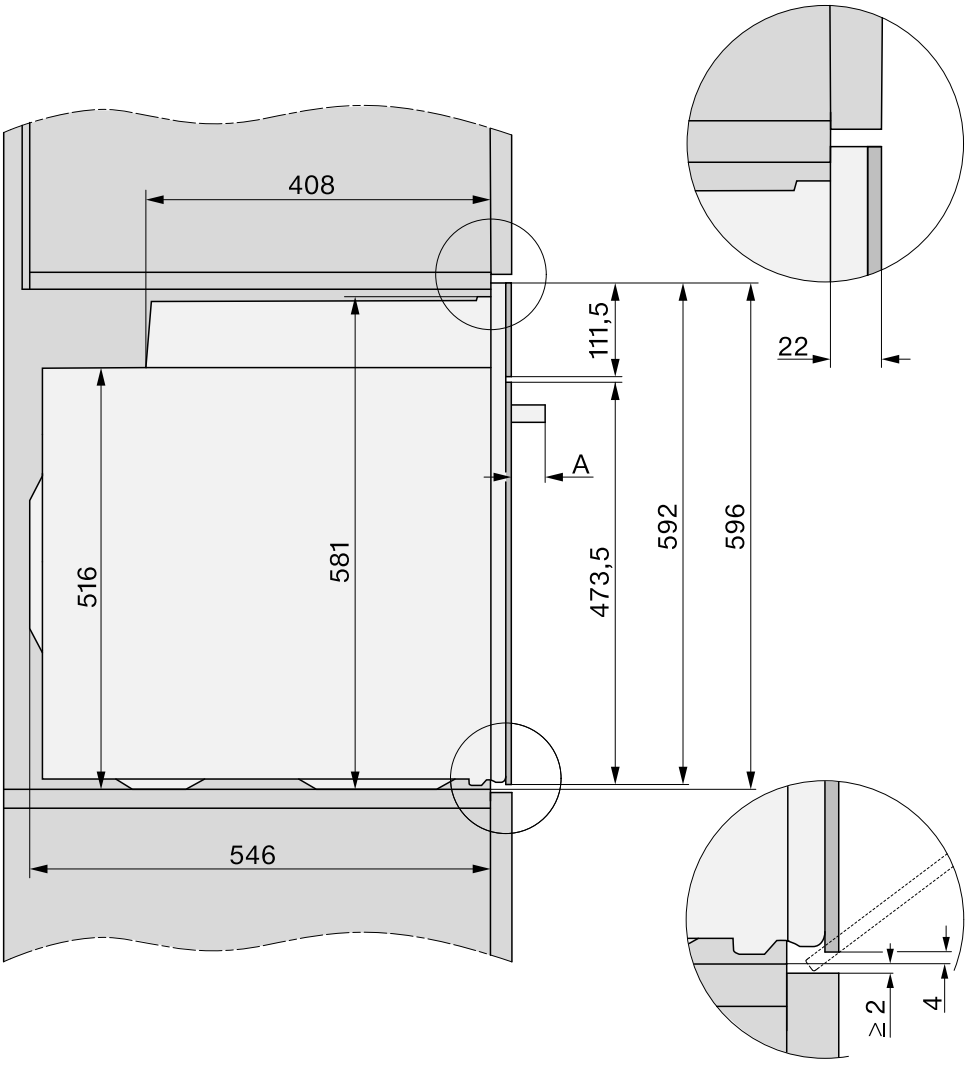
Podaci za mere su dati u mm.

Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

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



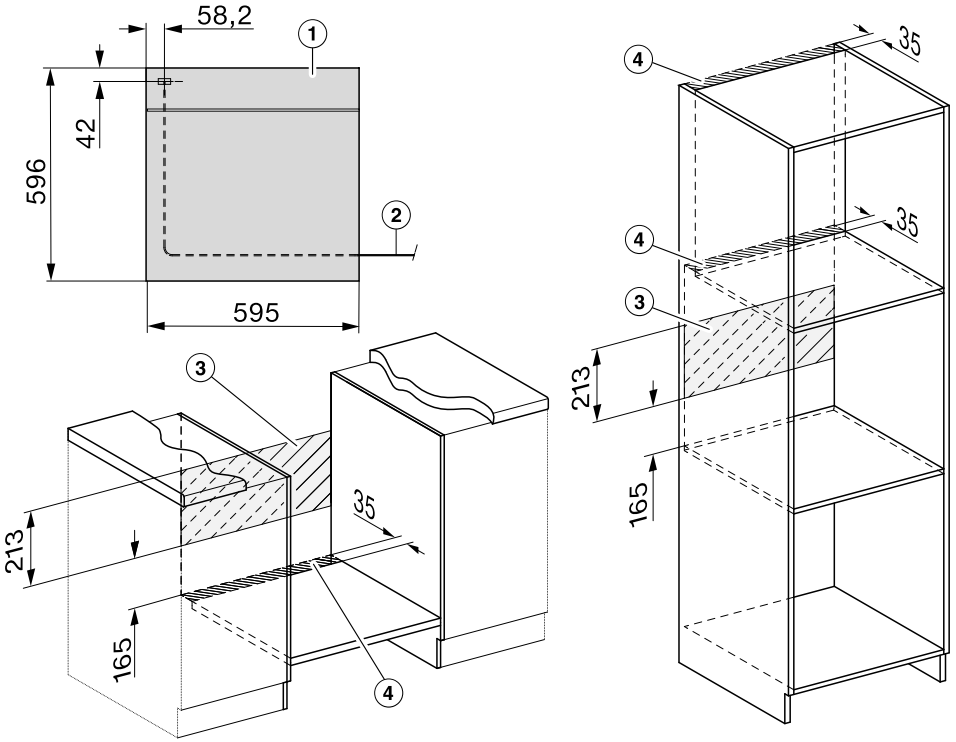
Bočna strana



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

Instalacija

Priključci i ventilacija



① Prikaz s prednje strane

② Priključni provodnik, dužina = 1.500 mm

③ Nema priključka u ovoj oblasti

④ Izrez za ventilaciju min. 150 cm^2

Ugradnja rerne

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

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

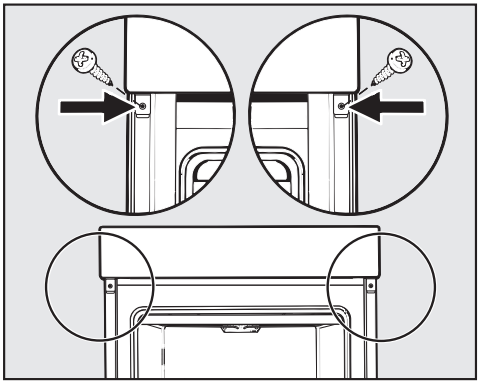
Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:
Obezbedite da se međuploča, na koju se stavlja rerna, ne naslanja na zid.
Nemojte da montirate lajsne za toplotnu zaštitu na bočne strane ugradnog ormana.

- Priključite rernu na električnu mrežu.

Vrata bi mogla da se oštete ukoliko rernu prenosite držeći je za ručku na vratima.
Za nošenje koristite udubljenja koja se nalaze na bočnim stranicama kućišta.

Korisno je da pre ugradnje demontirate vrata i izvadite pribor. Rerna je onda lakša kada je stavljate u ugradni orman, a ne možete greškom da je nosite držeći je za ručku vrata.

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



- Pričvrstite rernu priloženim zavrtnjima na bočne stranice ugradnog ormana.
- Po potrebi ponovo montirajte vrata.

Električni priključak

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

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

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

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

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

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

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

U slučaju pitanja za kompaniju Miele, uvek navedite sledeće:

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

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

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

Rerna

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

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

Maksimalna priključna snaga: vidi natpisnu pločicu sa oznakom tipa.

Probna jela prema standardu EN 60350-1

Probna jela (Pribor)		[°C]		5 6 1	[min]
Sitni kolači (1 pleh za pečenje[1])		150	–	2	25–35
		160[4]	–	3	20–30
Sitni kolači (2 pleha za pečenje[1])		150[4]	–	1+3	25–35
Suvi keks (1 pleh za pečenje[1])		140	–	2	35–45
		160[4]	–	3	20–30
Suvi keks (2 pleha za pečenje[1])		140	–	1+3	40–50[7]
Apple pie (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Lagani biskvit (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 26 cm)		180	–	2	25–35
	[3]	150–170[4]	–	2	25–45
Tost (rešetka[1])		300	–	3	5–8
Burger (stavite rešetku[1] na nivo 4, a univerzalni pleh[1] na nivo 1)		300[5]	–	4	15–25[8]

Način rada, Temperatura, Booster funkcija, 5 1 Nivo, Vreme kuvanja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagrevanje, 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 obično nižu temperaturu i proverite namirnicu posle kraćeg vremena pečenja.

[4] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

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

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

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

Podaci za institute za ispitivanje

Klasa energetske efikasnosti

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

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeće napomene:

- Merenje se vrši u načinu rada Eco - Vrući vazduh .
- Odaberite podešavanje Osvetljenje | „Uključeno“ 15 sekundi (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Osvetljenje“).
- Tokom merenja u rerni se nalazi samo pribor koji je potreban za merenje. Ne koristite ostali, eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip-teleskopske vođice ili katalitički premazane delove poput bočnih stranica ili pokrivnog lima.
- Važan uslov za utvrđivanje klase energetske efikasnosti je da vrata budu dobro zatvorena tokom merenja.
  Zavisno od upotrebljenih mernih elemenata to može više ili manje da utiče na funkciju zaptivanja vrata. To negativno utiče na rezultat merenja.
  Ovaj nedostatak treba da se neutrališe pritiskanjem vrata. Pod nepovoljnim okolnostima, moguće da su za to potrebna i odgovarajuća tehnička pomoćna sredstva. Ovaj nedostatak se ne javlja prilikom normalne praktične upotrebe.

Potrošnja električne energije u isključenom stanju, isključen prikaz tačnog vremena	maks. 0,3 W
Potrošnja električne energije u isključenom stanju, uključen prikaz tačnog vremena	maks. 0,8 W
Vremenski period do automatskog prebacivanja u isključeno stanje	20 Min

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 7260 B

sr-RS

M.-Nr. 11 296 851 / 00 / 002