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. 12 873 620

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja **6**

Održivost i zaštita životne sredine **12**
Saveti za uštedu energije 12

Upoznavanje **14**
Vaša rerna 14
Komandna ploča 15
- Uključivanje rerne 16
- Dugme za biranje načina rada 16
- Displej 16
- Obrtni birač < > 17
- Senzorski tasteri 17
- Simboli 18

Oprema 19
- Natpisna pločica 19
- Obim isporuke 19
- Pribor koji se naknadno kupuje 19

Sigurnosni uređaji 22
Površine oplemenjene slojem PerfectClean 22

Pokretanje **23**
Prvo zagrevanje rerne 23

Podešavanja **25**
Pregled podešavanja 25
Promena podešavanja 27

Načini rada **28**

Rukovanje **29**
Jednostavno rukovanje 29
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme 29
- Promena temperature 29
- Podešavanje vremena kuvanja 29
- Menjanje podešenih vremena pečenja 31
- Brisanje podešenih vremena pečenja 31

Prethodno zagrevanje rerne 31
Krat. vr. inter. 32

Sadržaj

Upotreba pribora 32
Korišćenje rešetke 32
Upotreba kalupa za pečenje 33
Upotreba plehova za pečenje 33
Upotreba rešetke sa univerzalnim plehom 33
Upotreba pleha za roštilj i pečenje sa univerzalnim plehom 33
Upotreba kamena za pečenje 33
Upotreba Gourmet-pekača 33
Montaža i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C 34

Korisne informacije **36**
Pečenje testa 36
Saveti za pečenje 36
Informacije vezane za tabele za pečenje 36
Napomene za načine rada 36
Pečenje mesa 37
Saveti za pečenje 37
Informacije vezane za tabele za pečenje 38
Napomene za načine rada 38
Pečenje na roštilju 39
Saveti za pečenje na roštilju 39
Informacije vezane za tabele za pečenje 39
Napomene za načine rada 40
Odmrzavanje 40
Pečenje na niskim temperaturama 41
Ukuvavanje 42
Dehidracija 43
Grejanje posuđa 44
Zamrznuti proizvodi/gotova jela 44
Tabele za pečenje 46
Mešano testo 46
Prhko testo 47
Kiselo testo 48
Testo sa sirom i uljem 49
Biskvitno testo 49
Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca 50
Slana jela 51
Govedina 52
Teletina 53
Svinjetina 54
Jagnjetina, divljač 55
Živina, riba 56

Sadržaj

Čišćenje i održavanje **57**
Neadekvatna sredstva za čišćenje 57
Demontaža i vađenje pribora 57
Uklanjanje prljavštine sa sredstvom za čišćenje rerne 58
Čišćenje prednje ploče 58
Unutrašnjost rerne 58
Ručno čišćenje stranica rerne, dna rerne i odeljka za kuvanje 58
Čišćenje zaptivke rerne 59
Katalitički emajlirana zadnja strana rerne 59
Demontaža i montaža zadnje stranice rerne 59
Ručno čišćenje zadnje stranice rerne 60
Katalitičko čišćenje zadnje stranice rerne 60
Noseće rešetke 61
Demontaža i montaža noseće rešetke 61
Čišćenje noseće rešetke 61
FlexiClip-teleskopske vođice 62
Čišćenje FlexiClip-teleskopskih vođica 62
Rešetka 62
Čišćenje rešetke 63
Plehovi i kalupi za pečenje 63
Čišćenje plehova i kalupa za pečenje oplemenjenih slojem PerfectClean 63
Kamen za pečenje 64
Čišćenje kamena za pečenje i drvene pekarske lopatice 64
Pekač Gourmet sa poklopcem 64
Čišćenje Gourmet-pekača 64
Vrata 65
Demontaža vrata 65
Rastavljanje vrata 66
Ugradnja vrata 68

Rešavanje problema **69**
Napomene na displeju 69
Neočekivano ponašanje 69
Nezadovoljavajući rezultat 71
Neobični zvukovi 72

Servisna služba **73**
Kontakt za prijavu smetnji 73
Garancija 73

Instalacija **74**
Ugradne mere 74
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element 74
Bočna strana H 24xx 75
Priključci i ventilacija 76

Sadržaj

Ugradnja rerne 77
Električni priključak 78

Podaci za institute za ispitivanje **79**
Probna jela prema standardu EN 60350-1 79
Klasa energetske efikasnosti 80

Tehnički podaci **81**

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

▶ Oštećenja na 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 ako rernu ne popravlja kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

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

▶ Kod rerne koja je isporučena bez mrežnog priključnog kabla kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba mora da instalira specijalni mrežni priključni kabl.

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

▶ 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 zagreva. .

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

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

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

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

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

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

▶ 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

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

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

Održivost i zaštita životne sredine

Odlaganje ambalaže

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

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

Odlaganje starog uređaja

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



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

Saveti za uštedu energije

Postupci pečenja

- Izvadite sav pribor iz rerne koji Vam za postupak pečenja nije neophodan.
- Odaberite obično nižu temperaturu iz recepta ili tabele za pečenje i proverite namirnicu nakon kraćeg vremena navedenog u njima.
- Zagrejte prethodno rernu samo ako je to potrebno prema receptu ili tabeli za pečenje.

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

Iskorišćavanje zaostale toplote

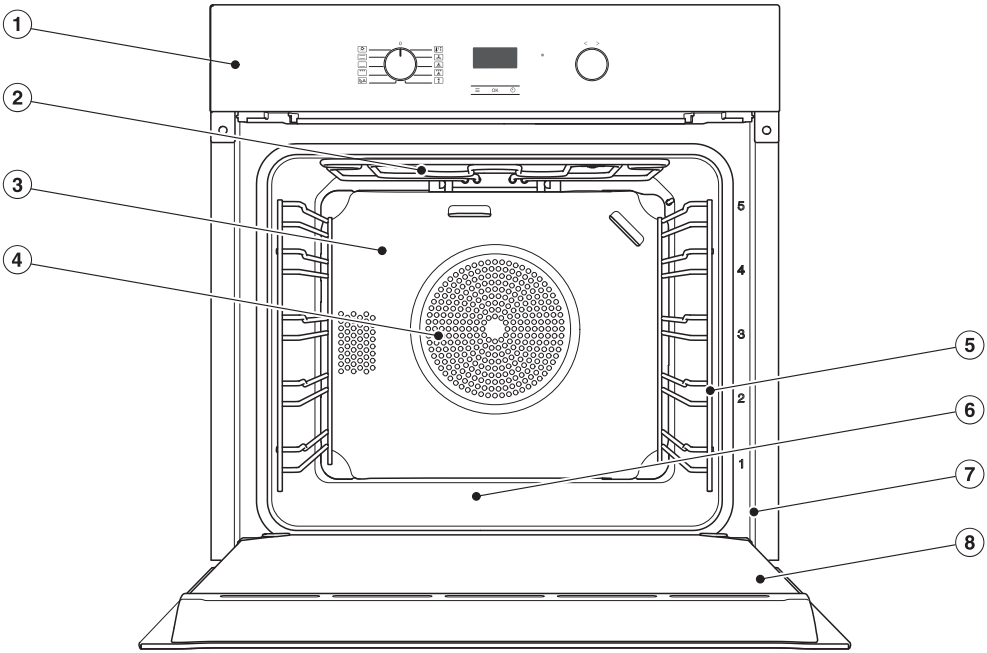
- Kod postupaka pečenja na temperaturama preko 140 °C i sa vremenom pečenja više od 30 minuta temperaturu možete da smanjite otprilike 5 minuta pre kraja postupka pečenja na minimalnu temperaturu. Postojeća preostala toplota je dovoljna da se jelo do kraja ispeče. Ali nipošto ne isključujte rernu (videti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

Modus za uštedu energije

Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako nije u toku nijedan postupak pečenja i ne usledi dalje rukovanje rernom.

Upoznavanje

Vaša rerna



① Elementi za rukovanje

② Gornji grejač/grejač roštilja

③ Katalitički emajlirana zadnja strana

④ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi

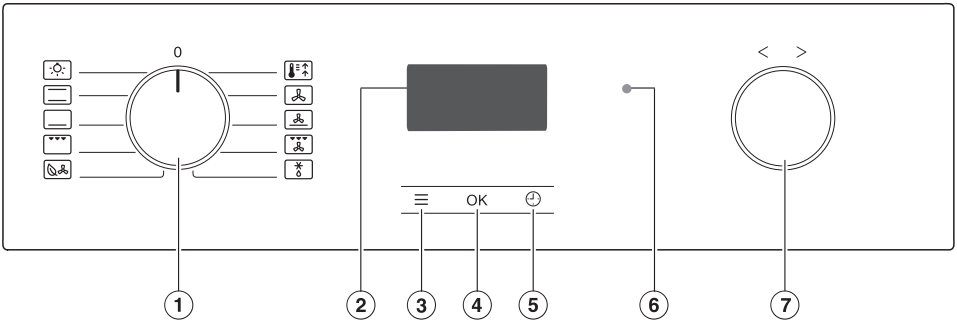
⑤ Prihvatne rešetke sa 5 nivoa

⑥ Dno rerne sa donjim grejačem ispod

⑦ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom

⑧ Vrata

Komandna ploča



① Dugme za biranje načina rada
Za biranje načina rada

② Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

③ Senzorski taster ≡
Za pozivanje podešavanja

④ Senzorski taster *OK*
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja

⑤ Senzorski taster ⏲
Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena pečenja i završetka pečenja

⑥ Optički interfejs
(samo za Miele servis)

⑦ Obrtni birač < >
Za podešavanje vremena, temperatura i izbor funkcija i podešavanja

Upoznavanje

Uključivanje rerne

Indikator tačnog vremena je fabrički isključen radi uštede energije. Displej je zatamnjen i senzorski tasteri ne reaguju.

Da bi se promenila podešavanja ili podesio tajmer, morate uključiti rernu:

- Dugme za biranje načina rada okrenite jednom udesno, a zatim ponovo vratite nazad.

Senzorski tasteri reaguju na pritisak prstom.
Ukoliko tokom dužeg perioda ne koristite rernu, rerna se automatski isključuje i senzorski tasteri više ne reaguju.

Dugme za biranje načina rada

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

Možete da ga okrećete nadesno i nalevo.
Kada se nalazi u poziciji **0**, pritiskom ga možete utisnuti.

Načini rada

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

Displej

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

Obrtni birač < >

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

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

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

Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na pritisak prstom. Svaki pritisak se potvrđuje zvukom tastera.
Ovaj zvuk tastera možete da isključite tako što kod podešavanja *P S* odaberete status *S 0* (videti poglavlje „Podešavanja“).

Upoznavanje

Senzorski tasteri ispod displeja

Savet: Ukoliko je displej zatamnjen i senzorski tasteri ☰ i 🕘 ne reaguju, morate dugme za biranje načina rada okrenuti jednom udesno, a zatim ponovo vratiti nazad.

Senzorski taster	Funkcija
☰	Pomoću ovog senzorskog tastera pozivate podešavanja, ako se dugme za biranje načina rada nalazi na položaju **0** ili položaju Osvetljenje 🔆.
OK	Ovim senzorskim tasterom aktivirate funkcije, memorišete vrednosti ili podešavanja.
🕘	Pomoću ovog senzorskog tastera pozivate razne funkcije za podešavanje vremena (Krat. vr. inter./Vreme kuva./vreme završetka pečenja).

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

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

Oprema

Modele koji su opisani u ovom dokumentu naći ćete na poleđini.

Oprema zavisi od modela.

Vaša rerna se u principu isporučuje sa priborom koji je naveden u „obimu isporuke“.

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

Natpisna pločica

Natpisnu pločicu sa oznakom tipa možete da vidite na okviru prednje strane kada su otvorena vrata.
Tu ćete naći identifikacionu oznaku modela, fabrički broj, kao i podatke o priključku (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrednost).

Pripremite ove podatke ukoliko imate pitanja ili problema kako bi kompanija Miele bila u mogućnosti da vam pruži dalju pomoć.

Obim isporuke

- Noseće rešetke
- Univerzalni pleh
- Rešetka rerne (skraćeno: rešetka)
- Uputstvo za upotrebu i montažu
- Zavrtnji za učvršćivanje
- Dodatni pribor (u zavisnosti od modela)

Pribor koji se naknadno kupuje

U Miele e-shopu, kod Miele servisne službe ili Miele specijalizovanog prodavca možete nabaviti proizvode koji su specijalno namenjeni rerni, kao što su npr. sredstvo za održavanje uređaja i pribor.

U Miele e-shop dolazite preko sledećeg QR-koda:

Noseće rešetke

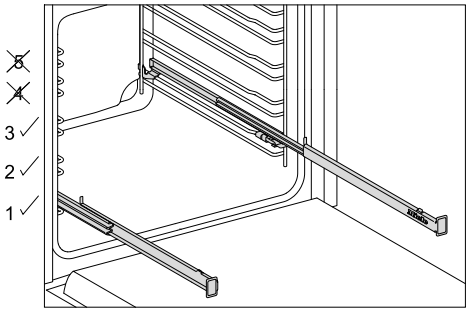
U rerni, sa desne i leve strane nalaze se noseće rešetke sa nivoima 5 1 za ubacivanje pribora.

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

Svaki nivo se sastoji od 2 žleba koji se nalaze jedan iznad drugog. Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

Noseće rešetke se po potrebi mogu demontirati.

FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C



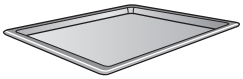
FlexiClip teleskopske vođice možete koristiti samo u nivoima 1, 2 i 3.

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

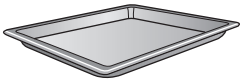
Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vođica iznosi 15 kg.

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

Pleh HBB 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):



Univerzalni pleh HUBB 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):

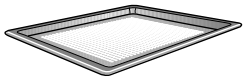


Rešetka rerne HBBR 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):



Zaštita od izvlačenja na kraćim stranama ovog pribora sprečava isklizavanje iz nosećih rešetaka kada želite samo delimično da izvučete pribor.

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom HBBL 71



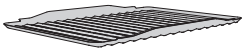
Fina perforacija Gourmet pleha za pečenje i AirFry pleha usavršava postupak pečenja:

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

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

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

Pleh za roštilj i pečenje HGBB 71



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

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

Okrugli kalupi za pečenje HBF 27-1 i HBFP 27-1



Emajlirani okrugli kalupi za pečenje sa završnom obradom PerfectClean za pečenje pica, kiša, ili tarta.

Pored toga, perforirani okrugli kalup za pečenje je takođe pogodan i za AirFrying, jer vruć vazduh optimalno cirkuliše oko namirnica.

Kamen za pečenje HBS 70



Glazirani kamen za pečenje od vatrostalne keramike za pečenje pice, kiša, hleba, zemički ili pikantnog peciva sa hrskavo zapečenim donjim delom.

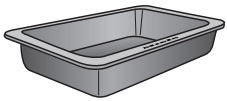
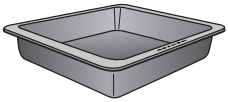
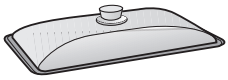
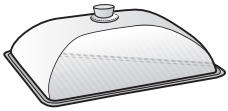
Za postavljanje na kamen za pečenje i za uklanjanje je priložena lopatica od netretiranog drveta.

Gourmet pekač HUB
Poklopac pekača HBD

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

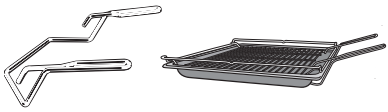
Gourmet pekača ima u različitim dubinama. Širina i visina su iste.

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

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

*pogodan za indukcione ploče za kuvanje

Ručica za vađenje HEG



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

Katalitički emajliran pribor

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

- **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.

Pribor za čišćenje i održavanje

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

Sigurnosni uređaji

Blokada uključivanja uređaja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje rerne.

Ventilator za hlađenje

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

Sigurnosno isključivanje

Sigurnosno isključivanje se aktivira ako se rerna koristi tokom neobično dugog perioda. Dužina perioda zavisi od odabranog programa.

Provetrena 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.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean

Površine oplemenjene slojem PerfectClean se odlikuju izvanrednim efektom neprianjanja i izuzetno jednostavnim načinom čišćenja. U pogledu održavanja ove površine se mogu uporediti sa staklom.

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:

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

Prvo podešavanje tačnog vremena

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

Kada je rerna priključena na električnu mrežu, ona se automatski uključuje.



Na displeju svetli *12:00*, a 🕘 treperi.

- Izvucite okretni regulator i dugme za biranje načina rada < >, ukoliko su utisnuti.

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

Tačno vreme se fabrički prikazuje u 24-časovnom formatu.

- Podesite vreme pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

Tačno vreme se memoriše.

Indikator tačnog vremena je fabrički isključen radi uštede energije. Usled toga se tačno vreme ne prikazuje kada je rerna isključena i kada je displej zatamnjen.

Ukoliko se tačno vreme prilikom prvog puštanja u rad ne podesi odmah, ono će nastaviti da teče na displeju. Nakon izvesnog vremena rerna se isključuje, a displej se zatamnjuje.

Da biste podesili tačno vreme, morate uključiti rernu tako što ćete dugme za biranje načina rada okrenuti jednom udesno, a zatim ponovo vratiti nazad na poziciju **0**.

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

Prvo zagrevanje rerne

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

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

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

Prikazuje se predložena temperatura (160°C).

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Odaberite maksimalno moguću temperaturu (250°C).
- Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.
- Posle zagrevanja dugme za biranje načina rada okrenite u poziciju **0**.

Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. 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.
- Unutrašnjost rerne čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Površine obrišite mekom krpom.

Vrata zatvorite tek kada rerna bude suva.

Pregled podešavanja

Podešavanje	Status	
P1 **Tačno vreme** **Pokazatelj displeja**	S0*	Isključeno Displej se zatamnjuje radi uštede energije.
	S1	Uključeno Tačno vreme je uvek prikazano na displeju. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.
	S2	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.
P2 **Tačno vreme** **Format sata**	24*	24-časovni format
	12	12-časovni format
P3 **Tačno vreme**		Podesiti, 🕘 treperi
P4 **Jačina zvuka** **Zvučni signali**	S0	Isključeno
	S1*	Melodije (1–7, 4*)
	S2	Solo-Ton (1–14, 8*)
P5 **Jačina zvuka** **Zvuk tastera**	S0	Isključeno
	S4*	Uključeno: S1–S7
P6 **Temperatura** **Jedinice**	°C*	Stepen celzijusa
	°F	Stepen farenhajta

* Fabričko podešavanje

Podešavanje	Status	
P 7 **Blokada uključivanja rerne**	*S 0**	Isključeno
	S 1	Uključeno Blokada uključivanja obezbeđuje rernu od neželjenog rukovanja. Blokada ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom. Ako uključite rernu dok je blokada uključivanja uređaja aktivna, na displeju će se pojaviti *LOC*. Blokada uključivanja se isključuje za postupak pečenja ako dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
P 8 **Verzija softvera**		Pokazatelj displeja
P 9 **Demo program Rerna**	*S 0**	Isključeno Demo program se deaktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde. Rernu možete da koristite na uobičajen način.
	S 1	Uključeno Demo program se aktivira kada dodirnete senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde. Ako uključite rernu dok je aktiviran demo program, pojavi se napomena *NES*. Potvrdite sa *OK*.
P 10 **Radni sati**		Pokazatelj displeja

* Fabričko podešavanje

Promena podešavanja

Pomoću senzorskog tastera ≡ možete prikazati podešavanja i personalizovati Vašu rernu tako što ćete fabrička podešavanja prilagoditi Vašim potrebama.

Ukoliko je displej zatamnjen, da biste promenili podešavanja morate uključiti rernu:

- Dugme za biranje načina rada okrenite jednom udesno, a zatim ponovo vratite nazad.

Podešavanje *P* menjate tako što ćete promeniti status *5*.

- Odaberite senzorski taster ≡.



Pojavljuje se lista sa opcijama podešavanja.

- Pomoću okretnog regulatora < > odaberite željeno podešavanje.
- Potvrdite sa *OK*.



Poziva se podešavanje i pojavljuje trenutni status *5*, npr. *0*.

Možete da proverite ili promenite podešavanja.

Za promenu statusa *5*:

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

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

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

- Potom odaberite senzorski taster ≡.

Načini rada

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

Jednostavno rukovanje

■ Stavite namirnicu u rernu.

■ Pomoću birača načina rada odaberite željeni način rada.

Prikaže se predložena temperatura i treperi .

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

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

■ Potvrdite sa *OK*.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

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

■ Nakon pečenja, birač načina rada okrenite u poziciju **0**.

■ Izvadite namirnicu iz rerne.

Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

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

Podešena vremena kuvanja se brišu.

Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme

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

Zavisno od načina rada možete da promenite sledeća podešavanja:

- Temperatura
- Vreme kuva.
- Vreme završetka pečenja

Promena temperature

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

■ Promenite temperaturu pomoću obrtnog birača < >.

Temperatura se menja u koracima od po 5°C.

■ Potvrdite sa *OK*.

Podešavanje vremena kuvanja

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

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

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

- Vreme kuva.
  Podesite vreme u sati:minuti koje je potrebno za pečenje namirnice. Po isteku tog vremena pečenja zagrevanje rerne

se automatski isključuje. Maksimalno vreme kuvanja, koje može da se podesi, zavisi od odabranog načina rada.

- Vreme završetka pečenja
  Odredite trenutak kada postupak pečenja treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.

Postupak pečenja odmah pokrenuti i automatski isključiti

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

- Odaberite senzorski taster .

Pojavljuju se , i .
treperi.

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

treperi.

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

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

- Odaberite senzorski taster .

Vreme pečenja se pojavljuje na displeju i svetli.
Po isteku tog vremena postupak pečenja se automatski isključuje.

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

Uključivanje i isključivanje postupka pečenja u nekom kasnijem trenutku

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

- Prvo podesite **vreme pečenja**:
  odaberite senzorski taster .

treperi. i svetle.

- Potvrdite sa *OK*.

Pojavljuje se *0:00* i treperi .

- Podesite željeno vreme pečenja pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

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

- Podesite vreme za **završetak pečenja**:
  odaberite pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

Pojavljuje se automatski izračunato vreme za završetak pečenja (tačno vreme + vreme pečenja) i treperi .

- Podesite željeno vreme za završetak pečenja pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

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

- Odaberite senzorski taster .

Na displeju se pojavljuje vreme kada postupak pečenja treba da počne i svetli . Postupak pečenja počinje u naznačeno vreme i automatski se isključuje po isteku podešenog vremena pečenja.

Menjanje podešenih vremena pečenja

■ Odaberite senzorski taster 🕘.

Pojavljuje se podešeno vreme pečenja i treperi 🕘. 🔔 i 🕘 svetle.

■ Ukoliko želite da promenite **vreme pečenja**, potvrdite sa *OK*.

■ Ukoliko želite da promenite **vreme završetka pečenja**, okrenite okretni regulator < > udesno, tako da simbol 🕘 treperi. Potvrdite sa *OK*.

Podešeno vreme se pojavljuje na displeju i svetli odgovarajući simbol.

■ Potvrdite sa *OK*.

Podešeno vreme se pojavljuje na displeju i odgovarajući simbol treperi.

■ Promenite podešeno vreme pomoću okretnog regulatora < >.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Odaberite senzorski taster 🕘.

Vreme je promenjeno.

U slučaju nestanka struje vremena se brišu.

Brisanje podešenih vremena pečenja

■ Odaberite senzorski taster 🕘.

Pojavljuje se podešeno vreme pečenja i treperi 🕘. 🔔 i 🕘 svetle.

■ Ukoliko želite da izbrišete **vreme pečenja**, potvrdite sa *OK*.

■ Ukoliko želite da izbrišete **vreme završetka pečenja**, okrenite okretni regulator < > udesno, tako da simbol 🕘 treperi. Potvrdite sa *OK*.

Podešeno vreme se pojavljuje na displeju i svetli odgovarajući simbol.

■ Okrećite okretni regulator < > ulevo ili udesno dok se ne pojave četiri crtice --:--.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Odaberite senzorski taster 🕘.

Vreme je izbrisano.

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

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

Prethodno zagrevanje rerne

Način rada Booster služi za brže zagrevanje rerne.

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

■ Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja.

■ Prethodno zagrejte rernu kod pripremanja sledećih jela i načina rada:

- Tamna hlebna testa, kao i rozbif i file u načinima rada Vrući vazduh plus 🌀 i Gornje i donje zagreva. ▭
- Kolači i peciva sa kratkim vremenom pečenja (do oko 30 minuta), kao i osetljiva testa (npr. biskviti) u načinu rada Gornje i donje zagreva. ▭

Brzo zagrevanje

Pomoću načina rada Booster 🌡 možete da skratite fazu zagrevanja.

Za pice i osetljiva testa (biskvit, sitno pecivo) ne koristite način rada Booster 🌡 tokom faze prethodnog zagrevanja.
U protivnom će ove namirnice odozgo prebrzo da porumene.

■ Odaberite Booster 🌡.

■ Odaberite temperaturu.

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

Krat. vr. inter.

Korišćenje funkcije Krat. vr. inter.

Tajmer ⏰ možete koristiti za nadzor posebnih postupaka, npr. kuvanja jaja.

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

Maksimalno podesiv vremenski interval tajmera iznosi *59:59* minuta:sekundi.

Ukoliko je displej zatamnjen, da biste podesili tajmer morate uključiti rernu:

- Dugme za biranje načina rada okrenite jednom udesno, a zatim ponovo vratite nazad.

Podešavanje tajmera

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

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite ⏰ pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

⏰ treperi i pojavljuje se *0:00*.

- Pomoću okretnog regulatora < > *6:20* podesite minute:sekunde.
- Potvrdite sa *OK*.

Vremenski interval tajmera se memoriše.

⏰ i vremenski interval tajmera koji odbrojava se pojavljuju na displeju i kada se istovremeno odvija postupak kuvanja.

Nakon isteka vremenskog intervala tajmera treperi ⏰, oglašava se zvučni signal i vreme odbrojava naviše.

- Odaberite senzorski taster ⏲.

Zvučni i vizuelni signali se isključuju.

Izmena tajmera

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Odaberite ⏰ pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

⏰ treperi i prikazuje se podešeni vremenski interval tajmera.

- Promenite vremenski interval tajmera pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Brisanje tajmera

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Odaberite ⏰ pomoću okretnog regulatora < >.
- Potvrdite sa *OK*.

⏰ treperi i prikazuje se podešeni vremenski interval tajmera.

- Okrećite okretni regulator < > ulevo sve dok se ne pojavi *0:00*.
- Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se briše.

- Odaberite senzorski taster ⏲.

Upotreba pribora

Oprema zavisi od modela.

Korišćenje rešetke

- Rešetku uvek ubacite u noseću rešetku sa površinom za odlaganje nadole između žlebova jednog nivoa.

Upotreba kalupa za pečenje

- Rešetku uvek ubacite u noseću rešetku sa površinom za odlaganje nadole između žlebova jednog nivoa.
- Ukoliko koristite kalupe za pečenje, tepsije ili slično, postavite ove kalupe na sredinu rešetke.

Upotreba plehova za pečenje

- Pleh za pečenje, univerzalni pleh i Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh ubacujte u noseće rešetke između žlebova jednog nivoa.

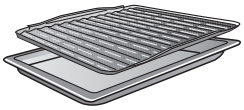
Savet: Prilikom pečenja sa Gourmet plehom za pečenje i perforiranim AirFry plehom HBBL 71, testo prvo razvucite na radnoj površini, a zatim ga stavite na perforirani pleh.

Upotreba rešetke sa univerzalnim plehom



- Postavite rešetku na univerzalni pleh.
- Ubacite univerzalni pleh između žlebova jednog nivoa. Rešetka se automatski ubacuje u gornje žlebove.

Upotreba pleha za roštilj i pečenje sa univerzalnim plehom



- Postavite pleh za roštilj i pečenje u univerzalni pleh.
- Ubacite univerzalni pleh sa plehom za roštilj i pečenje između žlebova jednog nivoa.

Upotreba kamena za pečenje

- Rešetku uvek ubacite u noseću rešetku sa površinom za odlaganje nadole između žlebova jednog nivoa.
- Postavite kamen za pečenje na rešetku sa ivicom prema zadnjoj strani.
- Zagrevajte kamen za pečenje 30 minuta u režimu rada Gornje i donje zagreva. pri temperaturi od 200°C i 250°C.

Savet: Detaljne informacije ćete naći u uputstvu za upotrebu kamena za pečenje.

Upotreba Gourmet-pekača

Oštećenja emajla na dnu rerne usled akumulirane toplote.
Ukoliko Miele Gourmet-pekač HUB 5000/5001 umetnete na nivo 1, usled malog rastojanja na podu rerne može doći do akumuliranja toplote: emajl može da pukne ili da se oljušti.
Nemojte ubacivati Miele Gourmet-pekač HUB 5000/5001 u nivo 1.
Takođe, nikada ne stavljajte pekač na gornju vođicu nivoa 1 jer tu nije obezbeđen zaštitom od izvlačenja.
Koristite **obično nivo 2** ili nivo 3 ili 4 ukoliko želite da zapečete namirnice.

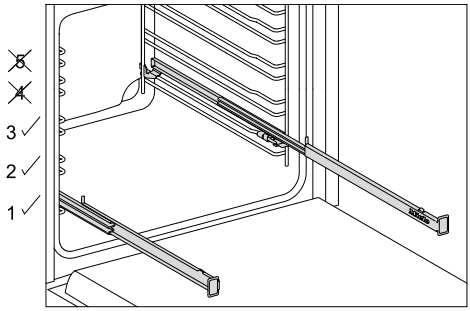
- Gourmet-pekač uvek ubacujte u noseće rešetke između žlebova jednog nivoa.

U zavisnosti od nivoa, pekač ne može da se stavi zajedno sa poklopcem (ako postoji) jer ukupna visina prelazi raspoloživu visinu.

Savet: Detaljne informacije ćete naći u uputstvu za upotrebu kamena za Gourmet-pekača.

Montaža i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C

⚠ 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.



FlexiClip teleskopske vođice možete koristiti samo u nivoima 1, 2 i 3.

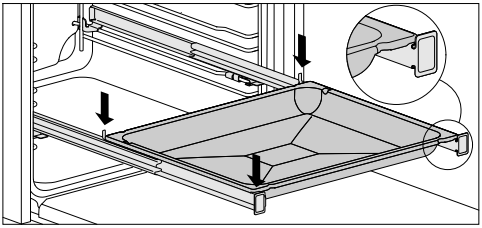
Jedan nivo noseće rešetke se sastoji od dva žleba. FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju na gornje žlebove jednog nivoa.

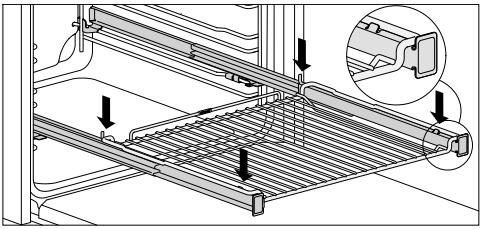
Da biste koristili FlexiClip-teleskopske vođice za sve namirnice koje treba peći na nivou 2, ugradite FlexiClip-teleskopske vođice na nivo 1.

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

Pribor se sigurno postavlja između jezičaka za fiksiranje koji se nalaze napred i pozadi i sprečava da isklizne samo ako su FlexiClip-teleskopske vođice kompletno ubačene.

Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vođica iznosi 15 kg.





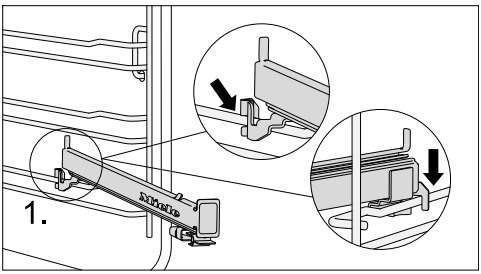
Da pribor ne bi slučajno skliznuo nadole:

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

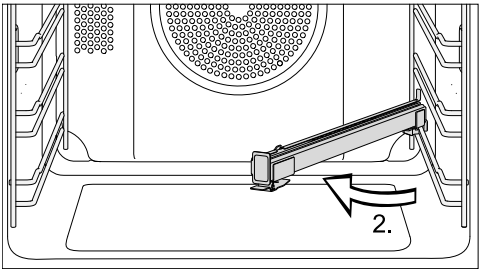
Prilikom montaže ili demontaže **ne** razvlačite FlexiClip-teleskopske vođice.

FlexiClip-teleskopska vođica sa natpisom Miele se ugrađuje na **desnu** stranu rerne.

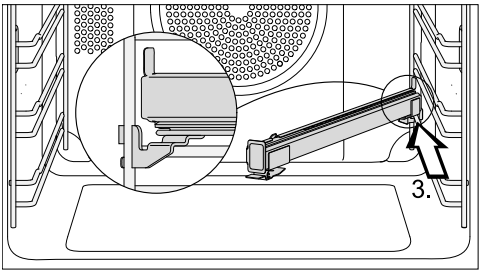
Ugradnja FlexiClip-teleskopskih vođica



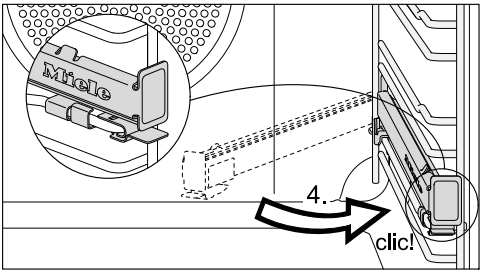
■ FlexiClip-teleskopsku vođicu ubacite s prednje strane na gornji žleb nivoa (1.).



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



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

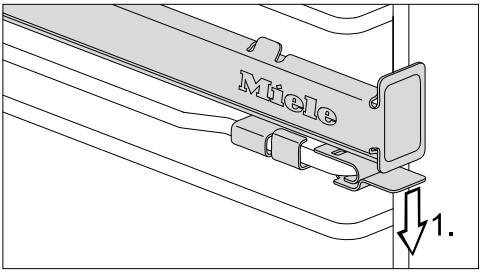


- Okrenite FlexiClip-teleskopsku vođicu ponovo nazad i fiksirajte je na gornjem žlebu dok ne upadne u ležište (4.).

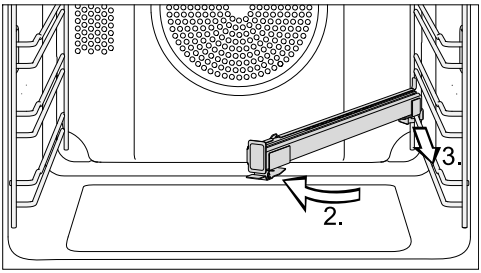
Savet: Ako se FlexiClip-teleskopske vođice blokiraju posle ugradnje, morate jednom snažno da ih izvučete.

Demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

- FlexiClip-teleskopsku vođicu gurnite do kraja.



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



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

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. Generalno, površine oplemenjene slojem PerfectClean nije potrebno podmazati ili obložiti papirom za pečenje.

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

Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

Odabir temperature

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

Odabir vremena pripreme

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

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

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

Napomene za načine rada

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

Korišćenje Vrući vazduh plus

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

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

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

- Namirnicu stavite u nivo1 ili 2 .

Korišćenje Eco-vrući vazduh

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Pečenje mesa

Saveti za pečenje

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

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

Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

Odabir temperature

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

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

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

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

Odabir vremena pripreme

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

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

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

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

Saveti

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

Napomene za načine rada

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

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

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

Korišćenje Vrući vazduh plus

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

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Gornje i donje zagreva.

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

Korišćenje Eco-vrući vazduh

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

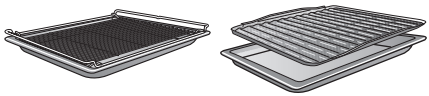
Pečenje na roštilju

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

Saveti za pečenje na roštilju

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

Nemojte da koristite pleh za pečenje.



Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Vodite računa o navedenom opsegu temperature, snazi mikrotalasa, 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.

Napomene za načine rada

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

Korišćenje Veliki roštilj

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

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

Korišćenje Rošt. sa kruž. vazduha

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

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

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 zagreva. 

Koristite univerzalni pleh sa rešetkom na njemu.

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

⚠ Opasnost od opekotina usled vrućih površina.
Rerna u toku rada postaje vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada u vrućoj rerni.

- Stavite zapečeno meso na rešetku.
- Smanjite temperaturu na 100°C.
- 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 zagreva.

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

- Smanjite temperaturu ukoliko se u rerni stvore vodene kapi.

Vađenje namirnica koje se suše

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

- Sušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama.

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.

Korisne informacije

Tabele za pečenje

Mešano testo

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

Režim rada, temperatura, 5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), vreme pečenja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva., Eco-vrući vazduh

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

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

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo. Ukoliko raspolažete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.

[4] Ukoliko raspolažete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.

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

Prhko testo

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

Način rada, temperatura, 5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), vreme pečenja, Vrući vazduh plus, Eco-vrući vazduh, Gornje i donje zagreva., Intenzivno pečenje

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

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

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo.

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

Korisne informacije

Kiselo testo

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

Način rada, temperatura, 5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), vreme pečenja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva.

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

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo.

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

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

Testo sa sirom i uljem

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

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

[1] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.

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

Biskvitno testo

Kolač/pecivo (Pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biskvitna kora (2 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]	Gornje i donje zagrevanje	160–170[2]	1	2	15–25
Biskvitna kora (4–6 jaja) (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]	Gornje i donje zagrevanje	150–160[2]	1	2	30–40
Lagani biskvit* (rešetka, kalup sa kopčom, ∅ 26 cm)[1]	Vrući vazduh plus	180[2]	1	2	20–30
	Gornje i donje zagrevanje	150–170[2]	1	2	25–45
	Eco-vrući vazduh	200	1	2	25–35
Biskvitna kora (1 pleh)	Gornje i donje zagrevanje	180–190[2]	1	2	15–25

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

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

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

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster.

Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca

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

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

[1] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete) na donji nivo.

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

Slana jela

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

Način rada, temperatura, 5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), vreme pečenja, Gornje i donje zagreva., Intenzivno pečenje, Vrući vazduh plus, Eco-vrući vazduh, Veliki roštilj, Rošt. sa kruž. vazduha

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

[1] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

[2] Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

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

Korisne informacije

Govedina

Namirnica (Pribor)		[°C]	5 1	[min.]	10 [°C]
Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni pleh)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Goveđi file slabo pečen, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Goveđi file srednje pečen, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Goveđi file dobro pečen, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni pleh)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rozbif slabo pečen, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rozbif srednje pečen, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rozbif dobro pečen, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, faširane šnicle* (stavite rešetku na nivo 4, a univerzalni pleh na nivo 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

Način rada, temperatura, 5 1 nivo, vreme pripreme, unutrašnja temperatura namirnice Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva., Eco-vrući vazduh, Veliki roštilj

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

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

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

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

5 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

6 Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).

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 pripreme.

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

Teletina

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

▭ Način rada, temperatura, 5 1 nivo, vreme pripreme, unutrašnja temperatura namirnice, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva.

[1] Koristite rešetku i univerzalni pleh.

[2] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[3] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster.

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

[5] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih posedujete).

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

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

Svinjetina

Namirnica (Pribor)		[°C]	5 1	[min.]	10 [°C]
Svinjsko pečenje/pečeni vrat, oko 1 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Svinjsko pečenje sa kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Svinjski file, oko 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Svinjski but, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni pleh)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Vekna od mlevenog mesa, oko 1 kg (univerzalni pleh)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Slanina/bekon[1]		280[4]	4	3–5	–
Kobasica[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Način rada, temperatura, 5 1 nivo, vreme pripreme, unutrašnja temperatura namirnice Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva., Eco-vrući vazduh, Veliki roštilj

1 Koristite rešetku i univerzalni pleh.

2 Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

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

4 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster.

5 Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).

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 pripreme.

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, nivo, vreme pripreme, unutrašnja temperatura namirnice, Gornje i donje zagreva.

[1] Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster.

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

[4] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (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]
Živina, 0,8–1,5 kg (univerzalni pleh)	Vrući vazduh	170–180	2[3]	55–65	85–90
Pile, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom plehu)	Rošt. sa kruž. vazduha	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Živina, oko 2 kg (pekač)	Vrući vazduh	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Gornje i donje zagreva.	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Živina, oko 4 kg (pekač)	Vrući vazduh	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Gornje i donje zagreva.	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrmke) (univerzalni pleh)	Gornje i donje zagreva.	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (npr. losos pastrmke) (univerzalni pleh)	Gornje i donje zagreva.	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Riblji fileti u foliji, 200–300 g (univerzalni pleh)	Eco-vrući vazduh	200–210	2[3]	25–30	75–80

Način rada, temperatura, 5 1 nivo, vreme pripreme, 7 unutrašnja temperatura namirnice Vrući vazduh plus, Rošt. sa kruž. vazduha, Gornje i donje zagreva., Eco-vrući vazduh

[1] Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster

[2] Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu. Za to nemojte da koristite način rada Booster .

[3] Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (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.

Demontaža i vađenje pribora

Radi udobnijeg ručnog čišćenja, preporučujemo da se pribor demontira ili izvadi iz rerne.

- Demontirajte noseće rešetke i FlexiClip-teleskopske vođice (ukoliko postoje).
- Izvadite sav pribor iz rerne.

Uklanjanje prljavštine sa sredstvom za čišćenje rerne

Ukoliko sredstvo za čišćenje rerne dospe u međuprostor i otvore, tokom narednih postupaka pečenja dolazi do pojave jakog mirisa.
Ne prskajte sredstvo za čišćenje rerne na odeljak za kuvanje.
Ne prskajte sredstvo za čišćenje rerne u međuprostor i otvore zidova i zadnje strane unutrašnjosti rerne.

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.

- Kod veoma tvrdokorne prljavštine na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean nanesite Miele sredstvo za čišćenje rerne na hladne površine.
- 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.
- Površine obrišite mekom krpom.

Čišćenje prednje ploče

- Očistite prednju stranu uređaja čistom sunđerastom krpom, deterdžentom za pranje sudova i toplom vodom.
- Zatim obrišite prednju stranu mekom krpom.

Savet: Za čišćenje možete da koristite i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana, bez sredstva za čišćenje.

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.

Noseće rešetke

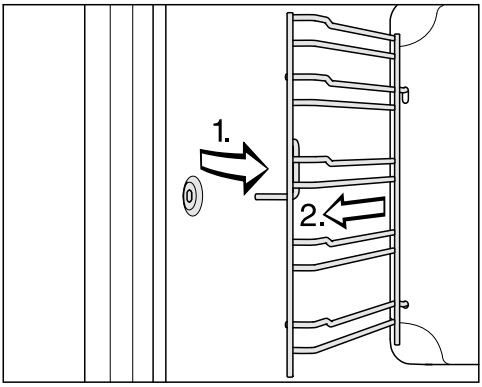
Radi udobnijeg ručnog čišćenja, preporučujemo da se noseće rešetke demontiraju.

Demontaža i montaža noseće rešetke

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

FlexiClip-teleskopske vođice možete prethodno posebno demontirati.

⚠ 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.



- Izvucite noseće rešetke napred iz ležišta (1.) i izvadite ih iz rerne (2.).
- Obrnutim redosledom ponovo pravilno montirajte noseće rešetke.
- Ponovo montirajte FlexiClip-teleskopske vođice (ako postoje).

Čišćenje noseće rešetke

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.

Preduslov: Noseće rešetke su demontirane.

- 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.
  Osim za FlexiClip-teleskopske vođice,

takođe možete koristiti i 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.

FlexiClip-teleskopske vođice

Radi udobnijeg ručnog čišćenja, preporučujemo da se FlexiClip-teleskopske vođice demontiraju.

Čišćenje FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ 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.

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.

Preduslov: FlexiClip-teleskopske vođice su demontirane.

- 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.
  Nemojte koristiti spirale od plemenitog čelika jer one mogu izgrebati ovu površinu.
- Temeljno uklonite ostatke sredstva za čišćenje sa malo čiste vode.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

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.

Savet: 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.

Rešetka

Radi udobnijeg ručnog čišćenja, preporučujemo da se rešetka izvadi iz rerne.

Čišćenje rešetke

⚠ 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.

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.

Preduslov: Rešetka je izvađena iz rerne.

- 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.

Plehovi i kalupi za pečenje

Radi udobnijeg čišćenja, preporučujemo da se plehovi i kalupi za pečenje izvade iz rerne.

Čišćenje plehova i kalupa za pečenje oplemenjenih slojem PerfectClean

Preduslov: Plehovi i kalupi za pečenje su izvađeni iz 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.

Oštećenje površina tretiranih PerfectClean.
Površine obložene PerfectClean-om mogu biti oštećene u mašini za pranje sudova.
Nikada ne čistite predmete obložene PerfectClean u mašini za pranje sudova.

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.

Kamen za pečenje

Radi udobnijeg čišćenja, preporučujemo da se kamen za pečenje izvadi iz rerne.

Čišćenje kamena za pečenje i drvene pekarske lopatice

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Kamen za pečenje se zagreva tokom rada i akumulira toplotu.
Postoji opasnost da se opečete na kamen za pečenje.
Pre ručnog pranja ostavite kamen za pečenje da se ohladi u rerni.

Velika razlika u temperaturi može da ošteti kamen za pečenje.
Vrući kamen za pečenje nemojte da stavljate na hladne površine, kao što su keramičke pločice ili kamen.
Vrući kamen za pečenje nemojte da čistite hladnom vodom.

Kamen za pečenje se može oštetiti pere u mašini za pranje sudova.
Kamen za pečenje čistite isključivo ručno.

Drvena pekarska lopatica može da se ošteti ako se pere u mašini za pranje sudova ili duže stoji u vodi. Drvo omekšava i deformiše se.
Pošto je drvena pekarska lopatica izrađena od netretiranog drveta, mast ili prilozi, kao što je sos od paradajza, mogu da dovedu do značajnih promena boje.
Drvenu pekarsku lopaticu kratko isperite, a zatim je osušite.

Preduslov: Kamen za pečenje je izvađen iz rerne.

- Kamen za pečenje i drvenu pekarsku lopaticu operite toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova.
- Zatim te površine obrišite čistom krpom.

Saveti

- Zapečene ostatke najbolje je ukloniti strugačem za staklo ili nakon što ih prethodno potopite. Kamen za pečenje možete da potopite u vrućoj vodi i da dodate belo sirće u vodu za potapanje. Kako donja strana nije glazirana, mast ili prilozi, kao što je sos od paradajza, mogu da dovedu do značajnih promena boje.
- Matirana mesta, npr. prskanje masti od sira, možete da uklonite tečnim sredstvom za ribanje.

Pekač Gourmet sa poklopcem

Radi udobnijeg čišćenja, preporučujemo da se Gourmet-pekač sa poklopcem izvadi iz rerne.

Čišćenje Gourmet-pekača

⚠ 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.

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, kao što su sprejevi za čišćenje roštilja i rerne, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, pesak za ribanje, sunđeri sa grubom površinom ili oštri predmeti mogu oštetiti neprianjajući premaz.

Pekač čistite samo sa vrućim rastvorom deterdženta i mekanom četkom ili mekanim sunđerom. Jača zaprljanja se mogu ukloniti natapanjem sa rastvorom deterdženta.

Preduslov: Gourmet-pekač je izvađena iz rerne.

- Pekač čistite sa vrućim rastvorom deterdženta i mekanom četkom ili mekanim sunđerom.
- Poklopac (ako postoji) čistite mekanom krpom za pranje, toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova.

Savet: Pekač i poklopac (ako postoji) možete prati u mašini za pranje sudova. Pod nepovoljnim okolnostima na dnu pekača se mogu pojaviti mrlje. Međutim, to ne utiče negativno na funkciju.

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:

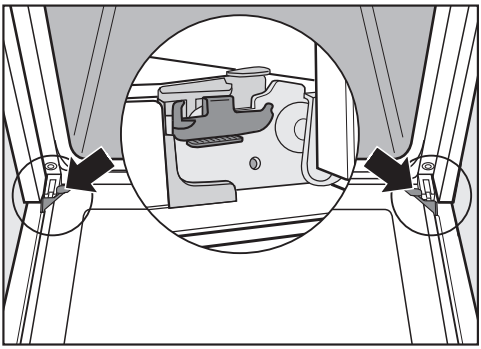
1. Demontaža vrata
2. Rastavljanje vrata
3. Čišćenje stakla vrata
4. Sastavljanje vrata
5. Ugradnja vrata

Demontaža vrata

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

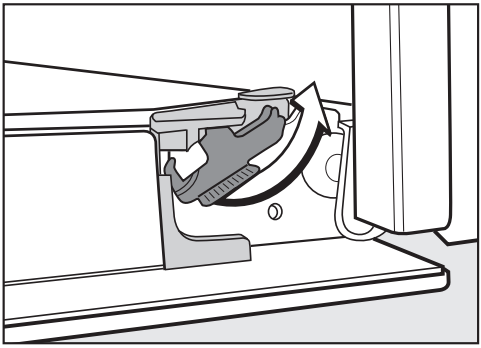
Rerna u toku rada postaje vruća. Na vrućim površinama možete zadobiti opekotine.

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.

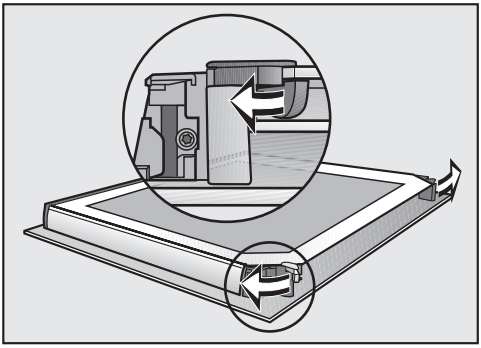
Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina.
Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sunđere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.
Prilikom čišćenja stakla na vratima obratite pažnju na napomene koje važe za masku rerne.

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.

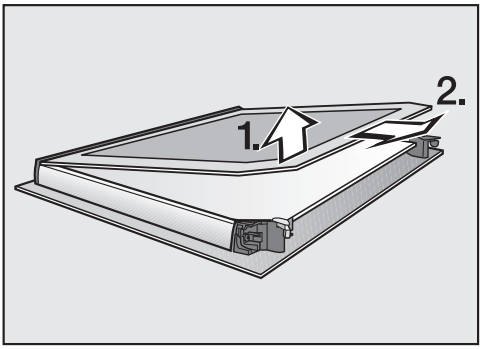
⚠ Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.
Vrata mogu da se zatvore ako ih rastavljate dok su montirana za rernu.
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

- 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.

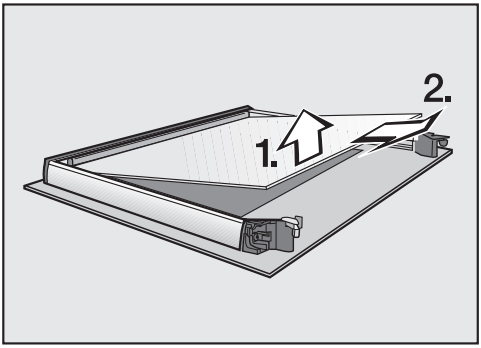


- Oba zatvarača za stakla vrata otvorite okretanjem prema spoljnoj strani.

Izvadite unutrašnje staklo vrata:

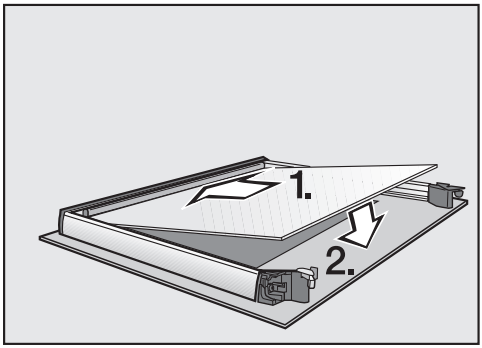


- Unutrašnje staklo vrata **lagano** podignite i izvucite iz plastične lajsne.

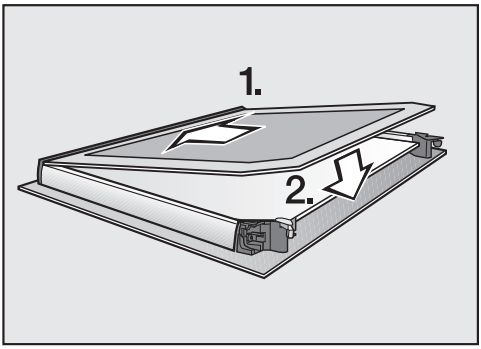


- **Lagano** podignite i izvadite srednje staklo vrata.
- Staklo vrata i ostale pojedinačne delove očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Delove osušite mekom krpom.

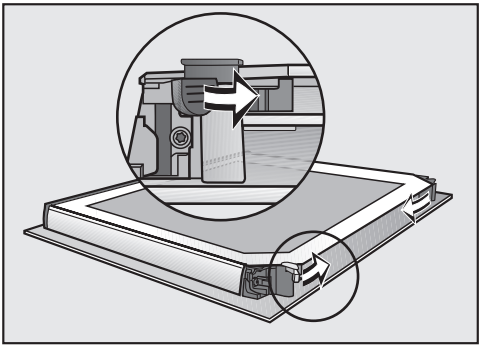
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:



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



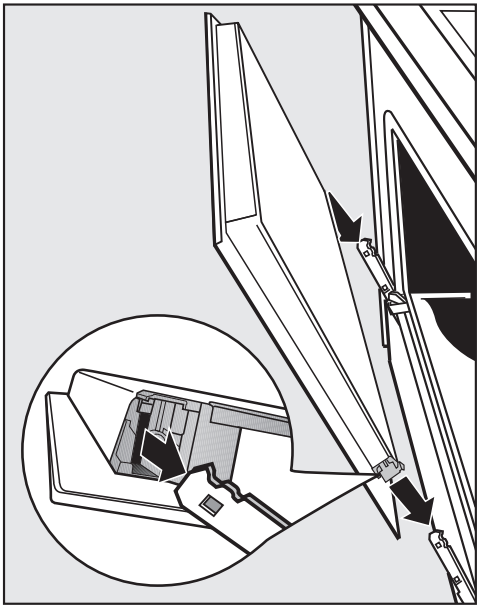
- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.



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

Vrata su ponovo sklopljena.

Ugradnja vrata

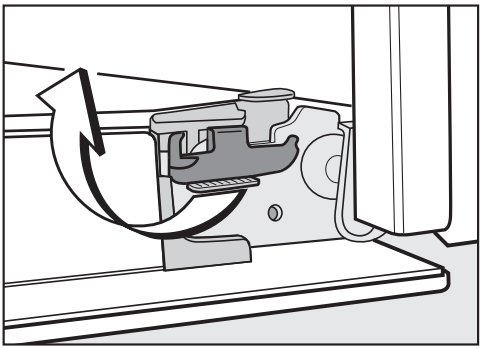


■ Uhvatite vrata sa strane i postavite ih na držače šarki.
Pazite da se pri tome ne iskose i ne zaglave.

■ 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.rs/service.

Napomene na displeju

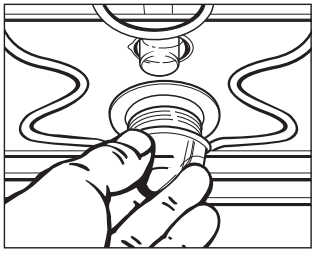
Problem	Uzrok i otklanjanje
Displej je zatamnjen.	U zavisnosti od statusa podešavanja *P I* tačno vreme se ne prikazuje kada je rerna isključena i kada je displej zatamnjen. ■ Ukoliko tačno vreme treba stalno da se prikazuje, odaberite kod podešavanja *P I* status *S I* (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Rerna nema struju. ■ Proverite da li je mrežni utikač rerne utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je reagovao osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.
Vreme nije tačno ili se pojavljuje *CANC* na displeju.	Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. ■ Ponovo unesite vreme (vidi poglavlje „Podešavanja“). I vremena za postupke pečenja se moraju ponovo uneti.
Na displeju se iznenada pojavi *0:00* a istovremeno treperi simbol . **Eventualno se oglasi i zvučni signal.**	Rerna je radila neobično dugo i izazvala iskakanje osigurača. ■ Okrenite dugme za biranje načina rada u poziciju **0**. Rerna će zatim biti odmah spremna za upotrebu.
Na displeju se pojavi *F XX*.	Problem koji ne možete sami da otklonite. ■ Pozovite Miele servis.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signal je isključen. ■ Uključite zvučni signal (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Rešavanje problema

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	Blokada uključivanja *LOC* je uključena. ■ Isključite blokadu uključivanja uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Demo program *DES* je uključen. ■ Isključite demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Rerna ne dobija struju. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili servisnu službu.
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.
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 rerne se isključuje iako je birač režima rada u položaju za osvetljenje Osvetljenje [☼].	Osvetljenje rerne se u položaju Osvetljenje [☼] uključuje na oko 20 minuta. Osvetljenje rerne se zatim automatski isključuje.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Gornje osvetljenje u rerni se ne uključuje. 	Halogena sijalica je neispravna. ⚠ Opasnost od opekotina! Grejač mora da bude isključen. Rerna mora da je hladna. ■ Isključite rernu iz mreže za napajanje strujom. Za to izvucite utikač iz struje ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Oslobodite poklopac lampe četvrtinom okretaja nalevo i izvucite je nadole iz kućišta zajedno sa prstenastom zaptivkom. ■ Zamenite halogenu sijalicu (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9). ■ Stavite poklopac lampe sa prstenastom zaptivkom na kućište i pričvrstite okretajem udesno. ■ Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.
	Odabrali ste način rada Eco-vrući vazduh. Kod ovog načina rada osvetljenje u rerni se ne uključuje.

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 zagreva. svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok i otklanjanje
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.	Ventilator nastavlja da radi posle postupka pečenja kako se u rerni, na komandnoj ploči ili ugradnom ormanu ne bi kondenzovala vlaga. Ventilator se automatski isključi posle izvesnog vremena.

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

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

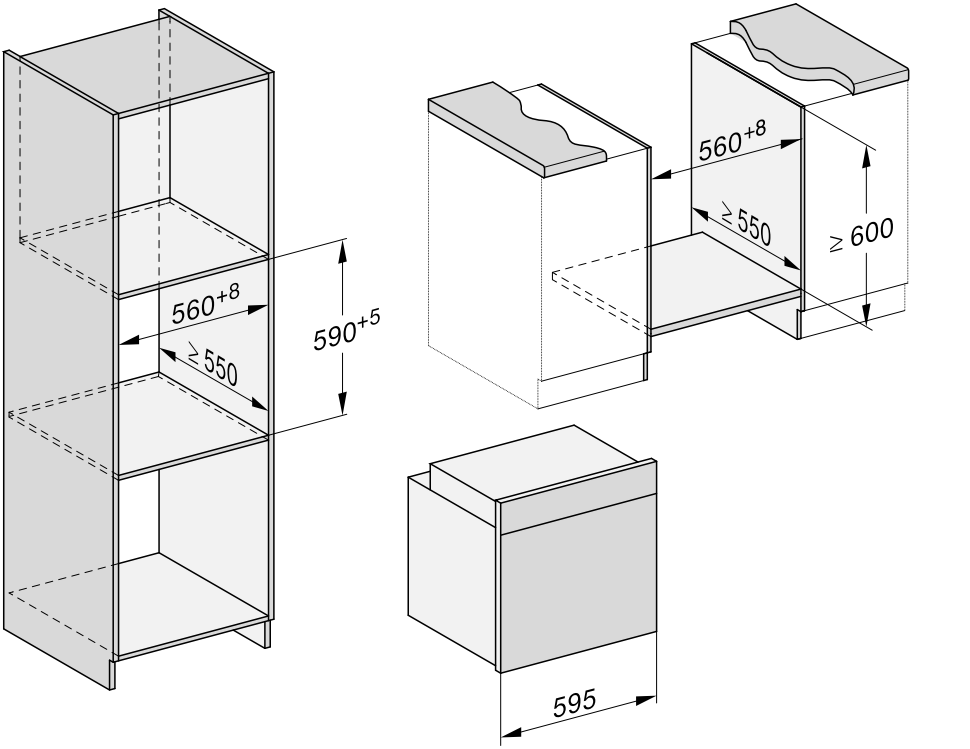
Instalacija

Ugradne mere

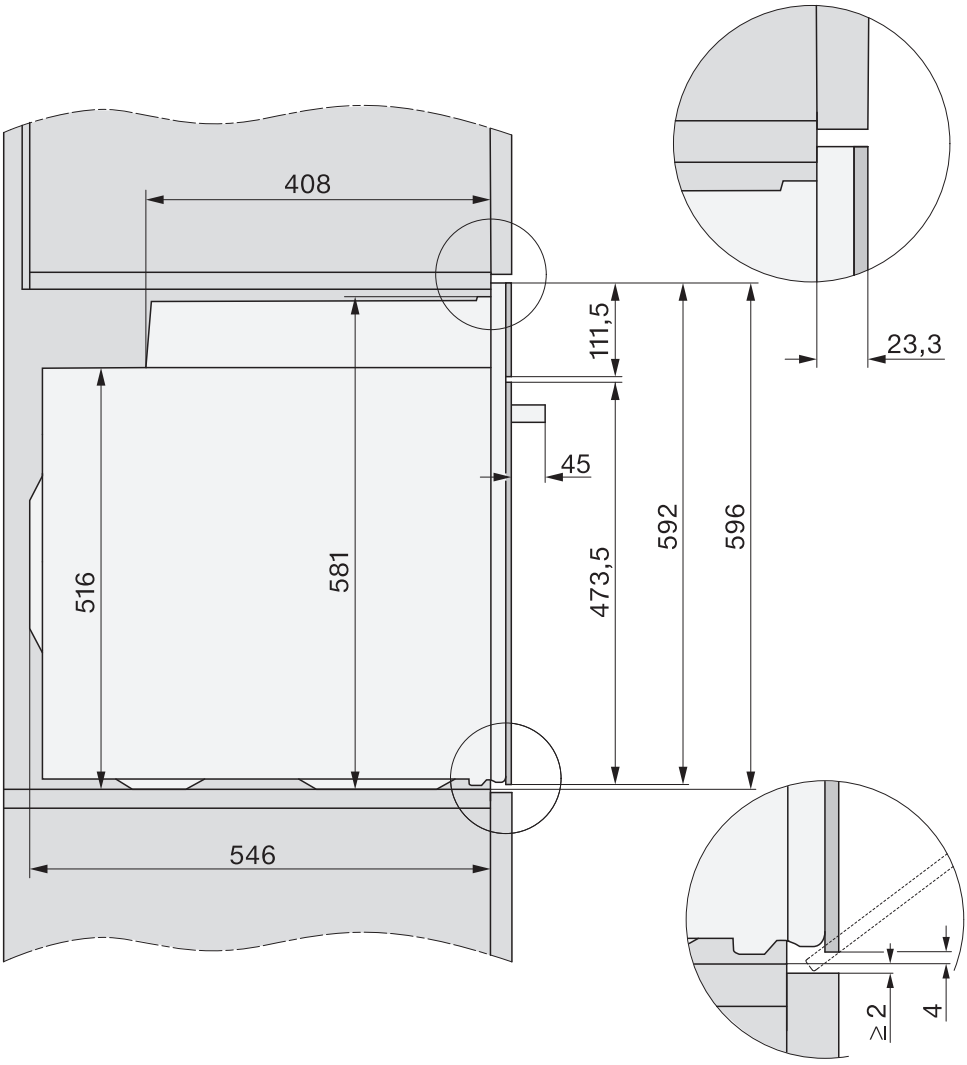
Podaci za mere su dati u mm.

Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

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

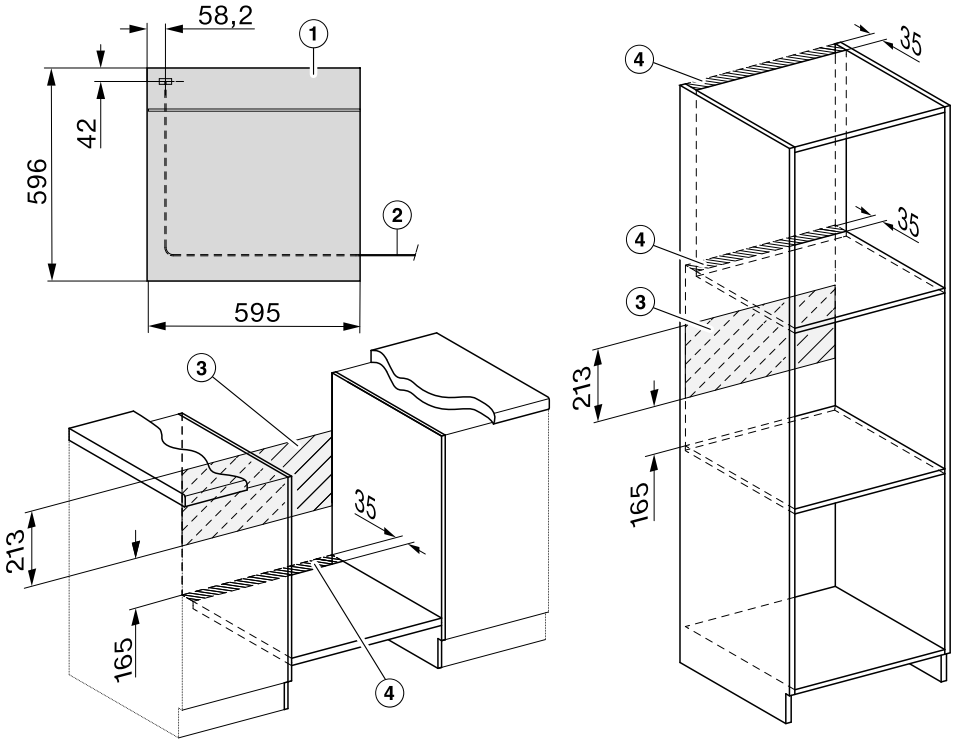


Bočna strana H 24xx



Instalacija

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).

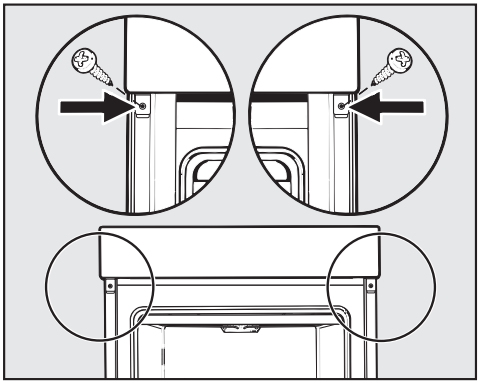
Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:
Obezbedite da se međuploča, na koju se stavlja rerna, ne naslanja na zid.
Nemojte da montirate lajsne za toplotnu zaštitu na bočne strane ugradnog ormana.

- 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 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Sitni kolači (1 pleh za pečenje[1])	Vrući vazduh plus	150	1[7]	2	30–40
	Gornje i donje zagreva.	160[4]	2[7]	3	20–30
	Eco-vrući vazduh	180	1[7]	2	25–35
Sitni kolači (2 pleha za pečenje[1])	Vrući vazduh plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Suvi keks (1 pleh za pečenje[1])	Vrući vazduh plus	140	1	2	35–45
	Gornje i donje zagreva.	160[4]	2	3	25–35
Suvi keks (2 pleha za pečenje[1])	Vrući vazduh plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple pie (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 20 cm)	Vrući vazduh plus	160	1	2	80–100
	Gornje i donje zagreva.	180	–	1	75–95
Lagani biskvit (rešetka[1], kalup sa kopčom[2], ∅ 26 cm)	Vrući vazduh plus	180[4]	1	2	20–30
	Gornje i donje zagreva.[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Eco-vrući vazduh	200	1	2	25–35
Tost (rešetka[1])	Veliki roštilj	250	–	3	6–9
Burger (stavite rešetku[1] na nivo 4, a univerzalni pleh[1] na nivo 1)	Veliki roštilj	280[5]	–	4	15–25[10]

Režim rada, temperatura, 5 1 nivo (+HFC: sa FlexiClip-teleskopskim vođicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip-teleskopskih vođica HFC 70-C), vreme pečenja, Vrući vazduh plus, Gornje i donje zagreva., Eco-vrući vazduh, Veliki roštilj

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. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

5 Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu. U tu svrhu nemojte da koristite način rada Booster .

6 Ugradite FlexiClip-telekopske vođice HFC 70-C (ako ih imate).

7 Ukoliko raspolažete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.

8 Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice HFC 70-C (ako ih imate) na donji nivo. Ukoliko raspolažete sa više parova FlexiClip-teleskopskih vođica, ugradite samo jedan par.

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

10 Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pripreme.

Podaci za institute za ispitivanje

Klasa energetske efikasnosti

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

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeća napomene:

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

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 2455 B

sr-RS

M.-Nr. 12 873 620 / 01 / 002