

## Uputstvo za upotrebu i montažu Rerna sa mikrotalasima



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

# Sadržaj

---


|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sigurnosna uputstva i upozorenja</b> .....          | <b>6</b>  |
| <b>Vaš doprinos zaštiti životne sredine</b> .....      | <b>15</b> |
| <b>Pregled</b> .....                                   | <b>16</b> |
| <b>Elementi za rukovanje</b> .....                     | <b>17</b> |
| Taster za uključivanje/isključivanje.....              | 18        |
| Senzor blizine.....                                    | 18        |
| Senzorski tasteri .....                                | 19        |
| Ekran osjetljiv na dodir.....                          | 21        |
| Simboli .....  | 22        |
| <b>Princip rukovanja</b> .....                         | <b>23</b> |
| Biranje stavke menija .....                            | 23        |
| Listanje.....  | 23        |
| Napuštanje nivoa menija.....                           | 23        |
| Promena vrednosti ili podešavanja .....                | 23        |
| Promena podešavanja u listi sa opcijama .....          | 23        |
| Unos brojeva preko niza brojeva.....                   | 23        |
| Unos brojeva putem numeričke tastature.....            | 23        |
| Promena podešavanja putem segmentnog indikatora.....   | 23        |
| Unos slova.....  | 24        |
| Prikaz kontekstnog menija.....                         | 24        |
| Premeštanje unosa .....                                | 24        |
| Prikaz padajućeg menija .....                          | 24        |
| Prikazivanje Pomoć .....                               | 24        |
| Aktiviranje MobileStart.....                           | 24        |
| <b>Oprema</b> .....                                    | <b>25</b> |
| Natpisna pločica.....                                  | 25        |
| Obim isporuke.....                                     | 25        |
| Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje..... | 25        |
| Sigurnosni uređaji.....                                | 28        |
| Površine oplemenjene slojem PerfectClean .....         | 28        |
| <b>Prvo puštanje u rad</b> .....                       | <b>29</b> |
| Miele@home .....                                       | 29        |
| Osnovna podešavanja.....                               | 30        |
| Prvo zagrevanje rerne.....                             | 31        |
| <b>Podešavanja</b> .....                               | <b>32</b> |
| Pregled podešavanja .....                              | 32        |
| Aktiviranje menija „Podešavanja“ .....                 | 35        |
| Jezik ▾.....   | 35        |
| Tačno vreme .....                                      | 35        |
| Datum .....  | 35        |
| Osvetljenje.....                                       | 36        |
| Početni ekran .....                                    | 36        |
| Displej .....  | 36        |

|  |           |
|--|-----------|
| Jačina zvuka .....   | 36        |
| Jedinice.....  | 37        |
| Brzo-MT .....  | 37        |
| Kokice .....   | 37        |
| Booster .....  | 37        |
| Predložene temperature .....                                 | 38        |
| Predložene snage .....                                       | 38        |
| Naknadni rad ventilatora .....                               | 38        |
| Senzor blizine .....   | 38        |
| Bezbednost .....   | 39        |
| Prepozn. fronta nameštaja .....                              | 40        |
| Miele@home .....   | 40        |
| Sprovođenje funkcije Scan & Connect.....                     | 41        |
| Daljinsko upravljanje .....                                  | 41        |
| Aktiviranje MobileStart .....                                | 41        |
| SuperVision .....  | 41        |
| RemoteUpdate .....   | 42        |
| Verzija software-a.....                                      | 43        |
| Pravne informacije.....                                      | 43        |
| Prodajno mesto .....   | 43        |
| Fabrička podešavanja.....                                    | 43        |
| Radni sati (ukupno) .....                                    | 43        |
| <b>Alarm + kratki interval .....</b>                         | <b>44</b> |
| Korišćenje funkcije Alarm .....                              | 44        |
| Korišćenje funkcije Kratki interval .....                    | 45        |
| <b>Glavni meni i podmeniji .....</b>                         | <b>46</b> |
| <b>Način rada sa mikrotalasima .....</b>                     | <b>48</b> |
| Način funkcionisanja .....                                   | 48        |
| Izbor posuđa .....   | 48        |
| Pogodno posuđe .....   | 49        |
| Nepodesno posuđe .....                                       | 50        |
| Testiranje posuđa.....                                       | 51        |
| Poklopac.....  | 52        |
| <b>Rukovanje .....</b>                                       | <b>53</b> |
| Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme.....     | 53        |
| Menjanje temperature i unutrašnje temperature namirnice..... | 53        |
| Promena snage mikrotalasa .....                              | 54        |
| Podešavanje vremena kuvanja .....                            | 54        |
| Menjanje podešenih vremena kuvanja .....                     | 54        |
| Brisanje podešenih vremena kuvanja .....                     | 54        |
| Prekidanje postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi.....   | 55        |
| Prekidanje postupka kuvanja .....                            | 55        |

# Sadržaj

---

|  |           |
|--|-----------|
| Prethodno zagrevanje rerne .....                 | 55        |
| Booster.....                                     | 56        |
| Prethodno zagrevanje.....                        | 56        |
| Crisp function.....                              | 57        |
| Promena načina rada .....                        | 57        |
| <b>Brzo-MT i Kokice .....</b>                    | <b>58</b> |
| <b>Automatski programi .....</b>                 | <b>59</b> |
| Kategorije.....                                  | 59        |
| Upotreba automatskih programa .....              | 59        |
| Napomene o korišćenju.....                       | 59        |
| Traženje .....                                   | 60        |
| <b>Spec.upotrebe .....</b>                       | <b>61</b> |
| Odmrzavanje .....                                | 61        |
| Sušenje .....                                    | 64        |
| Podgrevanje.....                                 | 65        |
| Zagrevanje posuđa .....                          | 68        |
| Narastanje kiselog testa .....                   | 68        |
| Održavanje toplote .....                         | 68        |
| Kuvanje -niže temperature .....                  | 68        |
| Šabat-program.....                               | 70        |
| Kuvanje.....                                     | 71        |
| Ukuvavanje .....                                 | 73        |
| Zamrznuti proizvodi/gotova jela .....            | 75        |
| <b>MyMiele .....</b>                             | <b>76</b> |
| <b>Vlastiti programi .....</b>                   | <b>77</b> |
| <b>Pečenje testa .....</b>                       | <b>80</b> |
| Saveti za pečenje.....                           | 80        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....     | 80        |
| Informacije vezane za načine rada .....          | 80        |
| <b>Pečenje mesa.....</b>                         | <b>82</b> |
| Saveti za pečenje.....                           | 82        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....     | 82        |
| Informacije vezane za načine rada .....          | 83        |
| Termometar za namirnice.....                     | 84        |
| <b>Pečenje na roštilju .....</b>                 | <b>86</b> |
| Saveti za pečenje na roštilju .....              | 86        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....     | 86        |
| Informacije vezane za načine rada .....          | 87        |
| <b>Čišćenje i održavanje .....</b>               | <b>88</b> |
| Neadekvatna sredstva za čišćenje.....            | 88        |
| Uklanjanje normalne prljavštine .....            | 89        |
| Uklanjanje tvrdokorne prljavštine.....           | 89        |
| Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja ..... | 90        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Šta treba uraditi ako ...</b> .....   | <b>91</b>  |
| <b>Servisna služba</b> .....   | <b>95</b>  |
| Kontakt za prijavu smetnji .....   | 95         |
| Garancija .....  | 95         |
| <b>Instalacija</b> .....   | <b>96</b>  |
| Ugradne mere .....   | 96         |
| Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element .....  | 96         |
| Bočna strana .....   | 97         |
| Priklučci i ventilacija .....  | 98         |
| Ugradnja rerne .....   | 99         |
| Električni priključak .....  | 99         |
| <b>Tabele za pečenje</b> .....   | <b>101</b> |
| Mešano testo .....   | 101        |
| Prhko testo .....  | 102        |
| Kvasno testo .....   | 103        |
| Testo sa sirom i uljem .....   | 103        |
| Biskvitno testo .....  | 104        |
| Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca .....  | 104        |
| Pikantna jela .....  | 105        |
| Govedina .....   | 106        |
| Teletina .....   | 107        |
| Svinjetina .....   | 108        |
| Jagnjetina, divljač .....  | 109        |
| Živina, riba .....   | 110        |
| <b>Podaci za institute za ispitivanje</b> .....  | <b>111</b> |
| Probna jela prema standardu EN 60350-1 .....   | 111        |
| Probna jela prema standardu EN 60705 (način rada Mikrotalasi  ..... | 112        |
| <b>Tehnički podaci</b> .....   | <b>113</b> |
| Deklaracija o usaglašenosti .....  | 113        |
| Autorska prava i licence za komunikacioni modul .....  | 113        |
| Autorska prava i licence .....   | 114        |

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

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

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

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

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

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

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

### Namenska upotreba

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

► Ova rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.

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

► Opasnost od požara usled zapaljivih materijala.

Ukoliko pomoću mikrotalasa sušite zapaljive materijale, vlaga koja se nalazi u njima isparava. Tako bi materijali mogli da se osuše i samozapale.

Nikada ne upotrebljavajte rernu za čuvanje i sušenje zapaljivih materijala.

► Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju ovom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora.

Ove osobe smeju da koriste rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njome. One moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

- ▶ Zbog posebnih potreba (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) u rerni je ugrađeno specijalno osvetljenje. Ovo specijalno osvetljenje sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ono nije pogodno za osvetljavanje prostorije. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.
- ▶ Rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti F.

### Deca u domaćinstvu

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

# Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

## Tehnička bezbednost

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

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

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

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

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

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

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

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



## Sigurnosna uputstva i upozorenja




---

- ▶ Rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.
- ▶ Ova rerna ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).
- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu smetnje u funkciji rerne. Nikada ne otvarajte kućište rerne.
- ▶ Prava iz garancije se gube ukoliko bi rernu popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.
- ▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da se zame- ne samo originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Kod rerne koja je isporučena bez priključnog provodnika stručno li- ce, koje je ovlastila firma Miele, mora da instalira specijalni priključni provodnik (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).
- ▶ Ako je priključni provodnik oštećen, njega treba da zameni stručno lice, koje je ovlastila firma Miele, specijalnim priključnim provodnikom (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).
- ▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i popravki rerna mora potpu- no da bude isključena iz električne mreže. Obezbedite to na sledeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji ili
  - izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik već sam utikač.
- ▶ Rerni je za besprekoran rad neophodan dovoljan dotok hladnog va- zduha. 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 zagre- jan 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 zatvore- nog 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.




# Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

## Pravilna upotreba

- ▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, pribor i namirnicu koja se priprema. Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.
- ▶ Vrata rerne ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti rernu i izvući mrežni utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.
- ▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene rerne bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte rernu za zagrevanje prostorija.
- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu i ugušite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Prilikom pečenja na roštilju predugo vreme pečenja vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice koja se peče. Pridržavajte se preporučenog vremena pečenja.
- ▶ Vodite računa da su vremena prilikom pečenja, podgrevanja, otapanja u načinu rada sa mikrotalasima često znatno kraća nego u načinu rada bez mikrotalasa. Preduga vremena rada rerne vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice. Kod načina rada sa roštiljem pridržavajte se preporučenog vremena pečenja. Ne koristite način rada Mikrotalasi  za sušenje, npr. cveća, začinskog bilja, hleba ili zemički. Nikada nemojte da koristite načine rada sa roštiljem za sušenje cveća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagrevanje  i obavezno nadgledajte postupke.
- ▶ Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para može da se zapali na vrućim grejačima.
- ▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Ostavite rernu uključeni i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator će onda automatski ostati uključen.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Namirnice čiju toplotu održavate ili koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni. Zato pokrijte namirnice.
- ▶ Rerna bi mogla da se ošteti usled akumulacije toplote. Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom folijom ili folijom za zaštitu rerne. Ukoliko dno rerne želite da koristite kao površinu za odlaganje prilikom pripremanja ili zagrevanja posuđa, upotrebite za to isključivo načine rada Vrući vazduh plus  ili Eco -Vrući vazduh  bez funkcije Booster.
- ▶ Dno rerne može da se ošteti pomeranjem predmeta. Ako na dno rerne stavljate lonce, tiganje ili posuđe, nemojte ove predmete da vučete po dnu rerne.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Kada se hladna tečnost sipa na vrelu površinu, nastaje para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Osim toga, vrele površine mogu da se oštete zbog nagle promene temperature. Nikada ne sipajte hladnu tečnost direktno na vrele površine.
- ▶ Rerna nije pogodna za čišćenje i dezinfekciju predmeta za svakodnevnu upotrebu jer pri tom mogu da nastanu visoke temperature. Mogli bi da se opečete prilikom vađenja predmeta.
- ▶ Važno je da temperatura u namirnici bude ravnomerno raspoređena i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale i vodite računa o navedenim vremenima izjednačavanja temperature prilikom podgrevanja, otapanja i kuvanja. Vreme izjednačavanja temperature je vreme mirovanja za koje se toplota ravnomerno rasporedi u namirnici.
- ▶ Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti na načinu rada Mikrotalasi , može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno. Ovo odloženo ključanje može da dovede do toga da sadržaj prekipi poput eksplozije tako da bi prilikom vađenja posuda mogli da se opečete na vruću tečnost. Pod nepovoljnim okolnostima pritisak može da bude toliko jak da se vrata uređaja sama otvore. Pre zagrevanja ili kuvanja promešajte tečnost. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

▶ Opasnost od povreda usled vrućih namirnica. Prilikom zagrevanja namirnica toplota se direktno proizvodi u namirnici čime posuđe ostane hladno (izuzetak: vatrostalno zemljano posuđe). Posuđe se zagreva jedino usled prenosa toplote sa namirnice.


Proverite da li namirnica ima odgovarajuću temperaturu nakon vađenja iz rerne. Ne upravljajte se prema temperaturi posude! **Posebno vodite računa prilikom podgrevanja hrane za bebe da je podnošljiva temperatura!** Hranu za bebe dobro promešajte ili promućkajte nakon zagrevanja, i potom je probajte kako se beba ne bi opekla.

▶ Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim posudama ili flašama. U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.

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

▶ Ukoliko zagrevate jaja bez ljuske, žumance bi posle kuvanja moglo pod visokim pritiskom da se rasprsne.

Prethodno više puta probodite opnu žumanca.

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

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

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


▶ Termometri sa živom ili tečnošću nisu pogodni za visoke temperature i lako se slome.

Za merenje temperature namirnica koristite jedino isporučeni Miele termometar za namirnice.






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

Ne zagrevajte ih u rerni.

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

U načinu rada Mikrotalasi  ne koristite posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Plastično posuđe koje nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni u načinu rada Mikrotalasi  i načinima rada sa mikrotalasima može da se uništi i oštetiti rernu.  
Ne upotrebljavajte metalne posude, aluminijumsku foliju, pribor za jelo, posuđe sa metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, čini je sa reckavom ivicom, plastično posuđe osetljivo na visoke temperature, drveno posuđe, metalne štipaljke, plastične i papirne štipaljke sa žicom i plastične čaše na kojima se još uvek nalazi aluminijumski poklopac (vidi poglavlje „Rad sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“).
- ▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti rernu ili da se zapali.  
U načinima rada bez mikrotalasa koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
- ▶ Opasnost od požara usled posuda od zapaljivih materijala. Posude za jednokratnu upotrebu od plastike moraju da poseduju karakteristike navedene u poglavlju „Rad sa mikrotalasima“, odeljak „Izbor posuđa“.  
Ne ostavljajte rernu bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.
- ▶ Ambalaža koja drži toplotu se između ostalog sastoji od tanke aluminijumske folije koja reflektuje mikrotalase. Papir obmotan oko aluminijumske folije može tako jako da se zagreje da počne da gori.  
U načinima rada sa mikrotalasima ne zagrevajte namirnice u ambalaži koja drži toplotu, npr. kesama za grilovanu piletinu.
- ▶ Ako koristite rernu u načinu rada Mikrotalasi  ili u načinima rada sa mikrotalasima bez stavljene namirnice ili sa pogrešnom namirnicom, rerna bi mogla da se ošteti.  
Staklenu tacnu **uvek** koristite u načinu rada Mikrotalasi  i kao nosecu površinu manjih kalupa.  
Ne koristite načine rada sa mikrotalasima za zagrevanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja. Umesto toga koristite u tu svrhu načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagrevanje .
- ▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpitisak, 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.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

▶ Maksimalno opterećenje vrata iznosi 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sedajte na otvorena vrata i ne odlažite na njih teške predmete. Vodite takođe računa da se ništa ne zaglavi između vrata i unutrašnjosti rerne. Rerna bi mogla da se ošteti.

### **Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:**

▶ Gornji sloj površine od plemenitog čelika bi mogao da se ošteti zbog lepka i izgubi dejstvo zaštite od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lepите ceduljice, lepljivu traku ili druga lepljiva sredstva.

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

### **Čišćenje i održavanje**

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

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

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

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

### **Pribor**

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

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

▶ Koristite jedino isporučeni Miele termometar za namirnice. Ako je termometar za namirnice neispravan, treba da ga zamenite novim originalnim Miele termometrom.

▶ Plastika termometra za namirnice može da se istopi usled veoma visokih temperatura. Ne koristite termometar za namirnice u načinu rada pečenja na roštilju. Termometar za namirnice ne čuvati u unutrašnjosti rerne.

## Odlaganje ambalaže

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

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

## Odlaganje starog uređaja

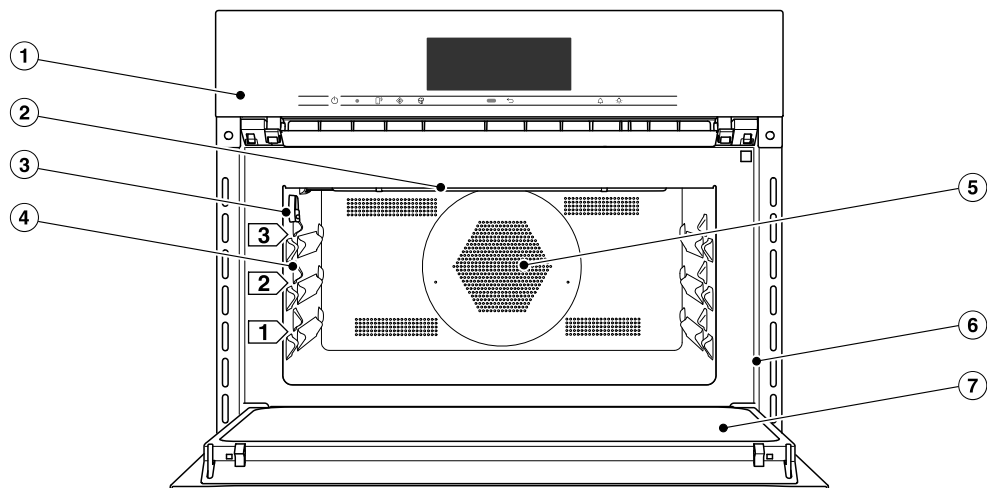
Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu.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



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

# Pregled

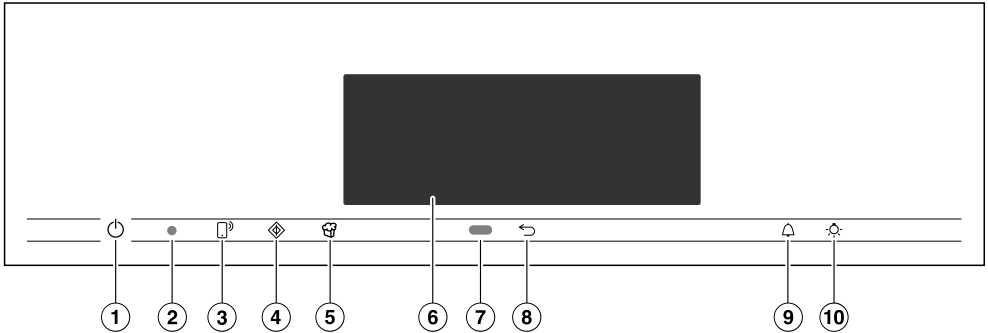
## Rerna









- ① Elementi za rukovanje
- ② Gornji grejač/grejač roštilja
- ③ Priključna utičnica za termometar za namirnice
- ④ 3 nivoa za prihvanjanje staklene tacne i rešetke
- ⑤ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi
- ⑥ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom
- ⑦ Vrata



## Elementi za rukovanje




- ① Taster za uključivanje/isključivanje u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje rerne
- ② Optički interfejs  
(samo za Miele servis)
- ③ Senzorski taster   
Za upravljanje rernom putem Vašeg mobilnog uređaja
- ④ Senzorski taster   
Za pokretanje funkcije Brzo-MT
- ⑤ Senzorski taster   
Za pokretanje funkcije Kokice
- ⑥ Ekran osetljiv na dodir  
Za prikaz informacija i rukovanje
- ⑦ Senzor blizine  
Za uključivanje osvetljenja rerne i displeja i za potvrđivanje zvučnih signala prilikom približavanja
- ⑧ Senzorski taster   
Za postepeno vraćanje unazad
- ⑨ Senzorski taster   
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala ili alarma
- ⑩ Senzorski taster   
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

## Elementi za rukovanje


---

### Taster za uključivanje/isključivanje

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

Ovim tasterom uključujete i isključujete rernu.

### Senzor blizine




Senzor blizine se nalazi ispod ekrana osetljivog na dodir pored senzorskog tastera . Senzor blizine prepoznaje kada se na primer glavom ili telom približavate ekranu osetljivom na dodir.

Kada ste aktivirali odgovarajuća podešavanja, možete da uključite osvetljenje rerne, uključite rernu ili potvrdite zvučne signale (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Senzor blizine“).

## Senzorski tasteri




Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete da isključite tako što ćete da odaberete podešavanje Jačina zvuka | Zvuk tastera | Isključeno.

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

| Senzorski taster  | Funkcija  |
|---|---|
|  | <p>Ako želite da koristite rernu putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspoložete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Daljinsko upravljanje i dodirnete ovaj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli i funkcija MobileStart je raspoloživa.</p> <p>Dok svetli ovaj senzorski taster, rernom možete da upravljate preko Vašeg mobilnog uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Ovim senzorskim tasterom pokrećete funkciju Brzo-MT. Postupak kuvanja se odvija sa unapred podešenom snagom mikrotalasa 600 W i vremenom kuvanja od 1 minuta (vidi poglavlje „Brzo-MT“). Dodirivanjem ovog senzorskog tastera više puta možete postepeno da produžite vreme kuvanja.</p> <p>Ova funkcija se može koristiti samo ako nije u toku nijedan drugi postupak pripreme.</p>                                       |
|  | <p>Ovim senzorskim tasterom pokrećete funkciju Kokice. Postupak kuvanja se odvija sa 850 W i vremenom kuvanja od 2:50 minuta (vidi poglavlje „Kokice“).</p> <p>Ova funkcija se može koristiti samo ako nije u toku nijedan drugi postupak kuvanja.</p>  |

## Elementi za rukovanje

---

| Senzorski taster  | Funkcija  |
|---|---|
|  | U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, dospevate u naredjeni meni ili se vraćate u glavni meni.   |
|  | Kada se na displeju pojavi meni ili odvija postupak kuvanja, putem ovog senzorskog tastera možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja) ili alarm (fiksno vreme) (vidi poglavlje „Alarm i kratkotrajni vremenski interval“). |
|  | Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne.<br>Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.   |

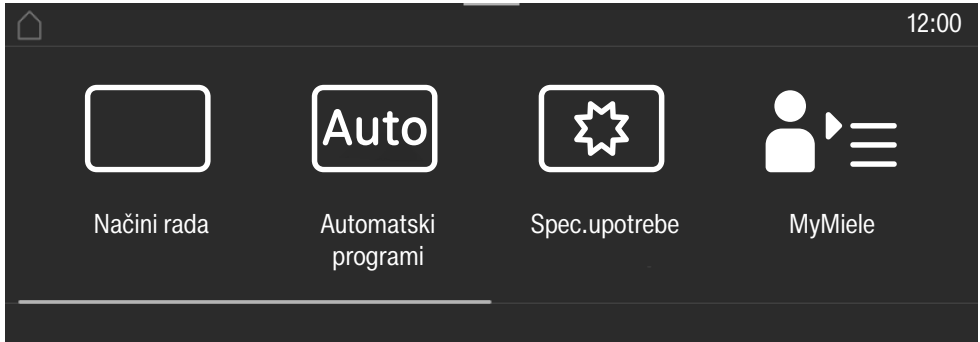
## Ekran osetljiv na dodir

Šiljati ili oštri predmeti, npr. olovke, mogu da izgrebu osetljivu površinu ekrana osetljivog na dodir.

Ekran osetljiv na dodir dodirujte samo prstima.

Vodite računa da voda ne dospe iza displeja osetljivog na dori.

Ekran osetljiv na dodir je podeljen na više zona.



U **gornjem redu** levo se prikazuje putanja menija. Pojedine stavke menija su međusobno razdvojene uspravnom crtom. Ukoliko putanja menija zbog nedostatka prostora ne može potpuno da se prikaže, nadređene stavke menija se prikazuju pomoću ... I.

Kada u gornjem redu dodirnete naziv menija, prikaz se menja na odgovarajući meni. Da biste prešli na osnovni ekran, dodirnite .

Tačno vreme se prikazuje desno u gornjem redu. Tačno vreme možete da podesite dodirom.

Osim toga mogu da se pojave i drugi simboli npr. SuperVision .

Na gornjoj ivici zaglavlja nalazi se narandžasta crta pomoću koje padajući meni možete da povučete nadole. Na taj način tokom postupka kuvanja možete da uključite ili isključite sva podešavanja.










U **sredini** se nalazi aktuelni meni sa stavkama menija. Prelaženjem prstom preko displeja možete da listate nadesno ili nalevo. Dodirivanjem stavke menija Vi je birate (vidi poglavlje „Princip rukovanja“).

U **podnožju** su prikazani, zavisno od modela, razna polja za rukovanje, npr. Tajmer, Memorisati ili OK.

# Elementi za rukovanje

## Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

| Simbol  | Značenje  |
|---|---|
|  | Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene o rukovanju. Ove informacione prozore potvrdite senzorskim tasterom <i>OK</i> .             |
|  | Informacija da postoje nadređene stavke menija koje zbog nedostatka prostora ne mogu da se prikažu.   |
|  | Alarm   |
|  | Kratkotrajni vremenski interval   |
|  | Neka podešavanja kao npr. osvetljenost displeja ili jačina zvuka se podešavaju putem segmentnog indikatora.                                     |
|  | Blokada uključivanja ili blokada tastera je uključena (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“). Rukovanje je blokirano.             |
|  | Unutrašnja temperatura namirnice prilikom korišćenja ubodnog termometra   |
|  | Daljinsko upravljanje (prikaže se samo ako raspoložete sistemom Miele@home i ako ste odabrali podešavanje Daljinsko upravljanje   Uključeno)    |
|  | SuperVision (prikaže se samo ako raspoložete sistemom Miele@home i ako ste odabrali podešavanje SuperVision   SuperVisionindikator   Uključeno) |

Rernom upravljate preko ekrana osetljivog na dodir tako što dodirnete željenu stavku menija.

Prilikom svakog dodirivanja moguće opcije odgovarajući znakovi (reč i/ili simbol) oboje se **narandžasto**.

Polja za potvrđivanje rukovanja su posvetljena **zeleno** (npr. *OK*).

## Biranje stavke menija

- Dodirnite željeno polje ili željenu vrednost na ekranu osetljivom na dodir.



## Listanje

Možete da listate nalevo ili nadesno.

- Pređite prstom preko ekrana. Pri tom stavite prst na ekran osetljiv na dodir i pomerajte prst u željenom pravcu.

Stubac u donjoj zoni pokazuje Vašu poziciju u aktuelnom meniju.

## Napuštanje nivoa menija

- Dodirnite senzorski taster  ili dodirnite simbol ... I u putanji menija.
- Dodirnite simbol  da biste prešli na osnovni ekran.

Sve što ste do tada unosili, a niste potvrdili sa *OK*, neće biti sačuvano.

## Promena vrednosti ili podešavanja

### Promena podešavanja u listi sa opcijama

Aktuelna postavka je označena narandžastom bojom.

- Dodirnite željeno podešavanje.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

## Unos brojeva preko niza brojeva

- Pređite prstom preko niza brojeva nagore ili nadole dok se u sredini ne pojavi željena vrednost.

- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše.

## Unos brojeva putem numeričke tastature

- Dodirnite vrednost koja se nalazi u sredini niza brojeva.

Pojavljuje se numerička tastatura.

- Dodirnite željene brojeve.


Čim unesete važeću vrednost, *OK* je zeleno posvetljen.

Strelicom brišete poslednju unetu cifru.

- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše.

## Promena podešavanja putem segmentnog indikatora

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

Kada je popunjen samo jedan segment, odabrana je minimalna vrednost ili je postavka isključena (npr. zvučni signali).

- Dodirnite odgovarajući segment na indikatoru da biste promenili podešavanje.

- Odaberite *Uključeno* ili *Isključeno* kako biste uključili ili isključili postavku.

- Potvrdite izbor sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.


# Princip rukovanja

---

## Unos slova

Slova unosite putem tastature na displeju. Birajte kratke, upečatljive nazive.

- Dodirnite željena slova ili znake.

**Savet:** Pomoću znaka  možete da prelomite red, tj. pređete u drugi red za duže nazive programa.

- Dodirnite Memorisati.

Naziv se memoriše.

## Prikaz kontekstnog menija

U nekim menijima možete da dobijete prikaz kontekstnog menija, npr. kako biste preimenovali vlastite programe ili premestili unose pod MyMiele.


- Držite pritisnut npr. vlastiti program dok se ne otvori kontekstni meni.
- Dodirnite ekran osetljiv na dodir izvan prozora menija kako biste zatvorili kontekstni meni.

## Premeštanje unosa

Možete da promenite redosled vlastitih programa ili unosa pod MyMiele.

- Držite pritisnut npr. vlastiti program dok se ne pojavi kontekstni meni.
- Odaberite Pomeriti.
- Zadržite prst na obeleženom polju i prevucite ga na željeno mesto.

## Prikaz padajućeg menija

Tokom postupka pripreme možete da uključite ili isključite podešavanja kao npr. Booster ili Prethodno zagrevanje, kao i WLAN funkciju .


- Povucite padajući meni na narandžastoj crti ispod zaglavlja nadole.
- Odaberite podešavanje koje hoćete da promenite.  
Aktivna podešavanja su označena narandžastom bojom. Neaktivna postavke su, zavisno od odabrane šeme boja, obeležene crnom ili belom bojom (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Displej“).
- Gurnite padajući meni ponovo nagore ili dodirnite ekran osetljiv na dodir izvan prozora menija da biste zatvorili padajući meni.


## Prikazivanje Pomoć

Kod odabranih funkcija postoji pomoć za kontekst. U donjem redu se pojavi Pomoć.


- Dodirnite Pomoć za prikaz ovih informacija sa slikama i tekstem.
- Dodirnite Zatvaranje da biste se vratili na prethodni meni.

## Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster  da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .



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

## Natpisna pločica

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

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

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

## Obim isporuke

- Uputstvo za upotrebu i montažu za korišćenje funkcija rerne i mikrotalasa
- Kuvar sa receptima za automatske programe i načine rada
- Termometar za namirnice
- Zavrtnji za pričvršćivanje Vaše rerne u ugradnom ormanu
- Razni pribor

## Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

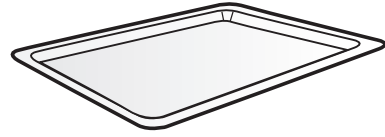
Vaša rerna se obavezno isporučuje sa staklenom tacnom, rešetkom i termometrom za namirnice.

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

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


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

## Staklena tacna

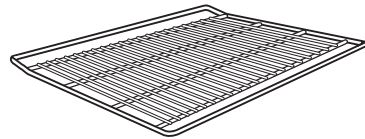



Staklena tacna je pogodna za sve načine rada.


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

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

## Rešetka sa zaštitom od izvlačenja



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


 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rešetka se tokom postupaka pečenja veoma zagreje.

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

# Oprema

Rerna i rešetka mogu da se oštete usled mogućeg stvaranja varnica.

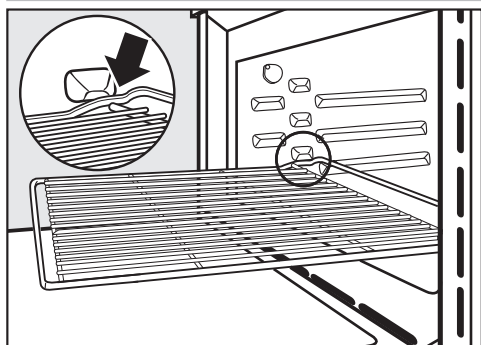
Ne koristite rešetku za postupke pečenja u načinu rada Mikrotalasi .

Ne stavljajte rešetku na dno rerne već je gurnite na jedan od nivoa.

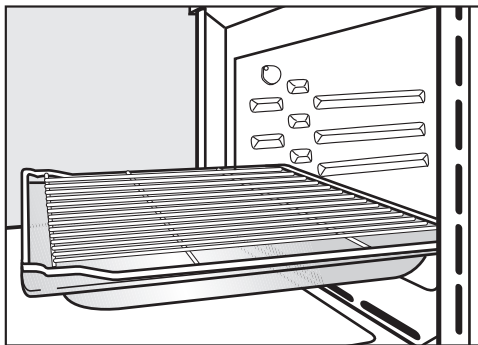
## Korišćenje rešetke

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

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








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



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

## Okrugli kalupi za pečenje

Mikrotalasi bi mogli da oštete okrugle kalupe za pečenje.

Okrugle kalupe ne koristite u načinima rada Mikrotalasi , MT+automat. pečenje , MT + vrući vazduh plus , MT + roštilj  ili MT + roštilj sa kruženjem vaz. .



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

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

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

- Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

## Kamen za pečenje HBS 70

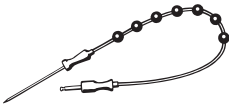


Pomoću kamena za pečenje ćete postići optimalni rezultat pečenja jela koja treba da dobiju hrskavo, zapečeno dno, kao što su pica, kiš (quiche), hleb, zemičke, pikantna peciva ili slično.

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

- Ubacite rešetku i stavite kamen za pečenje na rešetku.

## Termometar za namirnice



Uz pomoć termometra za namirnice možete tačno da kontrolišete temperaturu prilikom postupka pečenja (vidi poglavlje „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“).

## Gourmet pekač HUB

### Gourmet poklopac pekača HBD

Mikrotalasi mogu da oštete Gourmet pekače i poklopce pekača. Metal reflektuje mikrotalase tako da može doći do stvaranja varnica i mikrotalasi ne mogu da se apsorbuju.

Pekače i poklopce koristite samo za postupke pečenja u načinu rada **bez** mikrotalasa.

Ubacite rešetku u nivo 1 i stavite Gourmet pekač na rešetku.

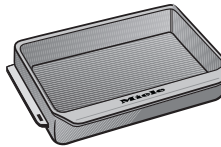
Površina Gourmet pekača je presvučena slojem protiv prijanjanja i oni su pogodni za indukcionu ploču za kuvanje.

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

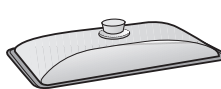
Posebno možete nabaviti odgovarajuće poklopce. Prilikom kupovine navedite oznaku modela.

**Dubina: 22 cm**

HUB 62-22

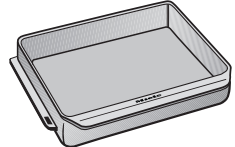


HBD 60-22



**Dubina: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



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

# Oprema

---

## Pribor za čišćenje i održavanje

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

## Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja**   
(vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Blokada tastera**  
(vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Ventilator**  
(vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**

Način rada bez mikrotalasa može da se pokrene bez unosa podatka o vremenu pečenja. Kako bi se sprečio trajni rad i time predupredila opasnost od požara, rena se u zavisnosti od odabranog načina rada i temperature posle poslednjeg rukovanja automatski isključuje na određeno vreme.

## Površine oplemenjene slojem PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

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

## Miele@home

Vaša rerna je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje potrebni su Vam:

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

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

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

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

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

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

## Dostupnost WLAN veze

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

## Raspoloživost Miele@home

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

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

Informacije o raspoloživosti naći ćete na internet strani [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele aplikacija


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



# Prvo puštanje u rad

## Osnovna podešavanja

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

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada.

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

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

## Podešavanje lokacije

- Izaberite željenu lokaciju.

## Konfigurisanje Miele@home

Na displeju se pojavi Podesiti Miele@home?.

- Ako želite odmah da konfigurirate Miele@home, odaberite Dalje.
- Ako želite da pomerite konfigurisanje za kasnije, odaberite Preskočiti. Informacije o kasnijem konfigurisanju naći ćete u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“.
- Ako želite da odmah konfigurirate Miele@home, odaberite željeni metod povezivanja.

Displej i aplikacija Miele vode Vas kroz ostale korake.

## Podešavanje datuma

- Redom podesite dan, mesec i godinu.
- Potvrdite sa OK.

## Podešavanje tačnog vremena

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

## Završavanje prvog puštanja u rad


- Sledite moguća druga uputstva na displeju.

Prvo puštanje u rad je završeno.



## Prvo zagrevanje rerne

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

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

- Uklonite sa rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Izvadite i očistite pribor iz rerne (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Pre zagrevanja očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Uključite rernu tasterom za uključivanje/isključivanje .

Pojavljuje se glavni meni.


- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Vrući vazduh plus .

Prikaže se predložena temperatura (160 °C).


Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

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

Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.

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

## Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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





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

- Unutrašnjost rerne očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

Vrata zatvorite tek kada rerna bude suva.

# Podešavanja

## Pregled podešavanja

| Stavka menija   | Moguća podešavanja  |
|---|---|
| Jezik  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokacija   |
| Tačno vreme   | Pokazatelj display-a<br>Uključeno   Isključeno*   Noćno isključivanje<br>Prikaz<br>Analogan*   Digitalni<br>Vremenski format<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Podešavanje   |
| Datum   |   |
| Osvetljenje   | Uključeno<br>„Uključeno“ 15 sekundi*<br>Isključeno  |
| Početni ekran   | Glavni meni*<br>Načini rada<br>Automatski programi<br>Specijalne upotrebe<br>Vlastiti programi<br>MyMiele   |
| Displej   | Osvetljenost<br><br>Šema boja<br>Svetlo   Tamno*<br>QuickTouch<br>Uključeno   Isključeno*  |
| Jačina zvuka  | Zvučni signali<br><br>Zvuk tastera<br><br>Pozdravna melodija<br>Uključeno*   Isključeno |

\* Fabričko podešavanje



| Stavka menija             | Moguća podešavanja  |
|---------------------------|---|
| Jedinice                  | Težina<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatura<br>°C*   °F  |
| Brzo-MT                   | Snaga<br>Vreme kuvanja  |
| Kokice                    | Vreme kuvanja   |
| Booster                   | Uključeno*<br>Isključeno  |
| Predložene temperature    |   |
| Predložene snage          |   |
| Naknadni rad ventilatora  | Vremenski upravljano<br>Upravljano temperaturom*  |
| Senzor blizine            | Uključiti svetlo<br>Kod tekućeg postup. kuvanja*   Uvek uključeno   Isključeno<br>Uključiti uređaj<br>Uključeno   Isključeno*<br>Isključiti zvučne signale<br>Uključeno*   Isključeno |
| Bezbednost                | Blokada uključivanja <br>Uključeno   Isključeno*<br>Blokada tastera<br>Uključeno   Isključeno*       |
| Prepozn. fronta nameštaja | Uključeno<br>Isključeno*  |
| Miele@home                | Aktiviranje<br>Deaktivirati<br>Status veze<br>Ponovo podesiti<br>Resetovati<br>Podesiti   |
| Daljinsko upravljanje     | Uključeno*<br>Isključeno  |


\* Fabričko podešavanje

## Podešavanja

| Stavka menija        | Moguća podešavanja  |
|----------------------|---|
| SuperVision          | SuperVisionindikator<br>Uključeno   Isključeno*<br>Indikator u Standby-u<br>Uključeno   Samo kod grešaka*<br>Lista uređaja<br>Prikazati uređaj   Zvučni signali |
| RemoteUpdate         | Uključeno*<br>Isključeno  |
| Verzija software-a   |   |
| Pravne informacije   | Licence otvorenog koda  |
| Prodajno mesto       | Demo program za sajam<br>Uključeno   Isključeno*  |
| Fabrička podešavanja | Podešavanja uređaja<br>Vlastiti programi<br>MyMiele<br>Predložene snage<br>Predložene temperature   |
| Radni sati (ukupno)  |   |

\* Fabričko podešavanje

## Aktiviranje menija „Podešavanja“

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

Nalazite se u glavnom meniju.

■ Odaberite  Podešavanja.

■ Odaberite željeno podešavanje.




Možete da proverite ili promenite podešavanja.

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

## Jezik

Možete da podesite jezik Vaše zemlje i Vašu lokaciju.

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

**Savet:** Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, u glavnom meniju odaberite . Orijentišite se prema simbolu  da biste dospeli ponovo u podmeni Jezik .

## Tačno vreme

### Pokazatelj display-a

Izaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu rernu:

- Isključeno

Tačno vreme je uvek prikazano na displeju. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.

Ako dodatno odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, senzorski tasteri reaguju odmah na dodir i senzor blizine automatski prepoznaje kada se približite displeju.

Ako dodatno odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, morate da uključite rernu pre nego što možete njome da rukujete.

- Isključeno

Displej se zatamnjuje radi uštede energije. Morate da uključite rernu pre nego što možete njome da rukujete.

- Noćno isključivanje

Tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Tokom ostalog vremena displej je taman. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.

## Prikaz

Prikaz tačnog vremena možete da podesite na Analogan (u obliku časovnika sa brojčanikom) ili Digitalni (h:min).

Kod digitalnog prikaza se dodatno prikazuje i datum.

## Vremenski format

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

## Podešavanje

Podešavate sate i minute.

**Savet:** Kada se ne odvija postupak kuvanja, dodirnite tačno vreme u zaglavlju da biste ga promenili.

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

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



## Datum

Podešavate datum.

Datum se kod isključene rerne pojavljuje samo kod podešavanja Tačno vreme | Prikaz | Digitalni.

# Podešavanja


## Osvetljenje

- Uključeno  
Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka kuvanja.
- „Uključeno“ 15 sekundi  
Osvetljenje rerne se isključuje tokom postupka kuvanja posle 15 sekundi. Odabirom senzorskog tastera  ponovo uključujete osvetljenje rerne na 15 sekundi.
- Isključeno  
Osvetljenje rerne je isključeno. Odabirom senzorskog tastera  ponovo uključujete osvetljenje rerne na 15 sekundi.

## Početni ekran

Fabrički je podešeno da se prilikom uključivanja rerne pojavi glavni meni. Umesto toga, kao osnovni ekran možete npr. direktno da odaberete i načine rada ili unose iz MyMiele (vidi poglavlje „MyMiele“).



Izmenjen osnovni ekran se prikazuje nakon sledećeg ponovnog uključivanja rerne.

U glavni meni dospevate odabirom senzorskog tastera  ili preko putanje menija u zaglavlju.

## Displej

### Osvetljenost

Intenzitet osvetljenosti displeja je prikazan putem segmentnog indikatora.

-   
Maksimalna osvetljenost
-   
Minimalna osvetljenost

## Šema boja

Odaberite da li se displej prikazuje sa svetlom ili tamnom šemom boja.

- Svetlo  
Displej ima svetlu pozadinu sa tamnim slovima.
- Tamno  
Displej ima tamnu pozadinu sa svetlim slovima.

## QuickTouch

Odaberite način reagovanja senzorskih tastera i senzora blizine kada je rerna isključena:



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

## Jačina zvuka

### Zvučni signali

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

Jačina zvuka zvučnih signala se prikazuje segmentnim indikatorom.

-   
maksimalna jačina zvuka
-   
Zvučni signali su isključeni

## Zvuk tastera

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




Maksimalna jačina zvuka



Zvuk tastera je isključen

## Pozdravna melodija

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

## Jedinice

### Težina

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

### Temperatura

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

## Brzo-MT

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

- Snaga

Možete da podesite snagu mikrotalasa od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.

- Vreme kuvanja

Maksimalno vreme pripreme, koje može da se podesi, zavisi od odabrane snage mikrotalasa:

80–300 W: maksimalno 10 minuta

450–1000 W: maksimalno 5 minuta

## Kokice

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

Možete da podesite vreme kuvanja od maksimalno 4 minuta.

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

## Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

- Uključeno

Funkcija Booster je automatski uključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Grejač roštilja, kružni grejač i ventilator istovremeno zagrevaju rernu na željenu temperaturu.

- Isključeno

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

Funkciju Booster za postupak pripreme možete da uključite ili isključite i preko padajućeg menija.

# Podešavanja

## Predložene temperature

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

Čim odaberete stavku iz menija, pojavi se lista sa opcijama načina rada.

■ Odaberite željeni način rada.

Prikaže se predložena temperatura i istovremeno opseg u kome možete da menjate temperaturu.

■ Promenite predloženu temperaturu.

■ Potvrdite sa *OK*.

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

## Predložene snage

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

Predloženu snagu za način rada Mikrotalasi (☰) i za kombinovane načine rada sa mikrotalasima možete da promenite.

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

- Mikrotalasi (☰):  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

- MT+automat. pečenje (☰☑), MT + vrući vazduh plus (☰☑), MT + roštilj (☰☑) i MT +roštilj sa kruženjem vaz. (☰☑):  
80 W, 150 W, 300 W

■ Odaberite željeni način rada.

■ Promenite predloženu snagu.

■ Potvrdite sa *OK*.

## Naknadni rad ventilatora

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

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

Zbog kondenzovane vode mogu da se oštete ugradni orman i radna ploča, a može doći i do korozije u rerni.

Kada održavate toplotu namirnice u rerni, sa podešavanjem Vremenski upravljano raste vlažnost vazduha i vlaga se kondenzuje na komandnoj ploči, stvaraju se kapljice ispod radne ploče ili vlaga oblaže stranice kuhinjskih elemenata.

Ne održavajte toplotu namirnice u rerni koristeći za to podešavanje Vremenski upravljano.


## Senzor blizine

Senzor blizine prepoznaje kada se na primer glavom ili telom približavate ekranu osetljivom na dodir.


Ako želite da senzor blizine reaguje i kada je rerna isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.

## Uključiti svetlo

- Kod tekućeg postup. kuvanja  
Čim se približite ekranu osetljivom na dodir tokom postupka kuvanja, uključuje se osvetljenje rerne. Osvetljenje rerne se posle 15 sekundi ponovo automatski isključuje.

- Uvek ukljućeno  
Ćim se približite ekranu osetljivom na dodir, ukljućuje se osvetljenje rerne. Osvetljenje rerne se posle 15 sekundi ponovo automatski iskljućuje.
- Iskljućeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Odabirom senzorskog tastera  ukljućite osvetljenje rerne na 15 sekundi.

## Ukljućiti uređaj

- Ukljućeno  
Kada se prikazuje taćno vreme, rerna se ukljućuje i pojavi se glavni meni ćim se približite ekranu osetljivom na dodir.
- Iskljućeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Ukljućite rernu tasterom za ukljućivanje/iskljućivanje .

## Iskljućiti zvućne signale

- Ukljućeno  
Ćim se približite ekranu osetljivom na dodir, iskljućuju se zvućni signali.
- Iskljućeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Rućno iskljućite zvućne signale.


## Bezbednost

### Blokada ukljućivanja


Blokada ukljućivanja sprećava neželjeno ukljućivanje rerne.

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

Blokada ukljućivanja ostaje ukljućena i nakon prekida napajanja strujom.

- Ukljućeno  
Aktivira se blokada ukljućivanja uređaja. Da biste koristili rernu, ukljućite je i dodirnite simbol  u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Iskljućeno  
Blokada ukljućivanja uređaja je deaktivirana. Rernu možete da koristite na uobićajen naćin.

### Blokada tastera

Blokada tastera sprećava neželjeno izvršavanje ili menjanje postupka pripreme. Ako je blokada tastera aktivirana, blokiraju se svi senzorski tasteri i polja na displeju nekoliko sekundi posle pokretanja postupka pripreme izuzev tastera za ukljućivanje/iskljućivanje .

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

# Podešavanja

## Prepozn. fronta nameštaja

### - Uključeno

Prepoznavanje prednje strane kuhinjskog elementa je aktivirano. Preko senzora blizine rerna prepoznaje da li su vrata elementa zatvorena.

Kada su vrata elementa zatvorena, rerna se automatski isključuje posle izvesnog vremena.

### - Isključeno

Prepoznavanje prednje strane kuhinjskog elementa je deaktivirano. Rerna ne prepoznaje da li su vrata elementa zatvorena.

Ako je rerna ugrađena iza fronta kuhinjskog elementa (npr. vrata), zbog akumulirane toplote i vlage iza zatvorenog fronta elementa mogu da se oštete rerna, kuhinjski element i pod. Uvek držite otvorena vrata elementa dok koristite rernu. Vrata elementa zatvorite tek kada se rerna potpuno ohladi.

## Miele@home

Rerna spada u kućne uređaje koji podržavaju Miele@home i raspolaže funkcijom SuperVision.

Vaša rerna je fabrički opremljena WLAN komunikacionim modulom i pogodna je za bežičnu komunikaciju.

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

### - Aktiviranje

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home deaktiviran. WLAN funkcija se ponovo uključuje.

### - Deaktivirati

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Miele@home ostaje podešen, WLAN funkcija se isključuje.

### - Status veze

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Na displeju se prikazuju informacije, npr. kvalitet prijema WLAN-a, ime mreže i IP-adresa.

### - Ponovo podesiti

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. Resetujete podešavanja mreže i odmah konfigurirate novu mrežu.

### - Resetovati

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. WLAN funkcija se isključuje i veza sa WLAN mrežom se resetuje na fabričko podešavanje. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurirate da biste mogli da koristite Miele@home. Resetujte podešavanja mreže kada odlazete ili prodajete rernu ili kada puštate u rad polovnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup rerni.

### - Podesiti

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurirate da biste mogli da koristite Miele@home.



## Sprovođenje funkcije Scan & Connect

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

- Skenirajte QR kôd.

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

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

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

Miele aplikacija vas vodi kroz podešavanje.





## Daljinsko upravljanje

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

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

## Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster  da biste aktivirali MobileStart.

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

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


MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

## SuperVision

Rerna spada u kućne uređaje koji podržavaju Miele@home i raspoložuje funkcijom SuperVision za kontrolu drugih kućnih uređaja u sistemu Miele@home.

Funkciju SuperVision možete da aktivirate tek kada ste konfigurisali sistem Miele@home.

## SuperVisionindikator

- Uključeno  
Funkcija SuperVision je uključena.  
Simbol  se prikaže gore desno na displeju.
- Isključeno  
Funkcija SuperVision je isključena.

# Podešavanja

## Indikator u Standby-u

Funkcija SuperVision je raspoloživa i u stanju pripravnosti. Uslov je da je uključena indikacija tačnog vremena (Podešavanja | Tačno vreme | Pokazatelj display-a | Uključeno).

- Uključeno  
Aktivni kućni uređaji, koji su prijavljeni na sistem Miele@home, se uvek prikazuju.
- Samo kod grešaka  
Prikazuju se isključivo greške aktivnih kućnih uređaja.

## Lista uređaja

Prikazuju se svi kućni uređaji prijavljeni na sistem Miele@home. Kada odabere te uređaj, možete da pozovete ostala podešavanja:

- Prikazati uređaj
  - Uključeno  
Funkcija SuperVision je uključena za ovaj uređaj.
  - Isključeno  
Funkcija SuperVision je isključena za ovaj uređaj. Uređaj je i dalje prijavljen u sistemu Miele@home. Greške se prikazuju iako je funkcija SuperVision za ovaj uređaj isključena.
- Zvučni signali  
Možete da podesite da zvučni signali za taj uređaj budu uključeni (Uključeno) ili isključeni (Isključeno).

## RemoteUpdate

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

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

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

## Uključivanje/Isključivanje

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

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

## Postupak daljinskog ažuriranja

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

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

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

Ako ne želite da instalirate nadogradnju, isključite daljinsko ažuriranje.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom ažuriranja obratite pažnju na sledeće:

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

## Verzija software-a

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

- Potvrdite sa *OK*.

## Pravne informacije

Pod Licence otvorenog koda naći ćete pregled integrisanih komponenti otvorenog koda (Open-Source).

- Potvrdite sa *OK*.

## Prodajno mesto

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

## Demo program za sajam

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

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

## Fabrička podešavanja


- Podešavanja uređaja  
Sva podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.
- Vlastiti programi  
Brišu se svi vlastiti programi.
- MyMiele  
Svi unosi u MyMiele se brišu.
- Predložene snage  
Promenjene snage mikrotalasa se resetuju na fabričko podešavanje.
- Predložene temperature  
Promenjene predložene temperature se resetuju na fabrička podešavanja.

## Radni sati (ukupno)

Odabirom Radni sati (ukupno) možete da očitajte ukupan broj radnih sati vaše rerne.


## Alarm + kratki interval

---

Pomoću senzorskog tastera  možete da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja) ili alarm (određeno vreme).



Istovremeno možete da podesite dva alarma, dva kratkotrajna vremenska intervala ili jedan alarm i jedan kratkotrajni vremenski interval.


### Korišćenje funkcije Alarm


Alarm  možete da koristite kako biste podesili određeno vreme uz koje treba da se oglasi signal.


### Podešavanje alarma


Kada odaberete podešavanje **Displej | QuickTouch | Isključeno**, uključujete rernu kako biste podesili alarm. Onda se vreme alarma prikazuje kada je rerna isključena.

- Odaberite senzorski taster .
- Odaberite  Alarm.
- Podesite vreme alarma.
- Potvrdite sa **Zatvaranje**.

Kada je rerna isključena, pojavljuju se  i vreme alarma umesto tačnog vremena.


Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja ili se nalazite u meniju, na displeju gore desno se pojavljuju  i vreme alarma.

U podešeno vreme alarma treperi  pored tačnog vremena i začuje se signal.

- Odaberite senzorski taster  ili podesite vreme alarma na displeju.

Zvučni i optički signali se isključuju.

### Menjanje alarma


- Odaberite alarm na displeju gore desno ili odaberite senzorski taster  a potom željeni alarm.

Prikaže se podešeno vreme alarma.

- Podesite novo vreme alarma.
- Potvrdite sa **Zatvaranje**.

Izmenjeno vreme alarma se memoriše i prikazuje na displeju.

### Brisanje alarma

- Odaberite alarm na displeju gore desno ili odaberite senzorski taster  a potom željeni alarm.

Prikaže se podešeno vreme alarma.

- Odaberite **Brisati**.
- Potvrdite sa **Zatvaranje**.

Alarm se briše.

### Korišćenje funkcije Kratki interval

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

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

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

### Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

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

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

- Odaberite senzorski taster  $\Delta$ .
- Odaberite  $\Delta$  Kratki interval.
- Podesite kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

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

Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja ili se nalazite u meniju, na displeju gore desno se pojavljuju  $\Delta$  i kratkotrajni vremenski interval koji odbrojava.

Posle isteka kratkotrajnog vremenskog intervala treperi  $\Delta$ , vreme odbrojava na više i začuje se zvučni signal.

- Odaberite senzorski taster  $\Delta$  ili željeni kratkotrajni vremenski interval na displeju.

Zvučni i optički signali se isključuju.

### Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite kratkotrajni vremenski interval na displeju ili odaberite senzorski taster  $\Delta$  a potom željeni kratkotrajni vremenski interval.

Prikaže se podešen kratkotrajni vremenski interval.

- Podesite novi kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše i odbrojava u minutima. Kratkotrajni vremenski intervali kraći od 10 minuta ističu u sekundama.

### Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala
















- Odaberite kratkotrajni vremenski interval na displeju ili odaberite senzorski taster  $\Delta$  a potom željeni kratkotrajni vremenski interval.

Prikaže se podešen kratkotrajni vremenski interval.






- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

Kratkotrajni vremenski interval se briše.

## Glavni meni i podmeniji

| Meni  | Predložena vrednost | Opseg      |
|---|---------------------|------------|
| Načini rada <input type="checkbox"/>  |                     |            |
| Vrući vazduh plus              | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Gornje i donje zagrevanje      | 180 °C              | 30–250 °C  |
| Mikrotalasi                    | 1000 W              | 80–1000 W  |
| Kombinovana mikrotal. rerna    | 300 W               | 80–300 W   |
| MT + vrući vazduh plus         | 160 °C              | 30–220 °C  |
| MT + roštij sa kruženjem vaz.  | 200 °C              | 100–200 °C |
| MT + roštij                    | 3                   | 1–3        |
| MT+automat. pečenje            | 160 °C              | 100–200 °C |
| Intenzivno pečenje             | 170 °C              | 50–220 °C  |
| Automatsko pečenje             | 160 °C              | 100–230 °C |
| Donje zagrevanje               | 190 °C              | 100–200 °C |
| Roštij                         | 3                   | 1–3        |
| Roštij sa kruže. vazduha       | 200 °C              | 100–220 °C |
| Eco -Vrući vazduh              | 190 °C              | 100–230 °C |
| Automatski programi            |                     |            |

## Glavni meni i podmeniji

| Meni  | Predložena vrednost | Opseg     |
|---|---------------------|-----------|
| Spec.upotrebe    |                     |           |
| Odmrzavanje   | —                   | —         |
| Sušenje   | 60 °C               | 30–70 °C  |
| Podgrevanje   | —                   | —         |
| Zagrevanje posuda   | 80 °C               | 50–100 °C |
| Narastanje kiselog testa  | 35 °C               | 30–50 °C  |
| Kuvanje -niže temperature   | 90 °C               | 80–120 °C |
| Sabat-program   | 180 °C              | 30–250 °C |
| Održavanje toplote  | 75 °C               | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                     |           |
| Vlastiti programi    |                     |           |
| Podešavanja    |                     |           |

# Način rada sa mikrotalasima


## Način funkcionisanja

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

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

## Prednosti mikrotalasa


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

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

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

## Izbor posuđa


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

 Opasnost od povređivanja usled natpritiska u zatvorenim posudama ili flašama

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

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

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

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


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

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

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




## Pogodno posuđe

 Opasnost od požara usled zapaljivih materijala.

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


Možete da koristite sledeće posuđe i materijal:

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

 Opasnost od povređivanja usled vrućeg posuđa.

Zemljano posuđe može da bude jako vruće.





Navucite kuhinjske rukavice kada koristite posuđe od kamenine.

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

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


Plastično posuđe mora da bude otporno na toplotu i da podnosi temperature od najmanje 110 °C. Plastično posuđe može da se deformiše i sjedini sa namirnicom.

Koristite plastično posuđe samo u načinu rada Mikrotalasi .

Ne koristite plastično posuđe u načinima rada MT+automat. pečenje , MT + vrući vazduh plus , MT + roštilj  ili MT +roštilj sa kruženjem vaz. .

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









## Način rada sa mikrotalasima

 Opasnost od požara usled metalnih delova.

Metalni delovi poput plastične i metalne štipaljke sa unutrašnjom žicom mogu da zagreju zapaljive materijale do te mere da se ovi zapale.

Ne upotrebljavajte metalne ili plastične i papirne štipaljke koje u sebi imaju žicu.

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

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

Prilikom korišćenja aluminijumskih činija i folija može doći do pucketanja i stvaranja varnica.

Zato ne stavljajte aluminijumske činije na rešetku već na staklenu tacnu.

Aluminijumske činije i folije ne smeju da dodiruju zidove rerne i moraju da budu udaljene najmanje 2 cm od zidova rerne.


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

### Nepodesno posuđe

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

Za kuvanje ne koristite posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima.

**Ne smete da koristite sledeće posuđe i materijal:**

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

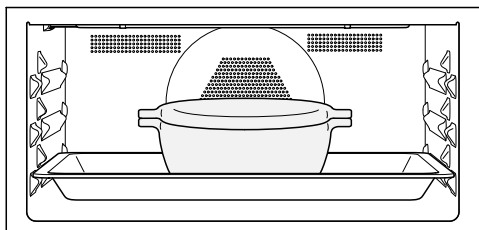
## Način rada sa mikrotalasima


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

### Testiranje posuđa

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

Ovim testiranjem ne možete da uočite šupljine u drškama.

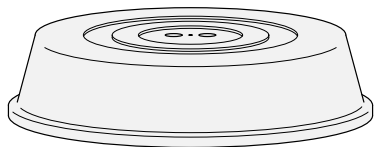


- Stavite staklenu tacnu odozdo u nivo 1 a na nju na sredinu praznu posudu.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada Mikrotalasi .
- Podesite najveću snagu mikrotalasa (1000 W) i vreme pečenja od 30 sekundi.
- Pokrenite postupak.
- Sve vreme posmatrajte testiranje posuđa.
- Otvorite vrata čim se pojave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


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

# Način rada sa mikrotalasima



## Poklopac




**Savet:** Poklopac možete nabaviti u prodavnici.

- On sprečava prekomerni izlazak vodene pare, posebno pri dužem zagrevanju.
  - Ubrzava postupak zagrevanja namirnica.
  - Sprečava isušivanje namirnica.
  - Sprečava prljanje unutrašnjosti rerne.
- Za postupak kuvanja sa načinom rada Mikrotalasi  koristite poklopce od stakla ili plastike pogodne za mikrotalase.





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


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


Poklopac koristite samo u načinu rada Mikrotalasi .

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

Koristite posude dovoljno velikog prečnika.

- **Ne** koristite poklopce za zagrevanje sledećih namirnica:
- Panirane namirnice
  - Namirnice koje treba da dobiju koranicu (npr. tost)
  - Namirnice koje treba zagrevati u načinima rada MT+automat. pečenje , MT + vrući vazduh plus , MT + roštilj  ili MT + roštilj sa kruženjem vaz. 

Ako u režimu rada Mikrotalasi  stavite namirnicu direktno na dno rerne, rerne bi mogla da se oštetiti.

U režimu rada Mikrotalasi  gurnite staklenu tacnu u nivo 1 i **uvek** stavite posude na staklenu tacnu.

- Uključite rernu.

Pojavljuje se glavni meni.

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

Prikaže se način rada. Zavisno od načina rada prikažu se predložena snaga, predložena temperatura i vreme pečenja.

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

Predložene vrednosti možete naknadno da promenite odabirom odgovarajuće vrednosti ili Tajmer.

- Pokrenite postupak kuvanja u načinu rada **bez** mikrotalasa uz pomoć *OK*.
- Pokrenite postupak kuvanja u načinu rada **sa** mikrotalasa uz pomoć *Start*.

U svim načinima rada prikazane su podesene vrednosti i postupak kuvanja se odvija.

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

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

- Posle postupka kuvanja odaberite Završiti ili Zatvaranje (zavisno od načina rada).
- Izvadite namirnicu iz rerne.
- Isključite rernu.

## Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme


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


Zavisno od načina rada možete da promenite sledeća podešavanja:

- Temperatura
- Snaga
- Vreme kuvanja
- Završeno u
- Start u
- Booster
- Prethodno zagrevanje
- Crisp function

## Menjanje temperature i unutrašnje temperature namirnice

Predloženu temperaturu možete trajno da podesite putem Podešavanja | Predložene temperature kako bi odgovarala Vašim ličnim navikama u korišćenju uređaja.

Unutrašnja temperature namirnice  se prikaže samo kada koristite termometar za namirnice (vidi poglavlje „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“).

- Dodirnite indikator za temperaturu.
- Prema potrebi promenite temperaturu i unutrašnju temperaturu namirnice .
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak pečenja se odvija dalje sa promenjenom zadatom temperaturom.

# Rukovanje

## Promena snage mikrotalasa

Predloženu snagu možete putem Podešavanja | Predložene snage trajno da podesite prema Vašim ličnim navikama.

- Dodirnite indikator snage mikrotalasa.
- Promenite snagu mikrotalasa.
- Odaberite Start.

Postupak kuvanja se odvija sa izmenjenom snagom mikrotalasa.

## Podešavanje vremena kuvanja

Na rezultat pripreme jela može negativno da utiče ako od trenutka stavljanja namirnice u rernu do trenutka starta prođe dosta vremena. Sveže namirnice mogu da promene boju ili čak da se pokvare.

Prilikom pečenja testo bi počelo da se suši a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.

Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka pečenja.

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

Unosom Vreme kuvanja, Završeno u ili Start u možete automatski da uključite i isključite postupak kuvanja.

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

- Start u  
Ova funkcija se pojavljuje u meniju tek kada podesite Vreme kuvanja ili Završeno u. Sa Start u određujete trenutak kada postupak kuvanja treba da se pokrene. Zagrevanje rerne se automatski uključuje u tom trenutku.

- Odaberite ☺ ili Tajmer.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite sa *OK*.

## Menjanje podešenih vremena kuvanja

- Odaberite ☺, podatak o vremenu ili Tajmer.
- Odaberite željeno vreme i promenite ga.
- Potvrdite sa *OK*.

Kod prekida napajanja strujom brišu se unosi.

## Brisanje podešenih vremena kuvanja

- Odaberite ☺, podatak o vremenu ili Tajmer.
- Odaberite željeno vreme.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa *OK*.

Ako brišete Vreme kuvanja, brišu se i podešena vremena za Završeno u i Start u.

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

## Prekidanje postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi

Postupak kuvanja u načinu rada Mikrotalasi (☰) možete da prekinete i zaustavite vreme kuvanja.

Dok vreme kuvanja teče, pojavi se Stop desno dole na displeju.

- Odaberite Stop.

Postupak kuvanja se prekida i vreme kuvanja se zaustavlja.

Start je zeleno posvetljen.

- Odaberite Start.

Postupak kuvanja se nastavlja i vreme kuvanja teče dalje.

## Prekidanje postupka kuvanja

Kada prekinete postupak kuvanja, isključuju se zagrevanje i osvetljenje rerne. Podešena vremena kuvanja se brišu.

## Prekidanje postupka kuvanja bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite Završiti.

Pojavljuje se glavni meni.

## Prekidanje postupka kuvanja sa podešenim vremenom pripreme

- Odaberite Prekid.

Prikaže se Prekinuti postupak kuvanja?.

- Odaberite Da.

Pojavljuje se glavni meni.

## Prethodno zagrevanje rerne

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

Funkcija Prethodno zagrevanje može da se koristi u svim načinima rada (osim Mikrotalasi (☰)) i mora da se uključi za svaki postupak kuvanja pojedinačno. Kada ste podesili vreme kuvanja, ono počinje da teče tek kada se dostigne zadata temperatura i kada stavite namirnicu.

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

# Rukovanje

## Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

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

- Vrući vazduh plus 
- Gornje i donje zagrevanje 
- Automatsko pečenje 
- MT + vrući vazduh plus 
- MT+automat. pečenje 

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

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

## Booster uključiti ili isključiti za postupak kuvanja

Ako ste odabrali podešavanje Booster | Uključeno, možete pojedinačno da isključite funkciju za postupak pripreme.

Na isti način možete pojedinačno da isključite funkciju za postupak pripreme ako ste odabrali podešavanje Booster | Isključeno.

Primer: odabrali ste način rada i neophodna podešavanja, kao npr. temperaturu.

Hoćete da isključite funkciju Booster za ovaj postupak pripreme.

- Povucite padajući meni nadole.

Booster je obeležen narandžastom bojom.

- Odaberite Booster.

Booster je, zavisno od šeme boja, obeležen crnom ili belom bojom.

- Zatvorite padajući meni.

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


## Prethodno zagrevanje

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

Većinu namirnica možete da stavite u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja.

Kada ste podesili vreme kuvanja, ono počinje da teče tek kada se dostigne zadata temperatura i kada stavite namirnicu.

Odmah pokrenite postupak pečenja bez pomeranja vremena starta.

Funkcija Prethodno zagrevanje nije raspoloživa u načinu rada Mikrotalasi .



## Uključiti Prethodno zagrevanje

Funkcija Prethodno zagrevanje može da se koristi u svim načinima rada i mora da se uključi za svaki postupak kuvanja pojedinačno.

Primer: odabrali ste način rada i neophodna podešavanja, kao npr. temperaturu.

Hoćete da uključite funkciju Prethodno zagrevanje za ovaj postupak kuvanja.

- Povucite padajući meni nadole.

Prethodno zagrevanje je, zavisno od šeme boja, obeležen crnom ili belom bojom.

- Odaberite Prethodno zagrevanje.

Prethodno zagrevanje je obeležen naranđastom bojom.

- Zatvorite padajući meni.

Poruka Namirnicu stavite u rernu u se prikaže sa vremenom. Rerna se zagreva na podešenu temperaturu.

- Stavite namirnicu u rernu čim dobijete obaveštenje.
- Potvrdite sa *OK*.

## Crisp function

Korišćenje funkcije Crisp function (redukcija vlage) se preporučuje kada pripremate npr. kiš, picu, kolač u plehu sa vlažnim filom ili mafine.

Naročito živinsko meso dobija hrskavu kožicu korišćenjem ove funkcije.

## Uključiti Crisp function

Funkcija Crisp function može da se koristi u svim načinima rada i mora da se uključi za svaki postupak kuvanja pojedinačno.

Odabrali ste način rada i neophodna podešavanja, kao npr. temperaturu.

Hoćete da uključite funkciju Crisp function za ovaj postupak kuvanja.

- Povucite padajući meni nadole.

Crisp function je, zavisno od šeme boja, obeležen crnom ili belom bojom.

- Odaberite Crisp function.

Crisp function je obeležen naranđastom bojom.

- Zatvorite padajući meni.

Funkcija Crisp function je uključena.

## Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

- Odaberite simbol odabranog načina rada.
- Kada ste podesili vreme kuvanja, potvrdite poruku Prekinuti postupak? sa *Da*.
- Odaberite nov način rada.

Prikazuju se promenjeni način rada i odgovarajuće predložene vrednosti.


- Podesite vrednosti za postupak kuvanja i potvrdite sa *OK*.

## Brzo-MT i Kokice

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

Uvek koristite staklenu tacnu.

### Brzo-MT

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


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

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

#### ■ Odaberite senzorski taster .

Odabirom ovog senzorskog tastera više puta možete postepeno da produžite vreme kuvanja.

Prikazan je protok preostalog vremena.


Postupak kuvanja možete u svakom trenutku da zaustavite sa Stop ili da prekinete odabirom senzorskog tastera .

Po isteku postupka kuvanja pojavi se Za-vršeno i začuje zvučni signal.

#### ■ Odaberite Zatvaranje.

Pojavljuje se glavni meni.

### Kokice


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

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

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

#### ■ Odaberite senzorski taster .

Prikazan je protok preostalog vremena.

Postupak kuvanja možete u svakom trenutku da zaustavite sa Stop ili da prekinete odabirom senzorskog tastera .

Posude za jednokratnu upotrebu od papira ili drugih zapaljivih materijala mogu lako da se zapale i oštete rernu. Ne ostavljajte rernu tokom postupka pečenja bez nadzora i pridržavajte se uputstava na ambalaži.

Po isteku postupka kuvanja pojavi se Za-vršeno i začuje zvučni signal.

#### ■ Odaberite Zatvaranje.

Pojavljuje se glavni meni.

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

## Kategorije

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

## Upotreba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi **Auto**.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

Pojavljaju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Sledite uputstva na displeju.

Kod nekih automatskih programa od Vas se zahteva da koristite termometar za namirnice. Pročitajte napomene u poglavlju „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“.

Kod automatskih programa su striktno predefinisane vrednosti unutrašnje temperature.

**Savet:** Putem **i** Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o stavljanju namirnica u rernu ili okretanju istih.

## Napomene o korišćenju

- Prilikom korišćenja automatskih programa priloženi recepti treba da pruže pomoć da se orijentišete. Sa odgovarajućim automatskim programom možete da pripremite i slične recepte sa količinama koje se razlikuju.
- Pre nego što pokrenete automatski program, pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Kod nekih automatskih programa treba sačekati da prođe vreme prethodnog zagrevanja pre nego što namirnicu stavite u rernu da se peče. Na displeju se pojavi odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu.
- Kod nekih automatskih programa morate posle izvesnog vremena pečenja da dodate tečnost. Na displeju se pojavi odgovarajuća napomena sa podatkom o vremenu (npr. da se dolije tečnost).
- Podatak o trajanju automatskog programa je približno vreme. U zavisnosti od postupka pečenja vreme može da se skрати ili produži. Do promene vremena može da dođe već zbog same početne temperature mesa.
- Prilikom korišćenja termometra vreme pečenja zavisi od dostignute unutrašnje temperature namirnice.
- Ukoliko posle isteka automatskog programa namirnica koju spremate još uvek nije kuvana onako kako želite, odaberite Naknadna priprema ili Naknadno pečenje. Namirnica se dodatno kuva i peče 3 minuta sa konvencionalnim zagrevanjem.

# Automatski programi

---

## Traženje

(zavisno od jezika)

Pod Automatski programi možete da pretražujete prema nazivima kategorija i automatskih programa.

Pri tome se radi o potpunom tekstualnom pretraživanju uz mogućnost pretrage i po delovima reči.

Nalazite se u glavnom meniju.

- Odaberite Automatski programi  Auto.

Pojavljuje se lista sa opcijama kategorija.

- Odaberite Traženje.
- Uz pomoć tastature unesite tekst koji pretražujete, npr. „hleb“.

U podnožju se pojavljuje broj pogodaka.

Ukoliko nema poklapanja ili je pronađeno više od 40 poklapanja, polje rezultata je deaktivirano i morate da promenite tekst pretrage.

- Izaberite XX rezultata.

Pojavljaju se pronađene kategorije i automatski programi.

- Odaberite željeni automatski program ili kategoriju i potom željeni automatski program.

Automatski program se pokreće.




- Sledite uputstva na displeju.


U ovom poglavlju ćete naći informacije o sledećim primenama:

- Odmrzavanje
- Sušenje
- Podgrevanje
- Zagrevanje posuđa
- Narastanje kiselog testa
- Kuvanje -niže temperature
- Sabat-program
- Održavanje toplote
- Kuvanje
- Ukuvavanje
- Zamrznuti proizvodi/gotova jela

## Odmrzavanje

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

- Koristite jedan od sledećih načina rada i jednu od specijalnih upotreba:
  - Spec.upotrebe  | Odmrzavanje Birate kategoriju i težinu namirnice.
  - Načini rada  | Mikrotalasi  Podešavate snagu mikrotalasa i vreme otapanja.

 **Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.**

Mikroorganizmi kao npr. salmonela mogu prouzrokovati teška trovanja hranom.

Prilikom otapanja ribe i mesa (posebno živine) obratite posebnu pažnju na higijenu.

Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.

Nakon otapanja odmah dalje obradite namirnice.

## Saveti

- Stavite smrznutu hranu bez ambalaže da se otapa na staklenoj tacni.
- Za otapanje živine koristite staklenu tacnu sa rešetkom na njoj. Tako namirnica neće ležati u tečnosti od otapanja.
- Meso, živina ili riba ne moraju da se potpuno odmrznu pre pečenja. Dovoljno je ako se ove namirnice delimično odmrznu. Površina je onda dovoljno meka da upije začine.

## Spec.upotrebe

### Korišćenje specijalne upotrebe Odmrzavanje

Ovaj program je predviđen za postepeno otapanje zamrznute hrane.

Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

■ Odaberite Spec.upotrebe .

■ Odaberite Odmrzavanje.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

■ Podesite težinu zamrznute namirnice.


Postupak otapanja možete da pokrenete odmah ili sa odloženim vremenom i da dobijete prikaz pojedinačnih akcija i koraka pripreme.

■ Sledite uputstva na displeju.

### Saveti

- Putem **i** Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o okretanju namirnice.
- Ukoliko po isteku postupka otapanja namirnica još uvek nije odmrznuta onoliko koliko ste želeli, odaberite Naknad. podgrevanje. Namirnica se dodatno zagreva još 3 minuta.
- Posle isteka postupka otapanja odaberite Memorisati kako biste podešavali za odabranu kategoriju i odabranu težinu sačuvali kao vlastiti program (vidi poglavlje „Vlastiti programi“).

### Korišćenje načina rada Mikrotalasi

Alternativno uz specijalnu upotrebu za odmrzavanje možete da koristite način rada Mikrotalasi . Sami podešavate snagu mikrotalasa i vreme otapanja.

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

Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

■ Odaberite Načini rada .




■ Odaberite Mikrotalasi .




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

■ Odaberite obično srednje vreme.

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

## Otapanje u načinu rada Mikrotalasi

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

 Snaga mikrotalasa,  Vreme otapanja,  Vreme izjednačavanja


<sup>1</sup> Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.

# Spec.upotrebe






## Sušenje




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


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

- Pripremite namirnicu za sušenje tako što ćete je prema potrebi usitniti i prethodno oljuštiti i očistiti od semena.
- Zavisno od veličine, po mogućstvu u jednom sloju, ravnomerno rasporedite namirnice za sušenje na rešetki ili staklenoj tacni.
- Sušite maksimalno na 2 nivoa istovremeno. Namirnicu za sušenje stavite na nivoe 1+2. Ako koristite rešetku i staklenu tacnu, stavite staklenu tacnu ispod rešetke.
- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Sušenje.
- Prema potrebi promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme sušenja.
- Sledite uputstva na displeju.
- Namirnicu koju sušite okrećite u redovnim razmacima.

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


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

-  Specijalna upotreba/režim rada,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme sušenja,
-  Specijalna upotreba Sušenje,
-  Režim rada Gornje i donje zagrevanje

\* Začinsko bilje sušite samo na staklenoj tacni, na nivou 2 i koristite režim rada Gornje i donje zagrevanje , zato što je kod specijalne upotrebe Sušenje 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 presećete, iz njega ne sme više da izlazi sok.

- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama.



## Podgrevanje


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

 Opasnost od povreda usled vrućih namirnica.

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

Podgrevajte hranu za bebe i decu samo 30–60 sekundi sa 450 W. Za podgrevanje kontrolisano temperaturom možete da koristite i termometar za namirnice.


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

 Opasnost od povređivanja usled natpritisaka u zatvorenim posudama ili flašama.

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

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

Opasnost od povređivanja usled vrućih tečnosti.

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

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

Pre zagrevanja ili kuvanja promešajte tečnost.

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

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

# Spec.upotrebe

## Korišćenje specijalne upotrebe Podgrevanje

Ovaj program je razvijen za podgrevanje namirnica.

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

Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.

Koristite uvek poklopac osim kod podgrevanja pohovanih namirnica.

■ Namirnice koje podgrevate stavite pokriveno na staklenu tacnu.

■ Odaberite Spec.upotrebe .


■ Odaberite Podgrevanje.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

■ Podesite težinu namirnice.

■ Sledite uputstva na displeju.

 Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

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


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

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

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

## Saveti

- Koristite uvek poklopac osim kod podgrevanja pohovanih namirnica.




- Putem  Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o okretanju ili mešanju namirnica.

Mešajte od spoljnih slojeve ka sredini, pošto se ivice brže zagrevaju.

- Ukoliko posle isteka programa namirnica još uvek nije dovoljno vruća, odaberite Naknad. podgrevanje. Namirnica se dodatno zagreva još 3 minuta.

- Posle isteka programa odaberite Memorisati kako biste podešavanja za odabranu kategoriju i odabranu težinu sačuvali kao vlastiti program (vidi poglavlje „Vlastiti programi“).

## Zagrevanje u načinu rada Mikrotalasi

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

 Snaga mikrotalasa /  Vreme pečenja /  Vreme izjednačavanja


- <sup>1</sup> Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.
- <sup>2</sup> Izbegavajte odloženo ključanje, tako što ćete tečnost promešati pre zagrevanja. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.
- <sup>3</sup> Vremena važe za početnu temperaturu namirnica od oko 5 °C. Kod namirnica, koje se obično ne čuvaju u frižideru, polazi se od sobne temperature od oko 20 °C. Namirnice (izuzev hrane za bebe i osetljivih umaka sa mućenim jajima) zagrevajte do temperature od 70–75°C.


# Spec.upotrebe

## Zagrevanje posuđa

Zagrevanjem posuđa namirnice neće tako brzo da se ohlade.

Koristite 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.
- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Zagrevanje posuđa.
- Prema potrebi promenite predloženu temperaturu i podesite vreme.
- Sledite uputstva na displeju.


 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuđa.

## Narastanje kiselog testa


Ovaj program je razvijen za narastanje kvasnog testa.

- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Narastanje kiselog testa.
- Prema potrebi promenite predloženu temperaturu i podesite vreme pečenja.
- Sledite uputstva na displeju.

## Održavanje toplote

U rerni možete da održavate toplotu namirnica više sati.

Da bi se održao kvalitet namirnica, odaberite što kraće vreme.

- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Održavanje toplote.
- Namirnice, čiju toplotu hoćete da održavate, stavite u rernu i potvrdite sa OK.
- Prema potrebi promenite predloženu temperaturu i podesite vreme.
- Sledite uputstva na displeju.

## Kuvanje -niže temperature

Postupak pečenja Kuvanje -niže temperature je idealan 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 zagrejanе tanjire i služite sa vrućim umakom da se ne bi tako brzo ohladilo. Meso ima optimalnu temperaturu za jelo.

## Korišćenje specijalne upotrebe Kuvanje -niže temperature

Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“.

- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Kuvanje -niže temperature.
- Sledite uputstva na displeju. Prilikom pretgodnog zagrevanja ostavite potreban pribor u rerni.
- Podesite temperaturu i unutrašnju temperaturu namirnice.
- Dok se rerna zagreva, na ploči za kuvanje dobro zapečite komad mesa sa svih strana.

 Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

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

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

- Čim se prikaže Namirnicu sa termometrom za hranu stavite u rernu, stavite zapečeno meso na rešetku i zaborite

termometar za namirnice, tako da se metalni vrh nalazi kompletno u unutrašnjosti mesa.



- Zatvorite vrata.


Po isteku programa pojavi se Završeno i začuje zvučni signal.

## Korišćenje načina rada Gornje i donje zagrevanje

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

Koristite staklenu tacnu sa rešetkom na njoj. Prilikom prethodnog zagrevanja isključite funkciju Booster.

- Staklenu tacnu sa rešetkom stavite u nivo 1 odozdo.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Gornje i donje zagrevanje  i temperaturu od 100°C.
- Isključite funkciju Booster preko padajućeg menija.
- Zagrejte prethodno rernu zajedno sa staklenom tacnom i rešetkom oko 10 minuta.
- Dok se rerna zagreva, na ploči za kuvanje dobro zapečite komad mesa sa svih strana.

 Opasnost od opekotina usled vrućih površina.

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

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

- Stavite zapečeno meso na rešetku.

## Spec.upotrebe


- Smanjite temperaturu po potrebi (vidi poglavlje „Tabele za pečenje“).
- Pecite meso do kraja.

### Šabat-program

Specijalne upotrebe Šabat-program i Yom Tov služe za podršku pripremanju jela po verskim običajima.

Pratite uputstva na displeju kako biste ispoštovali zapovesti šabata.

Rerna se zagreva do temperature koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 24 sata (Šabat-program) ili 76 sati (Yom Tov). Kod obe specijalne upotrebe rerna se automatski isključuje posle 76 sati.

- Isključite funkciju prepoznavanja prednje strane kuhinjskog elementa.
- Stavite namirnicu u rernu.
- Odaberite Spec.upotrebu .
- Odaberite Šabat-program.
- Odaberite željenu specijalnu upotrebu (Šabat-program ili Yom Tov).

Ako ste podesili kratkotrajni vremenski interval ili alarm, ne možete da pokrenete specijalnu upotrebu.

Pokrenutu specijalnu upotrebu ne možete da promenite i sačuvate pod Vlastiti programi.

U slučaju prekida napajanja strujom, specijalna upotreba se prekida. Rerna sada ostaje u stanju pogodnom za šabat pripremu sve dok je isključena iz električne mreže. Čim se veza uspostavi, na ekranu se pojavljuje Ne-stanak struje -postupak je prekinut.


### Korišćenje Sabat-program

Ova specijalna upotreba je pogodna za nedeljni šabat (šabat). Možete je koristiti za zagrevanje namirnica najviše 24 sata pre nego što prvi put otvorite vrata.

- Podesite temperaturu.
- Odaberite Start.

Prikazuju se Sabat-program i podešena temperatura.

Rerna se uključuje oko 30 sekundi po zatvaranju vrata. Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka kuvanja.


Tačno vreme se ne prikazuje. Senzor blizine i svi senzorski tasteri (osim tastera za uključivanje/isključivanje ) ne reaguju.

Pojavljuje se poruka Šabat - Ne otvarati vrata. Nakon oko 45 minuta, ova poruka nestaje i ponovo se pojavljuje s vremena na vreme.

Ako se poruka **ne** pojavi, rerna se ne zagreva i ponovo možete otvarati i zatvarati vrata.

Čim jednom otvorite vrata, zagrevanje rerne **ostaje isključeno** do kraja specijalne upotrebe.

Ako ostavite zatvorena vrata do kraja specijalne upotrebe, zagrevanje rerne će se isključiti tek nakon 24 sata. Rerna ostaje uključena.

- Ako želite ranije da završite specijalnu upotrebu, isključite rernu na tasteru za uključivanje/isključivanje .

Nakon završetka specijalne upotrebe nestaje napomena Šabat - Ne otvarati vrata i zagrevanje rerne se isključuje. Ostale napomene će nastaviti da se pojavljuju na ekranu sve dok se rerna automatski ne isključi nakon 76 sati.


## Korišćenje Yom Tov

Ova specijalna upotreba je pogodna za višednevne praznike u toku nedelje. Možete je koristiti za zagrevanje namirnica najviše 76 sata pre nego što prvi put otvorite vrata. Za to vreme možete otvoriti i zatvoriti vrata nekoliko puta.

- Podesite temperaturu.
- Odaberite Start.


Prikazuju se Yom Tov i podešena temperatura.

Rerna se uključuje oko 30 sekundi po zatvaranju vrata. Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka kuvanja.

Tačno vreme se ne prikazuje. Senzor blizine i svi senzorski tasteri (osim tastera za uključivanje/isključivanje ) ne reaguju.

Pojavljuje se poruka Šabat - Ne otvarati vrata. Nakon oko 45 minuta, ova poruka nestaje i ponovo se pojavljuje s vremena na vreme.

Ako se poruka **ne** pojavi, možete više puta otvarati i zatvarati vrata. Zagrevanje rerne **ostaje uključeno**.

- Ako želite ranije da završite specijalnu upotrebu, isključite rernu na tasteru za uključivanje/isključivanje .

Zagrevanje rerne ostaje uključeno do kraja trajanja specijalne upotrebe. Rerna se automatski isključuje posle 76 sata.


## Kuvanje

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

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

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

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




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

Po mogućstvu koristite termometar za namirnice za pečenje kontrolisano temperaturom (vidi poglavlje „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“).

Podesite unutrašnju temperaturu namirnice:





- Riba: najmanje 70 °C
- Živina: najmanje 85 °C

## Saveti

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

# Spec.upotrebe

## Kuvanje sa načinom rada Mikrotalasi


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

 Težina,  Vreme kuvanja,  Vreme izjednačavanja temperature


<sup>1</sup> Ostavite namirnice da stoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Za to vreme temperatura se ravnomernije raspoređuje u namirnici.



## Ukuvavanje

 Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.

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



 Opasnost od povređivanja usled natpritisaka u zatvorenim limenkama. Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle da eksplodiraju.


Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

## Pripremanje voća i povrća

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


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

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

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

# Spec.upotrebe

## Korišćenje načina rada Vrući vazduh plus

- Odaberite način rada Vrući vazduh plus  i temperaturu od 160-170 °C.
- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići).



Smanjite temperaturu na vreme kako biste sprečili da sadržaj prekipi.


## Ukuvavanje voća i krastavaca


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

## Ukuvavanje povrća


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

|                                 |  /⌚ |  /⌚ |
|---------------------------------|--|--|
| Voće                            | -/-  | 30 °C<br>25-35 min   |
| Krastavci                       | -/-  | 30 °C<br>25-30 min   |
| Cvekla                          | 120 °C<br>30-40 min  | 30 °C<br>25-30 min   |
| Boranija (zele-<br>na ili žuta) | 120 °C<br>90-120 min   | 30 °C<br>25-30 min   |

/⌚ Temperatura i vreme ukuvavanja čim se vidi „penušanje“

/⌚ Temperatura i vreme naknadnog zagrevanja

## Korišćenje načina rada Mikrotalasi

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


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


## Ukuvavanje voća i krastavaca

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

## Ukuvavanje povrća

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

|                                 |  /⌚ | ⌚          |
|---------------------------------|---|------------|
| Voće                            | -/-   | 25-35 min. |
| Krastavci                       | -/-   | 25-30 min. |
| Cvekla                          | 450 W<br>20-30 min.   | 25-30 min. |
| Boranija (zele-<br>na ili žuta) | 450 W<br>20-30 min.   | 25-30 min. |

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

⌚ Naknadno vreme podgrejavanja

## 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 nado i ne pukne prilikom otvaranja, bacite sadržaj.

## Zamrznuti proizvodi/gotova jela

### Saveti za kolače, pice i bagete

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

### Saveti za pomfrit, krokete ili slično


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

### Priprema zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

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

Pod MyMiele  možete da sačuvate često korišćenje primene.

Naročito kod automatskih programa ne morate više da prolazite sve nivoe menija da biste pokrenuli program.

**Savet:** Stavke menija koje ste uneli pod MyMiele možete da definišete i kao osnovni ekran (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Osnovni ekran“).

## Dodavanje unosa


Možete da dodate do 20 unosa.

■ Odaberite MyMiele .


■ Odaberite Dodavanje unosa.

Možete da odaberete podtačke iz sledećih rubrika:

- Načini rada

- Automatski programi  

- Specijalne upotrebe  

- Vlastiti programi  

■ Potvrdite sa *OK*.

U listi se prikaže odabrana podtačka sa pripadajućim simbolom.

■ Na isti način postupite i sa drugim unosima. Možete da odaberete samo one podtačke koje prethodno još niste dodali.

## Brisanje unosa

■ Odaberite MyMiele .

■ Držite dodirnut unos koji želite da brišete sve dok se ne pojavi kontekstni meni.

■ Odaberite Brisati.

Unos se briše iz liste.

## Premeštanje unosa

■ Odaberite MyMiele .

■ Držite dodirnut unos koji želite da premestite sve dok se ne pojavi kontekstni meni.

■ Odaberite Pomeriti.

Oko unosa se pojavi narandžasti okvir.

■ Premestite unos.

Unos se nalazi na željenoj poziciji.

Možete da sastavite i memorišete do 20 vlastitih programa.

- Možete da kombinujete do 9 koraka pripreme kako biste tačno opisali redosled pripreme omiljenih recepata ili često korišćenih recepata. Za svaki korak kuvanja možete da vršite individualna podešavanja, npr. način rada, temperatura i vreme pripreme ili temperatura unutrašnjosti namirnica.
- Možete da odredite nivo(e) za namirnicu koju pripremate.
- Možete da unesete naziv programa koji ide uz Vaš recept.

Kada ponovo aktivirate i pokrenete Vaš program, on se automatski izvršava.

Druge mogućnosti za kreiranje vlastitih programa:

- Po završetku memorišite automatski program kao vlastiti program.
- Po završetku sačuvajte postupak kuvanja sa podešenim vremenom pripreme.

Zatim unesite naziv programa.

## Kreiranje vlastitih programa

■ Odaberite **Vlastiti programi** .

■ Odaberite **Pravljenje programa**.

Sada možete da odredite podešavanja za prvi korak pripreme.

Sledite uputstva na displeju:

■ Odaberite i potvrdite željena podešavanja.

Kada odaberete funkciju **Prethodno zagrevanje**, putem **Dodati** dodajte još jedan korak pripreme tako što podesite vreme pečenja. Tek onda možete da sačuvate ili pokrenete program.

Sva podešavanja za prvi korak pripreme su definisana.

Možete da dodate i drugi korak pripreme, npr. ako nakon prvog načina rada treba koristiti još neki način rada.

- Ako su potrebni drugi koraci pripreme, odaberite **Dodati** i postupite kao kod prvog koraka pripreme.
- Čim definišete sve neophodne korake pripreme, odaberite **Određivanje nivoa pečenja**.
- Odaberite i potvrdite željeni(e) nivo(e).
- Potvrdite sa *OK*.

Ako želite da proverite ili naknadno promenite podešavanja, dodirnite odgovarajući korak pripreme.

- Odaberite **Memorisati**.
- Pomoću tastature unesite naziv programa.

Pomoću znaka **]** možete da prelomite red, tj. pređete u drugi red za duže nazive programa.

■ Kada unesete naziv programa, odaberite **Memorisati**.


Na displeju se pojavi potvrda da je Vaš naziv programa memorisan.

■ Potvrdite sa *OK*.

Memorisani program možete da pokrenete odmah ili sa odloženim vremenom ili da izmenite korake pripreme.

# Vlastiti programi


## Pokretanje vlastitih programa

- Stavite namirnicu u rernu.
- Odaberite Vlastiti programi .
- Odaberite željeni program.

U zavisnosti od programskih podešavanja prikazu se sledeće stavke menija:

- Pokretanje odmah  
Program se odmah pokreće. Odmah se uključuje zagrevanje rerne.
  - Završeno u  
Odredite trenutak kada ovaj program treba da se završi. Zagrevanje rerne se automatski isključuje u tom trenutku.
  - Start u  
Odredite trenutak kada program treba da se pokrene. Zagrevanje rerne se automatski uključuje u tom trenutku.
  - Prikaz koraka kuvanja  
Pojavi se pregled Vaših podešavanja.
  - Prikazati akcije  
Prikažu se potrebne akcije, npr. stavljanje namirnice u rernu.
- Odaberite željenu stavku menija.
  - Sa *OK* potvrdite informaciju u koji nivo treba staviti namirnicu za pečenje.


Program se pokreće odmah ili u podešenom trenutku.

Putem  Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o stavljanju namirnice u rernu ili okretanju istih.

- Kada je istekao program, odaberite Zatvaranje.

## Menjanje koraka pripreme

Korake pripreme kod automatskih programa, koje ste memorisali pod vlastitim nazivom, ne možete da menjate.


- Odaberite Vlastiti programi .
- Držite dodirnut program koji želite da promenite sve dok se ne pojavi kontekstni meni.
- Odaberite Promeniti.
- Odaberite korak pripreme, koji želite da promenite, ili Dodati da biste dodali korak pripreme.
- Odaberite i potvrdite željena podešavanja.
- Ako želite da pokrenete izmenjeni program, bez da ga promenite, odaberite Pokrenuti.
- Kada ste promenili sva podešavanja, odaberite Memorisati.

Na displeju se pojavljuje potvrda da je Vaš naziv programa memorisan.

- Potvrdite sa *OK*.

Sačuvani program je promenjen i možete da ga pokrenete odmah ili sa odloženim vremenom.

## Preimenovanje vlastitih programa

- Odaberite Vlastiti programi .
- Držite dodirnut program koji želite da promenite sve dok se ne pojavi kontekstni meni.
- Odaberite Preimenovati.
- Pomoću tastature promenite naziv programa.

Pomoću znaka  $\lceil$  možete da prelomite red, tj. pređete u drugi red za duže nazive programa.


- Kada ste promenili naziv programa, odaberite Memorisati.

Na displeju se pojavljuje potvrda da je Vaš naziv programa memorisan.

- Potvrdite sa *OK*.

Naziv programa je preimenovan.


## Brisanje vlastitih programa

- Odaberite Vlastiti programi .
- Držite dodirnut program koji želite da brišete sve dok se ne pojavi kontekstni meni.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite upit sa *Da*.

Program se briše.

Putem Podešavanja | Fabrička podešavanja | Vlastiti programi možete istovremeno da izbrišete sve vlastite programe.

## Premeštanje vlastitih programa

- Odaberite Vlastiti programi .
  - Držite dodirnut program koji želite da premestite sve dok se ne pojavi kontekstni meni.
  - Odaberite Pomeriti.
- Oko unosa se pojavi narandžasti okvir.
- Premestite program.

Program se nalazi na željenoj poziciji.

# Pečenje testa

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

## Saveti za pečenje

- Podesite vreme pečenja. Pečenje testa ne treba birati mnogo ranije. Testo bi počelo da se suši, a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.
- Izbegavajte svetle kalupe tankih zidova od sjajnog materijala, jer u svetlim kalupima namirnice neravnomerno ili slabo porumene. Pod nepovoljnim okolnostima namirnica neće biti pečena.
- Kolače u pravougaonim ili duguljastim kalupima postavite u rernu popreko kako bi se postiglo optimalno raspoređivanje toplote u kalupu i ujednačen rezultat pečenja.
- Za pripremu pomfrita, kroketa ili slično staklenu tacnu obložite papirom za pečenje.

## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Odabir temperature

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

## Odabir vremena pripreme

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

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

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


## Informacije vezane za načine rada

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

## Korišćenje Automatski programi

- Sledite uputstva na displeju.

## Korišćenje Vrući vazduh plus

Možete da koristite svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na toplotu. Možete da kuvate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagrevanje , jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

- 1 nivo: kolače u kalupima stavite u nivo 1.
- 1 nivo: tanka peciva (npr. kolačići, kolač u plehu) stavite u nivo 2.
- 2 nivoa: namirnicu, u zavisnosti od visine, stavite u nivoe 1+3 ili 2+3.



## Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

Pogodni su tamni kalupi bez sjaja od crnog lima, tamnog emjla, bruniranog belog lima, mat aluminijuma, 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.

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

## Korišćenje Intenzivno pečenje

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

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.

## Korišćenje Eco -Vrući vazduh


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

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

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

## Korišćenje MT + vrući vazduh plus

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

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

Kada koristite ovaj način rada, skraćuje se vreme pripreme.

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

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

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

# Pečenje mesa

## Saveti za pečenje

- **Prethodno zagrevanje** rerne je potrebno samo prilikom pripreme rozbifa i filea. Obično nije potrebno prethodno zagrevanje.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu za pečenje**, npr. pekač. Meso iznutra ostaje sočno. Rerna ostane čistija nego prilikom pečenja na rešetki. Ostane dovoljno soka od pečenja za pripremanje umaka.
- Ako koristite **crevo ili kesu za pečenje**, obratite pažnju na podatke na pakovanju.
- Ako za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu**, posnije meso možete da premažete mašću, obložite reznjevima 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 zasećete.
- Kožica **živine** će biti hrskava ako je 10 minuta pre završetka pečenja pomoću četkice premažete blago posoljenom vodom.

## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

### Odabir temperature 🌡️

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

### Odabir vremena pripreme ⌚

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


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


## Saveti

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

## Informacije vezane za načine rada

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

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



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


## Korišćenje Automatski programi

- Sledite uputstva na displeju.

## Korišćenje Vrući vazduh plus ili Automatsko pečenje

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


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


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

- Za pečenje koristite posuđe sa drškama otpornim na toplotu, npr. pekač, tepsiju, glinena posuda ili vatrostalnu staklenu posudu.
- Rešetku sa namirnicom stavite u nivo 1.

## Korišćenje MT + vrući vazduh plus ili MT+automat. pečenje

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

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

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

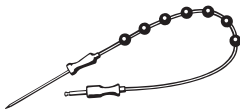
Kada koristite načine rada sa mikrotalasima, skraćuje se vreme pečenja.

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

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

# Pečenje mesa

## Termometar za namirnice



Uz pomoć termometra za namirnice možete tačno da kontrolišete temperaturu prilikom postupka pečenja.

### Način funkcionisanja







Metalni vrh termometra za namirnice zabodite potpuno do drške u namirnicu. U metalnom vrhu se nalazi senzor temperature koji tokom postupka pečenja meri temperaturu u sredini namirnice koja se priprema. Porast unutrašnje temperature odražava stanje pečenja. Zavisno od toga da li npr. želite da pečeno bude pečeno srednje ili skroz, podesite nižu ili višu unutrašnju temperaturu. Možete da podesite unutrašnju temperaturu do 99 °C. Podatke o namirnicama i odgovarajućim unutrašnjim temperaturama naći ćete u tabelama za pečenje na kraju ovog dokumenta.

Trajanje postupaka pečenja sa i bez termometra za namirnice je približno isto.

### Mogućnosti korišćenja

Kod nekih automatskih programa i specijalnih upotreba od Vas se zahteva da koristite termometar za namirnice.

Osim toga termometar za namirnice možete da koristite i za vlastite programe i sledeće načine rada:

- Automatsko pečenje 
- Vrući vazduh plus 
- Gornje i donje zagrevanje 
- Mikrotalasi 
- MT+automat. pečenje 
- MT + vrući vazduh plus 

## Važne napomene o korišćenju

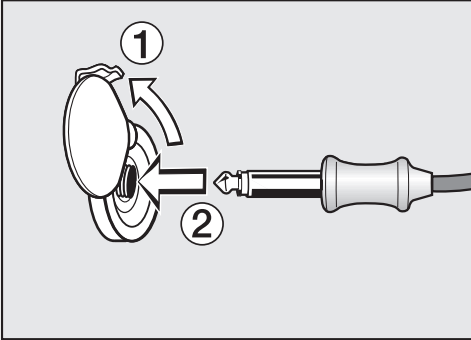
- Meso možete da stavite u lonac ili, u zavisnosti od načina rada, na rešetku ili na staklenu tacnu.
- Metalni vrh termometra za namirnice morate da zabodete potpuno do drške u namirnicu koju pečete tako da senzor temperature dopre otprilike do sredine.
- Kod živine je najbolje da metalni vrh zabodete u najdeblje mesto u predelu prsa. U tu svrhu opipajte palcem i kažiprstom predeo grudí kako biste pronašli najdeblje mesto.
- Metalni vrh ne sme da dodiruje kosti i ne smete da ga zabodete u mesta koja su posebno masna. Masno tkivo i kosti bi mogli da dovedu do prevremenog isključivanja.
- Kod mesa koje je jako prošarano masnoćom odaberite višu vrednost unutrašnje temperature od one navedene u tabelama za pečenje mesa.
- Ako koristite aluminijumsku foliju, crevo ili kesu za pečenje, termometar za namirnice ubodite kroz foliju do središnjeg dela namirnice. Termometar za namirnice možete da stavite i sa mesom u foliju. Pri tom obratite pažnju i na podatke koje je naveo proizvođač folije.

## Korišćenje termometra za namirnice

- Metalni vrh termometra za namirnice zabodite potpuno do drške u namirnicu.

Ako želite da pečete istovremeno više komada mesa, zabodite termometar za namirnice u najdeblji komad mesa.

- Stavite namirnicu u rernu.



- Utikač termometra za namirnice utaknite u priključnu utičnicu dok se ne čuje da je fiksiran.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Prema potrebi podesite temperaturu i unutrašnju temperaturu namirnice.

Kod automatskih programa su striktno predefinisane vrednosti unutrašnje temperature.

Sledite uputstva na displeju.

Postupak pečenja se završava čim je dostignuta unutrašnja temperatura namirnice.

**⚠** Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Termometar za namirnice može da bude vruć. Možete da se opečete na termometar.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja termometra za namirnice iz priključne utičnice.

## Kasnije pokretanje postupka pečenja sa termometrom za namirnice

Postupak možete da pokrenete i u nekom kasnijem trenutku.

- Odaberite Start u.

Trenutak završetka postupka može otprilike da se proceni, pošto trajanje postupka pečenja sa termometrom za namirnice odgovara približno trajanju postupka pečenja bez termometra za namirnice.

Ne možete da podesite Vreme kuvanja i Završeno u, pošto ukupno vreme zavisi od dostizanja unutrašnje temperature.

## Indikator preostalog vremena


Ako je prilikom postupka pečenja podešena temperatura viša od 140 °C, posle izvesnog vremena se prikaže preostalo, procenjeno vreme trajanja postupka pečenja (preostalo vreme).

Preostalo vreme se izračunava na osnovu podešene temperature pečenja, podešene unutrašnje temperature i porasta unutrašnje temperature.

Preostalo vreme koje se prikazuje na početku je procenjeno vreme. Pošto se preostalo vreme tokom odvijanja postupka uvek ponovo izračunava, indikacija se stalno koriguje i sve je preciznija.

Sve informacije o preostalom vremenu se brišu kada se promene temperatura pečenja i unutrašnja temperatura ili kada se odabere drugi način rada. Ako su vrata bila otvorena duže vreme, preostalo vreme se ponovo izračunava.

# Pečenje na roštilju

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

Prilikom pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Saveti za pečenje na roštilju

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

## Informacije vezane za tabele za pečenje

Tabele za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.


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

## Odabir temperature

U načinima rada Roštilj sa kruže: vazduha  i MT +roštilj sa kruženjem vaz.  odaberite temperaturu.

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

## Odabir stepena pečenja na roštilju

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

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

- Tanke komade mesa ili ribe grilujte oko 6–8 minuta sa svake strane. Vodite računa da komadi budu otprilike jednake debljine da vremena za pečenje na roštilju ne budu suviše različita.
- Deblje komade grilujte oko 7–9 minuta sa svake strane.
- Rolovano pečenje grilujte oko 10 minuta po cm prečnika.
- Proverite obično posle kraćeg vremena pečenja da li je namirnica pečena.
- Za **proveru pečenosti** mesa pritisnite ga kašikom. Tako možete da utvrdite koliko je meso pečeno.
  - **slabo pečeno/ružičasto**  
Ako je meso još uvek vrlo elastično, znači da je u unutrašnjosti još crveno.
  - **srednje pečeno**  
Ako meso malo popušta pod pritiskom, u unutrašnjosti je ružičaste boje.
  - **dobro pečeno**  
Ako meso ne popušta previše pod pritiskom, dobro je pečeno.

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

## Informacije vezane za načine rada

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

Plastika termometra za namirnice može da se istopi usled veoma visokih temperatura.

Ne koristite termometar za namirnice u načinu rada pečenja na roštilju.

Termometar za namirnice ne čuvati u unutrašnjosti rerne.

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

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

## Korišćenje Roštilj sa kruže. vazduha ili MT +roštilj sa kruženjem vaz.

Ovi načini rada su pogodni za grilovanje mesa većeg prečnika, npr. pileta.

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


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

## Korišćenje Roštilj ili MT + roštilj

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


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

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

 Opasnost od povreda usled strujnog udara.

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

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

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Jaka prljavština bi eventualno mogla oštetiti rernu.

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

Kod neispravne rerne može tokom rada doći do emisije mikrotalasa koji predstavljaju opasnost za korisnika.

Proverite vrata i zaptivku na vratima da li su oštećena. Ne koristite načine rada sa mikrotalasima dok tehničar iz servisa ne popravi uređaj.

## Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbegavajte prilikom čišćenja sledeće:

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



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

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

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

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

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

## Uklanjanje normalne prljavštine

Tečnost u unutrašnjosti uređaja oštećuje rernu.

Unutrašnjost rerne nemojte da brišete suviše vlažnom krpom kako tečnost ne bi kroz otvore prodrila u unutrašnjost uređaja.

## Uklanjanje normalne prljavštine

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

- Zatim te površine obrišite mekom krpom.

## Čišćenje termometra za namirnice

Ako se termometar za namirnice stavi u vodu ili se čisti u mašini za pranje sudova, može da se ošteti.

Termometar za namirnice očistite samo vlažnom krpom.

## Uklanjanje tvrdokorne prljavštine

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

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

## Korišćenje sredstva za čišćenje rerne

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

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

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

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

# Čišćenje i održavanje

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

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

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

## Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

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

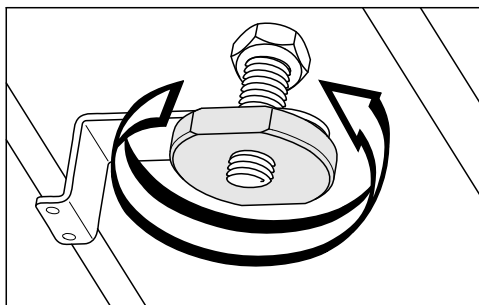
**⚠** Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

Matica koja padne može da izgrebe dno rerne.

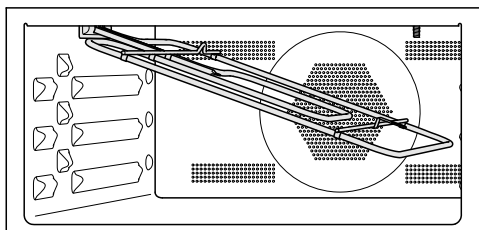
Radi zaštite stavite npr. kuhinjsku krpu na dno rerne.



- Odvrnite maticu.

Gornji grejač/grejač roštilja može da se oštetiti.

Nikada ne vucite na silu gornji grejač/grejač roštilja.



- Pažljivo spustite gornji grejač/grejač roštilja.

Ploča na gornjoj strani rerne može da se oštetiti.

Za čišćenje gornje strane rerne nemojte da koristite tvrdi stranu sunđera za pranje posuđa.

LED na gornjoj strani rerne može da se oštetiti.

Bolje da ne čistite LED.

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





Većinu smetnji i grešaka koje mogu da se jave tokom svakodnevnog rada uređaja možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac zato što ne morate da zovete servisnu službu.



Informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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


| Problem   | Uzrok i otklanjanje   |
|---|---|
| <b>Displej je zatam-<br/>njen.</b>                                  | Odabrali ste podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj display-a   Isključeno. Zato je displej zatamnjen kada je rerna isključena.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čim uključite rernu, prikaže se glavni meni. Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj display-a   Uključeno.</li> </ul> |
|   | Rerna ne dobija struju.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li je mrežni utikač utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.</li> </ul>   |
| <b>Ne čujete<br/>zvučni signal.</b>                                 | Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Podešavanja   Jačina zvuka   Zvučni signali.</li> </ul>  |
| <b>Rerna se ne zagre-<br/>va.</b>                                   | Demo program je aktiviran.<br>Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivirajte demo program putem Podešavanja   Prodajno mesto   Demo program za sajam   Isključeno.</li> </ul>  |
| <b>Ne možete da po-<br/>krenete nijedan po-<br/>stupak kuvanja.</b> | Za postupak sa mikrotalasima vrata su još otvorena.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li su vrata pravilno zatvorena.</li> </ul>   |
|   | Za postupak sa mikrotalasima nisu podešeni snaga mikrotalasa i vreme pečenja.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li su podešeni snaga mikrotalasa i vreme pečenja.</li> </ul>   |
|   | Za postupak u načinu rada rada sa mikrotalasima nisu unesena sva potrebna podešavanja.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li su podešeni snaga mikrotalasa, vreme pečenja i temperatura.</li> </ul>   |

## Šta treba uraditi ako ...

| Problem  | Uzrok i otklanjanje   |
|--|---|
| <b>Senzorski tasteri ili senzor blizine ne reaguju.</b>  | Odabrali ste podešavanje Displej   QuickTouch   Isključeno. Na taj način senzorski tasteri i senzor blizine ne reaguju kada je rerna isključena.<br>■ Čim uključite rernu senzorski tasteri i senzor blizine reaguju. Ako želite da senzorski tasteri i senzor blizine uvek reaguju i kada je rerna isključena, odaberite podešavanje Displej   QuickTouch   Uključeno.   |
|  | Podešavanja za senzor blizine su isključena.<br>■ Promenite podešavanja za senzor blizine putem Podešavanja   Senzor blizine.   |
|  | Senzor blizine je neispravan.<br>■ Pozovite Miele servis.   |
|  | Rerna nije priključena na električnu mrežu.<br>■ Proverite da li je utikač utaknut u utičnicu.<br>■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.   |
|  | Ako i displej ne reaguje, onda je problem u kontrolama.<br>■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje  dok se displej ne isključi a rerna ponovo ne pokrene.   |
| <b>Prilikom uključivanja na displeju se pojavljuje</b> Blokada uključivanja  . | Blokada uključivanja  je uključena.<br>■ Blokadu uključivanja možete da isključite za neki postupak pečenja tako što ćete dodirnuti simbol  u trajanju od najmanje 6 sekundi.<br>■ Ako hoćete trajno da isključite blokadu uključivanja, odaberite podešavanje Bezbednost   Blokada uključivanja    Isključeno. |
| <b>Na displeju se pojavljuje</b> Nestanak struje -postupak je prekinut.  | Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. To je prekinulo tekući postupak pečenja.<br>■ Isključite i ponovo uključite rernu.<br>■ Pokrenite ponovo postupak pečenja.   |
| <b>Na displeju se pojavljuje</b> 12:00.  | Prekid napajanja električnom energijom je trajao duže od 150 sati.<br>■ Ponovo podesite tačno vreme i datum.  |
| <b>Na displeju se pojavljuje</b> Maksimalno trajanje rada dostignuto.  | Rerna je radila neuobičajeno dugo i izazvala iskakanje osigurača. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.<br>■ Potvrdite sa OK.<br>Nakon toga rerna je opet spremna za upotrebu.  |

| Problem   | Uzrok i otklanjanje   |
|---|---|
| <b>Na displeju se prikažu Greška i kôd greške koji nije naveden ovde.</b>   | Problem koji ne možete sami da otklonite.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pozovite Miele servis.</li> </ul>   |
| <b>Ukoliko se za vreme postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi  otvore vrata, ne čuje se zvuk rada uređaja.</b> | To nije smetnja! Ukoliko se tokom postupka pečenja u načinu rada Mikrotalasi  otvore vrata, kontakti prekidač za vrata isključuje mikrotalase i prebacuje rad ventilatora na manji broj obrtaja. |
| <b>Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.</b>  | Nakon postupka pečenja ventilator ostaje uključen (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“).   |
| <b>Tokom postupka sa mikrotalasi čuje se neuobičajen zvuk.</b>  | Tokom postupka sa mikrotalasi koristile ste metalno posuđe.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li se zbog korišćenja metalnog posuđa stvaraju varnice (vidi poglavlje „Režim rada sa mikrotalasi“, odeljak „Izbor posuđa“).</li> </ul>                      |
|   | Tokom postupka sa mikrotalasi namirnicu ste pokrili aluminijumskom folijom.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sklonite eventualno foliju.</li> </ul>  |
|   | Tokom postupka sa mikrotalasi koristili ste rešetku.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za postupke sa mikrotalasi koristite uvek staklenu tacnu.</li> </ul>   |
| <b>Rerna se isključila sama od sebe.</b>  | Rerna se automatski isključuje zbog uštede energije ako se nakon uključivanja rerne ili nakon završetka postupka pečenja ne rukuje dalje uređajem izvesno vreme.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite rernu.</li> </ul>                                   |
| <b>Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje.</b>   | Odabrana temperatura odstupa od recepta.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu prema receptu.</li> </ul>  |
|   | Količine sastojaka odstupaju od recepta.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li ste izmenili recept. Dodavanjem više tečnosti ili jaja testo postaje vlažnije i potrebno mu je više vremena da se ispeče.</li> </ul>   |

## Šta treba uraditi ako ...

| Problem  | Uzrok i otklanjanje   |
|--|---|
| <b>Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.</b>   | <p>Odabrali ste pogrešnu temperaturu ili pogrešan nivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvek postoji izvesna razlika u dobijanju rumene boje. Ako je ta razlika vrlo velika, proverite da li ste odabrali pravu temperaturu i pravi nivo.</li> </ul>   |
|  | <p>Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu usklađeni sa načinom rada. Svetli, sjajni tanki kalupi takođe se mogu koristiti, ali nisu toliko pogodni. Oni reflektuju toplotno zračenje rerne. Zbog toga toplota teže dospeva do namirnice koja se peče, a jelo u kalupu neravnomerno ili slabo porumeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koristite tamne kalupe bez sjaja.</li> </ul>   |
| <b>Po isteku podešavnog vremena namirnice koje se pripremaju u načinu rada Mikrotalasi  nisu dovoljno zagrejane ili kuvane.</b> | <p>Prekinuli ste postupak pečenja sa mikrotalasia, ali niste ga ponovo pokrenuli.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo pokrenite postupak pečenja dok se namirnice dovoljno ne zagreju ili skuvaaju.</li> </ul>  |
|  | <p>Prilikom kuvanja ili podgrevanja uz pomoć mikrotalasa desili ste prekratko vreme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li je za podešenu snagu mikrotalasa odabrano ispravno vreme. Što je manja snaga mikrotalasa, to je duže vreme.</li> </ul>  |
| <b>Nakon podgrevanja ili kuvanja sa mikrotalasia namirnice se suviše brzo ohlade.</b>  | <p>Zbog karakteristika mikrotalasa toplota prvo nastaje na ivičnim slojevima pa se prenosi onda prema sredini namirnice. Ako se namirnica zagreje suviše velikom snagom mikrotalasa, namirnica može spolja da bude već vruća, a da u unutrašnjosti još nije zagrejana. Prilikom kasnijeg izjednačavanja temperature namirnice postaju u sredini sve toplije, a spolja hladnije.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite posebno prilikom podgrevanja namirnica različitog sastava, kao npr. kod menija, manju snagu mikrotalasa i pri tome odgovarajuće duže vreme.</li> </ul> |
| <b>Osvetljenje u rerni se isključuje posle kraćeg vremena.</b>   | <p>Odabrali ste podešavanje Osvetljenje   „Uključeno“ 15 sekundi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ako hoćete da osvetljenje u rerni uključite tokom celog postupka pečenja, odaberite podešavanje Osvetljenje   Uključeno.</li> </ul>  |
| <b>Osvetljenje u rerni je isključeno ili se ne uključuje.</b>  | <p>Odabrali ste podešavanje Osvetljenje   Isključeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odabirom senzorskog tastera  uključite osvetljenje rerne na 15 sekundi.</li> <li>■ Ako želite, odaberite podešavanje Osvetljenje   Uključeno ili „Uključeno“ 15 sekundi.</li> </ul>   |
|  | <p>Osvetljenje rerne je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pozovite Miele servis.</li> </ul>   |

Na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ćete naći informacije o tome kako samostalno da otklonite smetnje, kao i informacije o Miele rezervnim delovima.

### Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

### Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

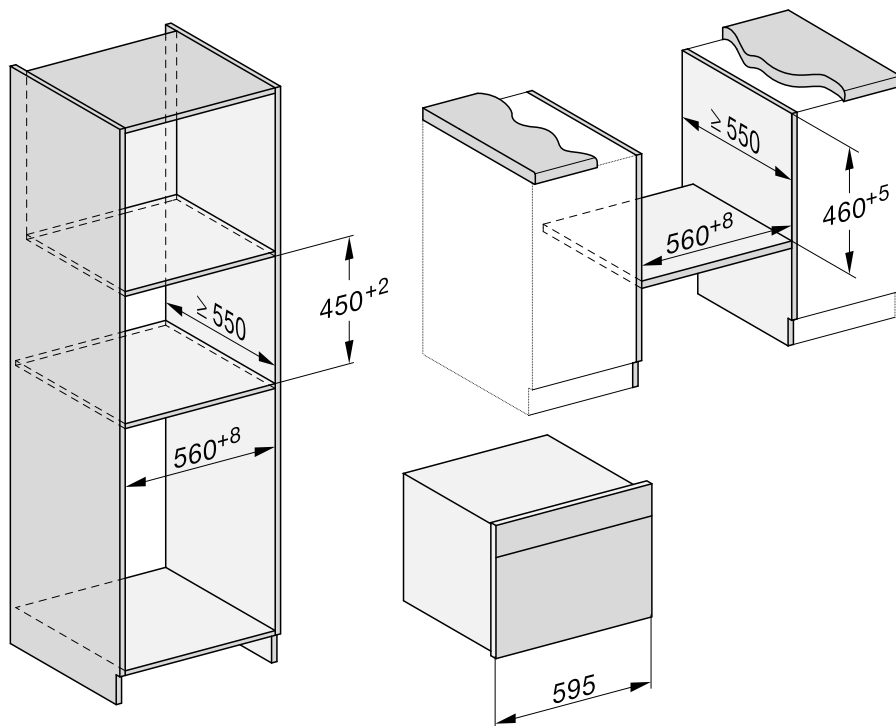
# Instalacija

## Ugradne mere

Podaci za mere su dati u mm.

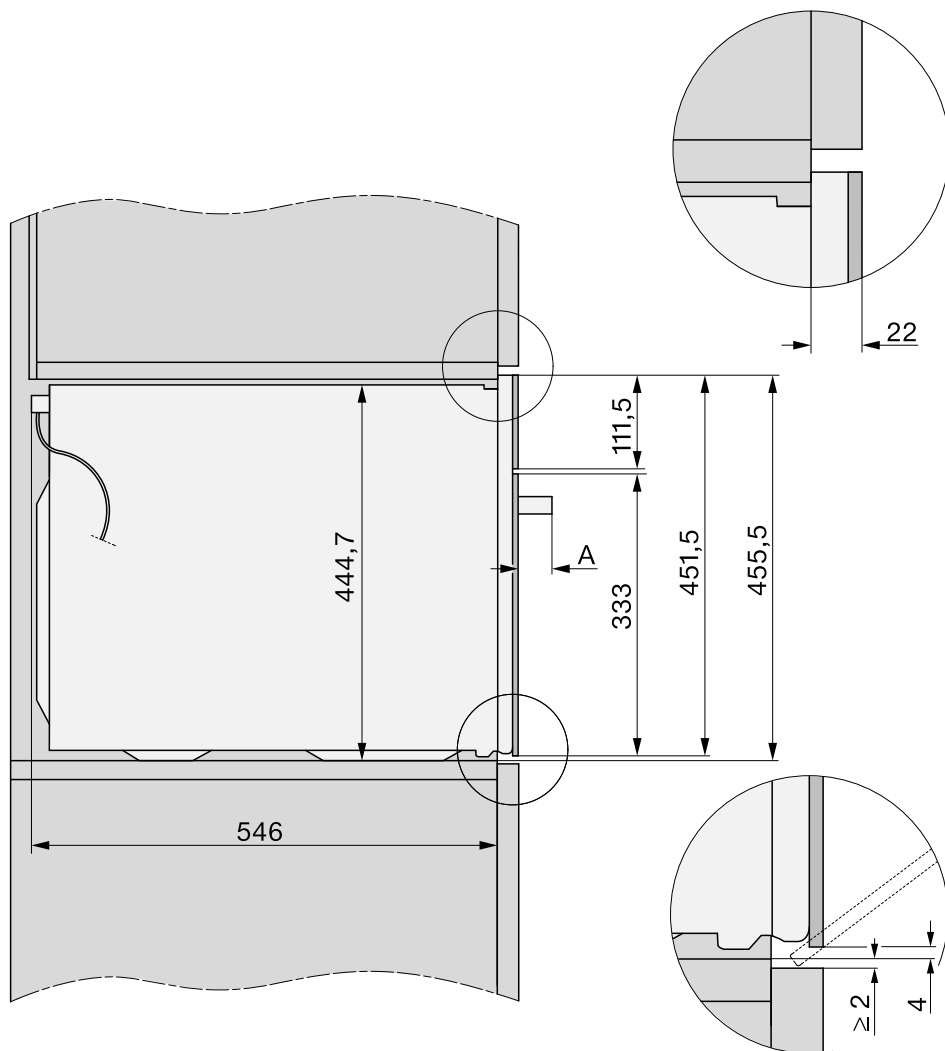
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

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





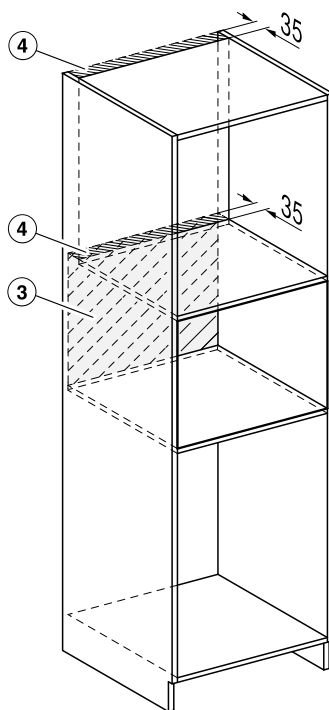
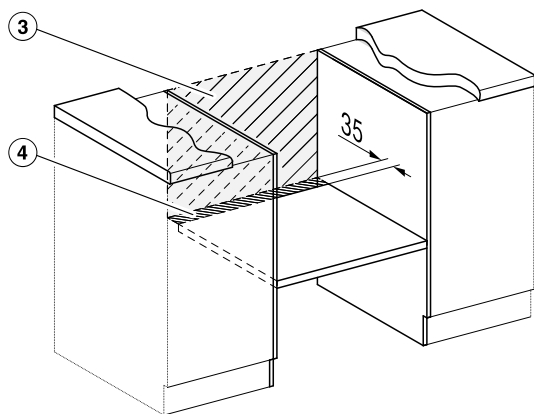
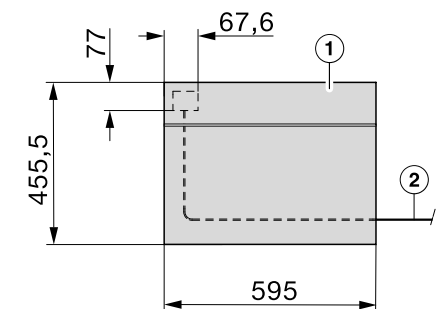
## Bočna strana



**A** 47 mm

# Instalacija

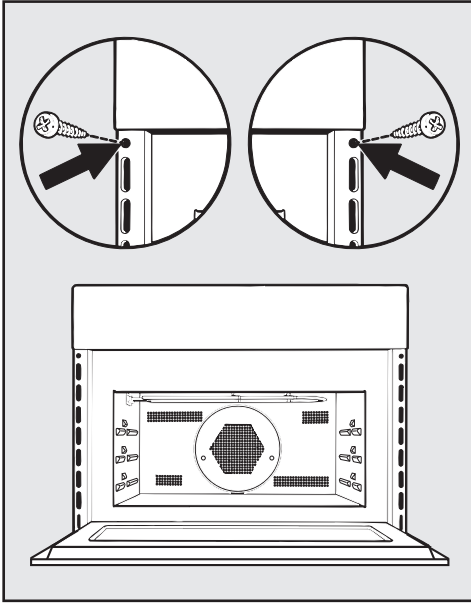
## Priključci i ventilacija



- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priključni provodnik, dužina = 2.000 mm
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti
- ④ Izrez za ventilaciju min. 150 cm<sup>2</sup>

## Ugradnja rerne

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



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

## Električni priključak

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

Osigurač mora da bude od najmanje 16 A.

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

Rernu treba postaviti tako da utikač bude pristupačan.

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

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

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

Ako imate pitanja za kompaniju Miele, uvek navedite sledeće:

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

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

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

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

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

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

























Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kom-










## Instalacija

---

panije 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.

## Mešano testo

| Kolač/pecivo<br>(Pribor)   |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  | <br>[min.] | CF |
|--|--|---|---|---|---|----|
| Mafini   |               | 150–160   | ✓   | 2   | 35–45   | –  |
|  |               | 160–170   | ✓   | 2   | 35–45   | –  |
| Sitni kolači (1 staklena tacna)*   |               | 150   | –   | 2   | 25–35   | –  |
|  |               | 170 <sup>2</sup>  | –   | 2   | 20–30   | –  |
| Sitni kolači (2 staklene tacne)*   |               | 140   | –   | 2+3   | 35–45   | –  |
| Suvi kolač (pravougaoni kalup,<br>30 cm)   |  <sup>1</sup> | 160–170 + 80  | ✓   | 1   | 35–45   | –  |
|  |               | 150–160   | –   | 1   | 60–70   | –  |
| Kuglof (kalup u obliku venca/kalup<br>za kuglof, Ø 26 cm)                                |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150   | ✓   | 1   | 40–50   | –  |
| Mramorni kolač, kolač sa orasima<br>(pravougaoni kalup, 30 cm)                           |               | 150–160   | ✓   | 1   | 65–75   | –  |
|  |               | 150–160   | ✓   | 1   | 65–75   | –  |
| Mramorni kolač, kolač sa orasima<br>(kalup u obliku venca/kalup za ku-<br>glof, Ø 26 cm) |               | 150–160   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
|  |               | 150–160   | ✓   | 1   | 65–75   | –  |
| Voćni kolač (1 staklena tacna)   |               | 150–160   | ✓   | 2   | 50–60   | –  |
|  |               | 160–170   | –   | 2   | 55–65   | –  |
| Voćni kolač (kalup sa kopčom,<br>Ø 26 cm)  |               | 150–160   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
|  |               | 165–175 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 50–60   | –  |
| Kora za tortu (kalup za torte,<br>Ø 28 cm)   |               | 150–160   | ✓   | 1   | 25–35   | –  |
|  |              | 170–180 <sup>2</sup>  | ✓   | 1   | 15–25   | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Snaga mikrotalasa,  Booster,  Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno























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









<sup>1</sup> Kalup za pečenje stavite na sredinu staklene tacne.

<sup>2</sup> Zagrejte renu pre nego što stavite namirnicu.

# Tabele za pečenje

## Prhko testo

| Kolač/pecivo<br>(Pribor)                               |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|--|---|---|---|---|---|----|
| Sitni kolači (1 staklena tacna)                        |  | 140–150   | ✓   | 2   | 20–30   | –  |
|  |  | 160–170   | ✓   | 2   | 10–20   | –  |
| Suvi keks (1 staklena tacna)*                          |  | 140   | –   | 2   | 40–50   | –  |
|  |  | 160 <sup>1</sup>  | –   | 2   | 30–40   | –  |
| Suvi keks (2 staklene tacne)*                          |  | 140   | –   | 2+3   | 45–55 <sup>2</sup>  | –  |
| Kora za tortu (kalup za torte,<br>Ø 28 cm)             |  | 150–160   | ✓   | 2   | 30–40   | –  |
|  |  | 170–180 <sup>1</sup>  | ✓   | 1   | 20–30   | –  |
| Kolač sa sirom (kalup sa kopčom,<br>Ø 26 cm)           |  | 160–170   | –   | 1   | 90–100  | –  |
|  |  | 150–160   | –   | 1   | 80–90   | –  |
| Apple pie (kalup sa kopčom,<br>Ø 20 cm)*               |  | 160   | –   | 1   | 110–120   | –  |
|  |  | 180   | –   | 1   | 80–90   | –  |
| Kolač sa jabukama (kalup sa ko-<br>pčom, Ø 26 cm)      |  | 160–170   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
|  |  | 150–160   | ✓   | 1   | 60–70   | –  |
| Voćni kolač s prelivom (kalup sa ko-<br>pčom, Ø 26 cm) |  | 160–170   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
|  |  | 150–160   | ✓   | 1   | 60–70   | –  |
| Voćni kolač s prelivom (1 staklena<br>tacna)           |  | 160–170   | ✓   | 2   | 50–60   | –  |
| Slatka pita (1 staklena tacna)                         |  | 230–240 <sup>1</sup>  | –   | 1   | 40–50   | ✓  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  Intenzivno pečenje, ✓ uključeno, – isključeno




















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









<sup>1</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

<sup>2</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Tabele za pečenje










### Kvasno testo








| Kolač/pecivo<br>(Pribor)   |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|--|---|---|---|---|---|----|
| Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)                                |  | 140–150   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
|  |  | 150–160   | ✓   | 1   | 60–70   | –  |
| Štolen (nemački božićni kolač)<br>(1 staklena tacna)             |  | 150–160   | ✓   | 1   | 60–70   | –  |
|  |  | 160–170   | ✓   | 1   | 55–65   | –  |
| Mrvičasti kolač sa/bez voća (1 staklena tacna)                   |  | 160–170   | ✓   | 2   | 40–50   | –  |
|  |  | 170–180 + 150   | –   | 2   | 30–40   | –  |
| Voćni kolač (1 staklena tacna)                                   |  | 160–170   | ✓   | 2   | 40–50   | –  |
|  |  | 170–180 + 150   | –   | 2   | 25–35   | –  |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim groždem (1 staklena tacna) |  | 160–170 <sup>1</sup>  | ✓   | 2   | 20–30   | –  |
| Beli hleb (pečen van kalupa) (1 staklena tacna)                  |  | 180–190   | –   | 2   | 35–45   | –  |
| Beli hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)                             |  | 190–200   | ✓   | 1   | 50–60   | –  |
| Integralni hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)                       |  | 180–190   | ✓   | 1   | 40–50   | –  |
| Narastanje kvasnog testa (činija)                                |  | 30  | –   | 1   | 30  | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.











### Testo sa sirom i uljem









| Kolač/pecivo<br>(Pribor)   |  |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|--|---|---|---|---|---|----|
| Voćni kolač (1 staklena tacna)                                   |  | 160–170   | ✓   | 2   | 40–50   | –  |
|  |  | 170–180 + 150   | –   | 2   | 25–35   | –  |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim groždem (1 staklena tacna) |  | 160–170   | ✓   | 2   | 20–30   | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  MT + vrući vazduh plus, ✓ uključeno, – isključeno

## Tabele za pečenje

### Biskvitno testo

| Kolač/pecivo<br>(Pribor)                          |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|---|--|---|---|---|---|----|
| Biskvitna kora (2 jaja, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) |               | 170–180 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 15–25   | –  |
| Biskvitna kora (4 jaja, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) |               | 170–180 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 25–35   | –  |
| Lagani biskvit (kalup sa kopčom, Ø 26 cm)*        |               | 180–190 <sup>2</sup>  | –   | 2   | 20–30   | –  |
|   |  <sup>1</sup> | 150–180 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 20–45   | –  |
| Biskvitna kora (1 staklena tacna)                 |               | 170–180 <sup>2</sup>  | –   | 2   | 15–25   | –  |













 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Gornje i donje zagrevanje,  Vrući vazduh plus,  uključeno, – isključeno









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

<sup>1</sup> Odaberite obično nižu temperaturu i proverite namirnicu posle kraćeg vremena pečenja.

<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

### Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca


















| Kolač/pecivo<br>(Pribor)                             |    | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|--|---|---|---|---|---|----|
| Princes krofne (1 staklena tacna)                    |    | 160–170   |  | 2   | 30–40   | –  |
| Jastučići od lisnatog testa (1 staklena tacna)       |    | 170–180 <sup>1</sup>  |  | 2   | 15–25   | –  |
| Puslice (1 staklena tacna)                           |   | 120–130 <sup>1</sup>  |  | 2   | 28–38   | –  |
| Meringue/beze (1 staklena tacna, 6 komada po Ø 6 cm) |  | 80–100  | –   | 2   | 120–150   | –  |












 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.



## Pikantna jela

| Namirnica<br>(Pribor)  |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | CF |
|--|--|---|---|---|---|----|
| Pikantna pita (1 staklena tacna)                                   |               | 240–250 <sup>2</sup>  | ✓   | 1   | 35–45   | ✓  |
| Kolač od crnog luka (1 staklena tacna)                             |               | 180–190 +<br>150  | –   | 2   | 30–40   | –  |
|  |               | 150–160   | ✓   | 1   | 30–40   | –  |
| Pica, kvasno testo (1 staklena tacna)                              |               | 160–170 + 80  | –   | 2   | 25–35   | –  |
|  |               | 180–190 <sup>2</sup>  | ✓   | 2   | 30–40   | ✓  |
| Pica, testo sa sirom i uljem (1 staklena tacna)                    |               | 150–160   | –   | 2   | 25–35   | –  |
|  |               | 190–200 <sup>2</sup>  | ✓   | 2   | 30–40   | ✓  |
| Tost* (rešetka)  |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>  | –   | 2   | 2–4   | –  |
| Zapečena/gratinirana jela (npr. tost) (rešetka na staklenoj tacni) |  <sup>1</sup> | 3   | –   | 2   | 5–9   | –  |
| Grilovano povrće (rešetka na staklenoj tacni)                      |  <sup>1</sup> | 3 <sup>3</sup>  | –   | 2   | 10–12 <sup>4</sup>  | –  |
|  |               | 210–220 <sup>3</sup>  | –   | 2   | 8–10 <sup>4</sup>   | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Gornje i donje zagrevanje,  MT + vrući vazduh plus,  Intenzivno pečenje,  Vrući vazduh plus,  Roštilj,  Roštilj sa kruže. vazduha, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Odaberite navedeni stepen grilovanja.


















<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.











<sup>3</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

<sup>4</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

# Tabele za pečenje

## Govedina

| Namirnica<br>(Pribor)                            |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | <br>[°C] |
|--|--|---|---|---|---|--|
| Dinstana govedina, oko 1 kg (pekač sa poklopcem) |  <sup>2</sup> | 150–160   | ✓   | 1   | 120–130 <sup>6</sup>  | –  |
| Govedi file, oko 1 kg <sup>1</sup>               |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>4</sup>  | –   | 1   | 30–70   | 45–75  |
| Govedi file slabo pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 65–75   | 45–48  |
| Govedi file srednje pečen, oko 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 70–80   | 54–57  |
| Govedi file dobro pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 110–120   | 63–66  |
| Rozbif, oko 1 kg <sup>1</sup>                    |  <sup>2</sup> | 180–200 <sup>4</sup>  | ✓   | 1   | 35–75   | 45–75  |
| Rozbif slabo pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 40–50   | 45–48  |
| Rozbif srednje pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 75–85   | 54–57  |
| Rozbif dobro pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 110–120   | 63–66  |
| Burger <sup>*1</sup>                             |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>  | –   | 2   | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>  | –  |
| Pljeskavice <sup>1</sup>                         |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>  | –   | 2   | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>  | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja,  Unutrašnja temperatura namirnice,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  Specijalna upotreba Kuvanje -niže temperature,  Roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Uvek koristite rešetku i staklenu tacnu.

<sup>2</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.

<sup>3</sup> Odaberite navedeni stepen grilovanja.

















<sup>4</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.











<sup>5</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

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

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

## Teletina

| Namirnica<br>(Pribor)                              |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | <br>[°C] |
|--|--|---|---|---|---|--|
| Dinstana teletina, oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem) |  <sup>2</sup> | 160–170   | ✓   | 1   | 120–130 <sup>4</sup>  | –  |
|  |  <sup>2</sup> | 160–170 + 150   | ✓   | 1   | 80–90 <sup>4</sup>  | –  |
| Teleći file, oko 1 kg (staklena tacna)             |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>  | –   | 1   | 20–50   | 45–75  |
| Teleći file slabo pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 50–60   | 45–48  |
| Teleći file srednje pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 80–90   | 54–57  |
| Teleći file dobro pečen, oko 1 kg <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 85–95   | 63–66  |
| Teleća leđa slabo pečena, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 80–90   | 45–48  |
| Teleća leđa srednje pečana, oko 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 120–130   | 54–57  |
| Teleća leđa dobro pečena, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100  | –   | 1   | 140–150   | 63–66  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja,  Unutrašnja temperatura namirnice,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  MT + vrući vazduh plus,  Specijalna upotreba Kuvanje -niže temperature, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Uvek koristite rešetku i staklenu tacnu.

















<sup>2</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.












<sup>3</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

# Tabele za pečenje















## Svinjetina











| Namirnica<br>(Pribor)  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  | [°C]  | [W]   |   | 3   | [min.]  | [°C]  |
| Svinjsko pečenje/pečeni vrat,<br>oko 1 kg (pekač sa poklopcem) |  | 160–170 + 150   | ✓   | 1   | 80–90 <sup>5</sup>  | 80–90   |
|  |  | 170–180   | ✓   | 1   | 100–110 <sup>5</sup>  | 80–90   |
| Svinjsko pečenje sa kožom,<br>oko 2 kg (pekač)                 |  | 170–180 + 150   | ✓   | 1   | 70–80 <sup>6</sup>  | 80–90   |
|  |  | 170–180   | ✓   | 1   | 100–110 <sup>6</sup>  | 80–90   |
| Svinjski file, oko 350 g (Rešetka<br>na staklenoj tacni)       |  | 95–100  | –   | 1   | 60–120  | 60–75   |
| Dimljena svinjetina, oko 1 kg<br>(staklena tacna)              |  | 170–180 + 150   | –   | 1   | 40–50   | 63–68   |
| Pečenje od mlevenog mesa,<br>oko 1 kg (staklena tacna)         |  | 170–180 + 150   | –   | 1   | 35–45 <sup>6</sup>  | 80–85   |
|  |  | 180–190   | ✓   | 1   | 60–70 <sup>6</sup>  | 80–85   |
| Bekon slanina (rešetka na sta-<br>klenoj tacni)                |  | 3 <sup>4</sup>  | –   | 2   | 5–10  | –   |
| Kobasica (rešetka na staklenoj<br>tacni)                       |  | 3 <sup>4</sup>  | –   | 2   | 15–20 <sup>7</sup>  | –   |

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Nivo,  Vreme kuvanja,  Unutrašnja temperatura namirnice,  MT+automat. pečenje,  Gornje i donje zagrevanje,  Specijalna upotreba Kuvanje -niže temperature,  MT + vrući vazduh plus,  Roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

- <sup>1</sup> Koristite posuđe pogodno za režim rada sa mikrotalasima.
- <sup>2</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.
- <sup>3</sup> Odaberite navedeni stepen grilovanja.
- <sup>4</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.
- <sup>5</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 60 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>6</sup> Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 0,5 l tečnosti.
- <sup>7</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

## Jagnjetina, divljač

| Namirnica<br>(Pribor)   |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] | <br>[°C] |
|---|--|---|---|---|---|--|
| Jagnjeći but sa koskom,<br>oko 1,5 kg (pekač sa poklopcem)      |               | 170–180 + 80  | ✓   | 1   | 100–120 <sup>3</sup>  | 64–82  |
|   |               | 180–190   | ✓   | 1   | 110–120 <sup>3</sup>  | 64–82  |
| Jagneća leđa bez kostiju (staklena tacna)                       |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 15–40   | 53–80  |
|   |  <sup>1</sup> | 95–100  | –   | 1   | 35–90   | 53–68  |
| Jelenska leđa bez kostiju (pekač)                               |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 45–75   | 60–81  |
| Srneća leđa bez kostiju (staklena tacna)                        |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>  | –   | 1   | 20–40   | 60–81  |
| But divlje svinje bez kostiju,<br>oko 1 kg (pekač sa poklopcem) |  <sup>1</sup> | 180–190   | ✓   | 1   | 90–120 <sup>3</sup>   | 80–90  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme kuvanja,  Unutrašnja temperatura namirnice,  MT+automat. pečenje,  Gornje i donje zagrevanje,  Specijalna upotreba Kuvanje -niže temperature,  Automatsko pečenje, ✓ uključeno, – isključeno

















<sup>1</sup> Meso propržite prvo na ploči za kuvanje.













<sup>2</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

<sup>3</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 60 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

# Tabele za pečenje

## Živina, riba

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme kuvanja,  Unutrašnja temperatura namirnice,  Automatsko pečenje,  MT+automat. pečenje,  Roštilj sa kruže. vazduha,  MT +roštilj sa kruženjem vaz.,  MT + vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje, ✓ uključeno, – isključeno

\* Podešavanja važe i za zahteve prema standardu EN 60705.


















<sup>1</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.









<sup>2</sup> Uključite Crisp function.

<sup>3</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja na roštilju.

<sup>4</sup> Posle 30 minuta podlijte oko 0,5 l tečnosti.

## Probna jela prema standardu EN 60350-1














| Probna jela (Pribor)   |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min.] | CF |
|--|---|--|---|--|--|----|
| Sitni kolači (1 staklena tacna <sup>1</sup> )                                  |  | 150  | –   | 2  | 25–35  | –  |
|  |  | 170 <sup>5</sup>   | –   | 2  | 20–30  | –  |
| Sitni kolači (2 staklene tacne <sup>1</sup> )                                  |  | 140  | –   | 2+3  | 35–45  | –  |
| Suvi keks (1 staklena tacna <sup>1</sup> )                                     |  | 140  | –   | 2  | 40–50  | –  |
|  |  | 160 <sup>5</sup>   | –   | 2  | 30–40  | –  |
| Suvi keks (2 staklene tacne <sup>1</sup> )                                     |  | 140  | –   | 2+3  | 45–55 <sup>7</sup>   | –  |
| Apple pie (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 20 cm)      |  | 160  | –   | 1  | 110–120  | –  |
|  |  | 180  | –   | 1  | 80–90  | –  |
| Lagani biskvit (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |  | 180–190 <sup>5</sup>   | –   | 2  | 20–30  | –  |
|  |  | 150–180 <sup>5</sup>   | –   | 1  | 20–45  | –  |
| Tost (rešetka <sup>1</sup> )   |  | 3 <sup>6</sup>   | –   | 2  | 2–4  | –  |
| Burger (rešetka <sup>1</sup> na staklenoj tacni <sup>1</sup> )                 |  | 3 <sup>6</sup>   | –   | 2  | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>8</sup>   | –  |









 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme kuvanja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  Roštilj,  uključeno, – isključeno

- <sup>1</sup> Koristite isključivo originalnu dodatnu opremu firme Miele.
- <sup>2</sup> Koristite kalup sa kopčom bez sjaja, tamne boje. Kalup sa kopčom stavite na sredinu rešetke.
- <sup>3</sup> Odaberite obično nižu temperaturu i proverite namirnicu posle kraćeg vremena pečenja.
- <sup>4</sup> Odaberite navedeni stepen grilovanja.
- <sup>5</sup> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.
- <sup>6</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.
- <sup>7</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.
- <sup>8</sup> Okrenite namirnicu kada je dovoljno porumenela (1: Vreme kuvanja strane 1, 2: Vreme kuvanja strane 2).

# Podaci za institute za ispitivanje

## Probna jela prema standardu EN 60705 (način rada Mikrotalasi )

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

 Način rada,  Snaga mikrotalasa,  Vreme za odmrzavanje ili kuvanje,  Vreme izjednačavanja,  Mikrotalasi,  MT + vrući vazduh plus,  MT + roštilj sa kruženjem vaz.,  Specijalna upotreba Odmrzavanje

<sup>1</sup> Namirnicu za kuvanje/odmrzavanje okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

<sup>2</sup> Tokom vremena izjednačavanja ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedila.

<sup>3</sup> Staklenu tacnu stavite na nivo 1 i posuđe stavite na nju na sredini.



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

### Deklaracija o usaglašenosti

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

Potpuni tekst EU Deklaracije o usaglašenosti ćete dobiti na nekoj od sledećih internet adresa:

- proizvodi, preuzimanje, na [www.miele.rs](http://www.miele.rs)
- servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na <https://miele.rs/manual> uz navođenje naziva proizvoda ili fabričkog broja

### Autorska prava i licence za komunikacioni modul

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

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

## Autorska prava i licence

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

Nadalje, ovaj uređaj sadrži softverske komponente koje se distribuiraju pod uslovima licence otvorenog kôda. Sadržane komponente otvorenog kôda, pored pripadajućih napomena o autorskim pravima, kopije trenutno važećih uslova licence, kao i eventualne dodatne informacije, mogu da se pogledaju u uređaju pod Podešavanja | Pravne informacije | Licence otvorenog kôda. Na tom mestu navedene regulative odgovornosti i garancije uslova licence otvorenog kôda važe samo u odnosu na važeće nosioce prava.

Uređaj naročito sadrži softverske komponente koje su licencirane od strane nosioca prava pod GNU General Public License, verzija 2 ili GNU Lesser General Public License, verzija 2.1. Miele nudi da Vama ili trećem licu u periodu od najmanje 3 godine od datuma kupovine ili isporuke uređaja, na raspolaganje stavi mašinski čitljivu kopiju izvornog kôda u uređaju sadržanih komponenti otvorenog kôda koje su licencirane pod uslovima GNU General Public License, verzija 2 ili GNU Lesser General Public License, verzija 2.1 na nosaču podataka (CD-ROM, DVD ili USB memorija). Da biste dobili ovaj izvorni kôd, molimo da nam se obratite putem elektronske pošte (info@) ili na dole navedenu adresu, navodeći ime proizvoda, serijski broj i datum kupovine:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Ukazujemo na ograničenu garanciju u korist nosioca prava pod uslovima GNU General Public License, verzija 2 i GNU Lesser General Public License, verzija 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

MIELE d.o.o.  
Balkanska 2  
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: [info@miele.rs](mailto:info@miele.rs)

[www.miele.rs](http://www.miele.rs)

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

H 7840 BM

sr-RS

M.-Nr. 11 296 941 / 00