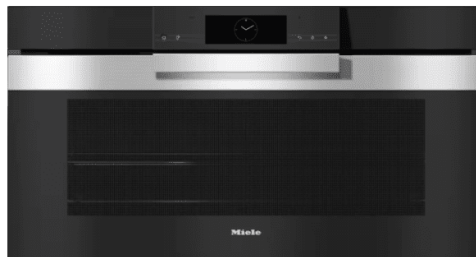


## Uputstvo za upotrebu

MIELE ugradna rerna H 7890 BP EDST/CLST

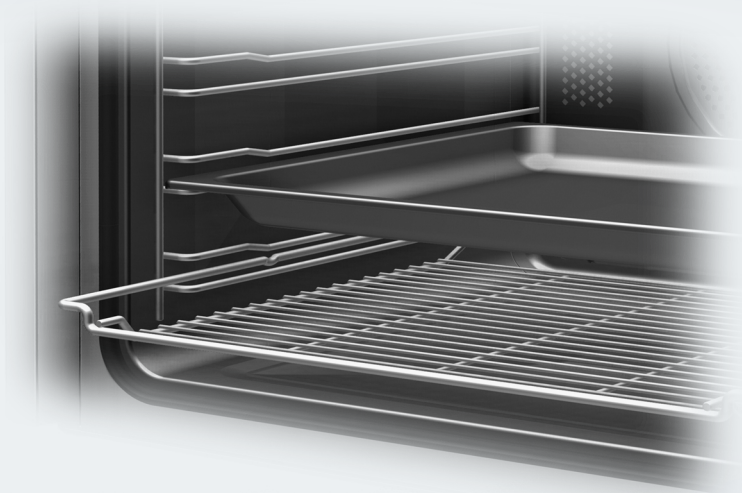


Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://cenoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-7890-bp-edstclst/>

# Uputstvo za upotrebu i montažu Rerna



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

# Sadržaj

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sigurnosna uputstva i upozorenja .....</b>                                                   | <b>6</b>  |
| <b>Vaš doprinos zaštiti životne sredine .....</b>                                               | <b>13</b> |
| <b>Pregled .....</b>                                                                            | <b>14</b> |
| <b>Elementi za rukovanje .....</b>                                                              | <b>15</b> |
| Taster za uključivanje/isključivanje.....                                                       | 16        |
| Senzor blizine.....                                                                             | 16        |
| Senzorski tasteri .....                                                                         | 17        |
| Ekran osjetljiv na dodir.....                                                                   | 18        |
| Simboli .....                                                                                   | 19        |
| <b>Princip rukovanja.....</b>                                                                   | <b>20</b> |
| Biranje stavke menija .....                                                                     | 20        |
| Listanje .....                                                                                  | 20        |
| Napuštanje nivoa menija.....                                                                    | 20        |
| Promena vrednosti ili podešavanja .....                                                         | 20        |
| Promena podešavanja u listi sa opcijama .....                                                   | 20        |
| Unos brojeva preko niza brojeva.....                                                            | 20        |
| Unos brojeva putem numeričke tastature.....                                                     | 20        |
| Promena podešavanja putem segmentnog indikatora.....                                            | 20        |
| Unos slova.....                                                                                 | 21        |
| Prikaz kontekstnog menija.....                                                                  | 21        |
| Premeštanje unosa .....                                                                         | 21        |
| Prikaz padajućeg menija .....                                                                   | 21        |
| Prikazivanje Pomoć .....                                                                        | 21        |
| Aktiviranje MobileStart.....                                                                    | 21        |
| <b>Oprema.....</b>                                                                              | <b>22</b> |
| Natpisna pločica.....                                                                           | 22        |
| Obim isporuke.....                                                                              | 22        |
| Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje.....                                          | 22        |
| Sigurnosni uređaji.....                                                                         | 27        |
| Površine oplemenjene slojem PerfectClean .....                                                  | 27        |
| Pribor podesan za pirolizu .....                                                                | 27        |
| <b>Prvo puštanje u rad.....</b>                                                                 | <b>28</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 28        |
| Osnovna podešavanja.....                                                                        | 29        |
| Prvo zagrevanje rerne i ispiranje sistema za isparavanje .....                                  | 30        |
| <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        |
| Booster .....                                                   | 37        |
| Predložene temperature .....                                    | 37        |
| Piroliza.....                                                   | 37        |
| Naknadni rad ventilatora .....                                  | 37        |
| Kamera u rerni.....                                             | 38        |
| Senzor blizine .....                                            | 38        |
| Bezbednost .....                                                | 38        |
| Prepozn. fronta nameštaja .....                                 | 39        |
| Miele@home .....                                                | 39        |
| Sprovođenje funkcije Scan & Connect.....                        | 40        |
| Daljinsko upravljanje .....                                     | 40        |
| Aktiviranje MobileStart .....                                   | 40        |
| SuperVizion .....                                               | 40        |
| RemoteUpdate .....                                              | 41        |
| Verzija software-a.....                                         | 42        |
| Pravne informacije.....                                         | 42        |
| Prodajno mesto .....                                            | 42        |
| Fabrička podešavanja.....                                       | 42        |
| Radni sati (ukupno) .....                                       | 42        |
| <b>Alarm + kratki interval .....</b>                            | <b>43</b> |
| Korišćenje funkcije Alarm .....                                 | 43        |
| Korišćenje funkcije Kratki interval .....                       | 44        |
| <b>Glavni meni i podmeniji .....</b>                            | <b>45</b> |
| <b>Saveti za uštedu energije .....</b>                          | <b>47</b> |
| <b>Rukovanje .....</b>                                          | <b>49</b> |
| Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme .....       | 49        |
| Menjanje temperature i unutrašnje temperature namirnice.....    | 49        |
| Podešavanje vremena kuvanja.....                                | 49        |
| Menjanje podešenih vremena kuvanja .....                        | 50        |
| Brisanje podešenih vremena kuvanja .....                        | 50        |
| Prekidanje postupka kuvanja .....                               | 50        |
| Prethodno zagrevanje rerne .....                                | 50        |
| Booster.....                                                    | 51        |
| Prethodno zagrevanje.....                                       | 51        |
| Crisp function.....                                             | 52        |
| Promena načina rada .....                                       | 52        |
| <b>Klimatsko pečenje.....</b>                                   | <b>53</b> |
| Pokretanje postupka pečenja sa funkcijom Klimatsko pečenje..... | 54        |
| Pokrenuti isparavanje ostatka vode .....                        | 56        |

# Sadržaj

---

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Automatski programi</b> .....                                            | <b>58</b> |
| Kategorije.....                                                             | 58        |
| Upotreba automatskih programa.....                                          | 58        |
| Napomene o korišćenju.....                                                  | 58        |
| Traženje.....                                                               | 59        |
| <b>Spec.upotrebe</b> .....                                                  | <b>60</b> |
| Odmrzavanje.....                                                            | 60        |
| Sušenje.....                                                                | 61        |
| Zagrevanje posuđa.....                                                      | 62        |
| Narastanje kiselog testa.....                                               | 62        |
| Održavanje toplote.....                                                     | 62        |
| Kuvanje -niže temperature.....                                              | 63        |
| Šabat-program.....                                                          | 64        |
| Ukuvavanje.....                                                             | 66        |
| Zamrznuti proizvodi/gotova jela.....                                        | 67        |
| <b>MyMiele</b> .....                                                        | <b>68</b> |
| <b>Vlastiti programi</b> .....                                              | <b>69</b> |
| <b>Pečenje testa</b> .....                                                  | <b>72</b> |
| Saveti za pečenje.....                                                      | 72        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....                                | 72        |
| Informacije vezane za načine rada.....                                      | 73        |
| <b>Pečenje mesa</b> .....                                                   | <b>74</b> |
| Saveti za pečenje.....                                                      | 74        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....                                | 74        |
| Informacije vezane za načine rada.....                                      | 75        |
| Termometar za namirnice.....                                                | 76        |
| <b>Pečenje na roštilju</b> .....                                            | <b>79</b> |
| Saveti za pečenje na roštilju.....                                          | 79        |
| Informacije vezane za tabele za pečenje.....                                | 79        |
| Informacije vezane za načine rada.....                                      | 80        |
| <b>Čišćenje i održavanje</b> .....                                          | <b>82</b> |
| Neadekvatna sredstva za čišćenje.....                                       | 82        |
| Uklanjanje normalne prljavštine.....                                        | 83        |
| Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica)..... | 83        |
| Čišćenje rerne sa funkcijom Piroliza.....                                   | 83        |
| Odstranjivanje kamenca.....                                                 | 86        |
| Demontaža vrata.....                                                        | 89        |
| Rastavljanje vrata.....                                                     | 90        |
| Ugradnja vrata.....                                                         | 93        |
| Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama.....        | 93        |
| Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja.....                             | 94        |
| <b>Šta treba uraditi ako ...</b> .....                                      | <b>95</b> |

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Servisna služba</b> .....                          | <b>100</b> |
| Kontakt za prijavu smetnji .....                      | 100        |
| Garancija.....                                        | 100        |
| <b>Instalacija</b> .....                              | <b>101</b> |
| Ugradne mere .....                                    | 101        |
| Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element.....    | 101        |
| Bočni prikaz u visokom ormanu .....                   | 102        |
| Bočni prikaz u donjem ormanu .....                    | 103        |
| Priključci i ventilacija .....                        | 104        |
| Ugradnja rerne .....                                  | 105        |
| Električni priključak.....                            | 106        |
| <b>Tabele za pečenje</b> .....                        | <b>108</b> |
| Mešano testo .....                                    | 108        |
| Prhko testo .....                                     | 109        |
| Kvasno testo .....                                    | 110        |
| Testo od sira i ulja .....                            | 111        |
| Biskvitno testo .....                                 | 111        |
| Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca.....  | 112        |
| Pikantna jela .....                                   | 113        |
| Govedina.....                                         | 114        |
| Teletina.....                                         | 115        |
| Svinjetina .....                                      | 116        |
| Jagnjetina, divljač .....                             | 117        |
| Živina, riba .....                                    | 118        |
| <b>Podaci za institute za ispitivanje</b> .....       | <b>119</b> |
| Probna jela prema standardu EN 60350-1 .....          | 119        |
| Klasa energetske efikasnosti .....                    | 120        |
| <b>Tehnički podaci</b> .....                          | <b>121</b> |
| Izjava o usklađenosti .....                           | 121        |
| Autorska prava i licence za komunikacioni modul ..... | 121        |
| Autorska prava i licence.....                         | 122        |

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

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

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

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

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

### Namenska upotreba

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

► Ova rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.

► Koristite rernu isključivo u uslovima uobičajenim za domaćinstvo za pečenje testa, pečenje mesa, grilovanje, kuvanje, otapanje, ukuvavanje i sušenje namirnica.

Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

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

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

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

► Rerna sadrži 2 izvora 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 povreda zbog vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Prilikom čišćenja pirolizom rerna se više zagreje nego pri normalnom radu.  
Sprečite decu da dodiruju rernu tokom čišćenja pirolizom.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata.  
Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata.

## Tehnička bezbednost

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

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Kod rerne koja je isporučena bez priključnog provodnika stručno lice, 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 rerne mora potpuno da bude isključena iz električne mreže. Obezbedite to na sledeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji ili
  - izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik već sam utikač.
- ▶ Rerna je za besprekoran rad neophodan dovoljan dotok hladnog vazduha. Vodite računa da dovod hladnog vazduha ne bude smanjen (npr. ugradnjom lamsni za toplotnu zaštitu u ugradnom ormanu). Osim toga, neophodan hladan vazduh ne sme da bude prekomerno zagrejan drugim izvorima toplote (npr. pećima na čvrsta goriva).
- ▶ Ukoliko je rerne ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), njega nikada ne zatvarajte dok koristite rerne. Iza zatvorenog prednjeg panela se skupljaju toplota i vlaga. Rerna, ugradni orman i pod mogu tako da se oštete. Vrata elementa zatvorite tek kada se rerne potpuno ohladi.

### Pravilna upotreba

- ▶ Opasnost od povreda zbog vrućih površina. Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, pribor i namirnicu koja se priprema. Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.
- ▶ Vrata rerne ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti rerne 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 rerne za zagrevanje prostorija.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu i ugasite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Prilikom pečenja na roštilju predugo vreme pečenja vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice koja se peče. Pridržavajte se preporučenog vremena pečenja.
- ▶ Neke namirnice se brzo isušuju i usled visokih temperatura prilikom pečenja na roštilju mogu da se samozapale.  
Nikada nemojte da koristite načine rada za grilovanje da biste prepekli zemičke ili hleb ili sušili cveće ili začinsko bilje. Koristite načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagrevanje .
- ▶ Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para može da se zapali na vrućim grejačima.
- ▶ Prilikom korišćenja preostale toplote radi održavanja toplote namirnica može doći do korozije rerne usled visoke vlažnosti i kondenzacije vode. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Ostavite rernu uključeni i podesite najnižu temperaturu u odbranom načinu rada. Ventilator će onda automatski ostati uključen.
- ▶ Namirnice čiju toplotu održavate ili koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni. Zato pokrijte namirnice.
- ▶ Zbog akumulirane toplote emajl na dnu rerne može da pukne ili da se oljušti.  
Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom ili folijom za zaštitu rerne.  
Ukoliko dno rerne 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.

- ▶ Opasnost od povređivanja usled vodene pare. Kod postupaka pečenja sa dodatnim vlaženjem i za vreme isparavanja ostatka vode nastaje vodena para koja može da prouzrokuje ozbiljne opekotine. Nikada ne otvarajte vrata za vreme trajanja parnog udara ili isparavanja ostatka vode.
- ▶ Važno je da se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedi i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte namirnice kako bi se ravnomerno podgrejale.
- ▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti rernu ili da se zapali. Koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
- ▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje 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.
- ▶ Maksimalno opterećenje vrata iznosi 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sedajte na otvorena vrata i ne odlažite na njih teške predmete. Vodite takođe računa da se ništa ne zaglavi između vrata i unutrašnjosti rerne. Rerna bi mogla da se ošteti.

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

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

### **Čišćenje i održavanje**

- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.
- ▶ Gruba prljavština u unutrašnjosti rerne može da izazove nastajanje dima. Uklonite grubu prljavštinu iz unutrašnjosti rerne pre nego što pokrenete čišćenje pirolizom.

## Sigurnosna uputstva i upozorenja

---

- ▶ Opasnost od povreda usled štetnih isparenja. Pare se mogu osloboditi tokom pirolize, što može dovesti do iritacije sluzokože. Ne zadržavajte se dugo u kuhinji tokom pirolize i sprečite ulazak dece i kućnih ljubimaca u kuhinju. Uverite se da je kuhinja dobro provetrena tokom pirolize. Izbegavajte da se mirisi prošire na druge prostorije.
  - ▶ Prihvatne rešetke mogu da se demontiraju (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Prihvatne rešetke sa FlexiClip-teleskopskim vođicama“). Ponovo ugradite prihvatne rešetke pravilno.
  - ▶ Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina. Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sušere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.
  - ▶ U vlažno toplim predelima postoji povećana verovatnoća napasti od gamadi (npr. žohara). Rerna i njena okolina treba da budu uvek čiste.
- Oštećenja usled gamadi nisu pokrivena garancijom.

### Pribor

- ▶ Koristite isključivo Miele originalni pribor. Ukoliko se dograđuju ili ugrađuju drugi delovi, gube se prava iz garancije, jemstvo i/ili odgovornost za uređaj.
- ▶ Firma Miele Vam daje 15-godišnju, a najmanje 10-godišnju garanciju na dostavljanje funkcionalnih rezervnih delova nakon prestanka proizvodnje serije Vaše rerne.
- ▶ 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.
- ▶ Zbog visokih temperatura prilikom čišćenja pirolizom pribor nepodesan za pirolizu će se oštetiti. Izvadite iz rerne sav pribor nepodesan za pirolizu pre nego što pokrenete postupak čišćenja pirolizom. To važi i za pribor koji ste kupili posebno, a koji nije prikladan za pirolizu (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

## 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

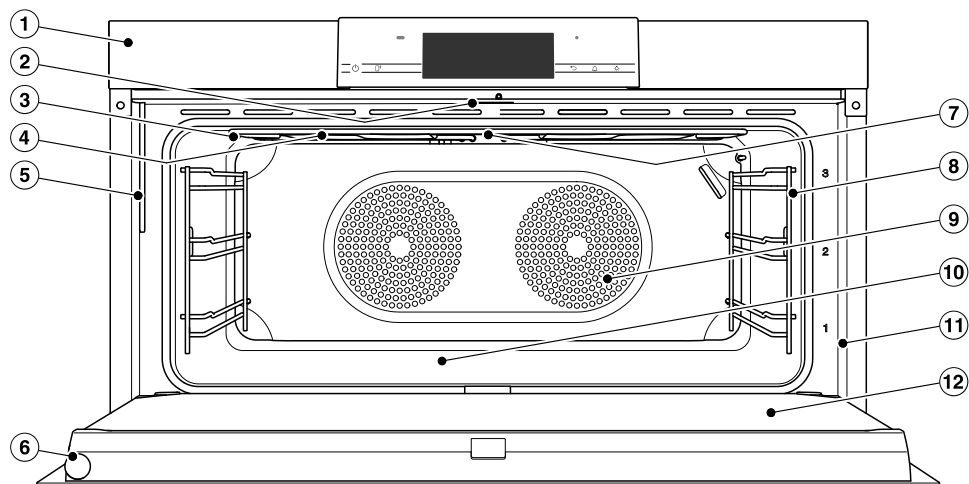
Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu.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



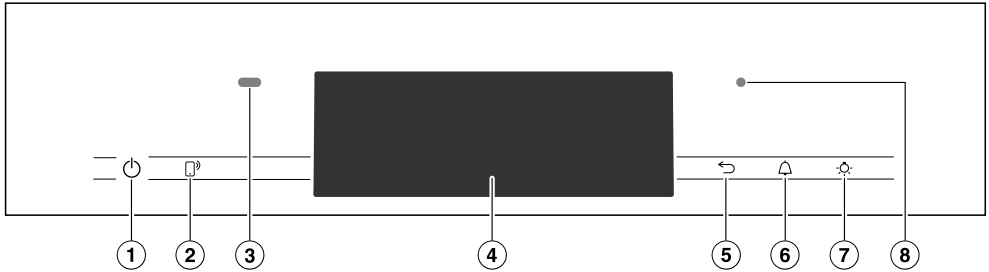
Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji se odlaže. Zakonski ste 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 Brava na vratima
- ③ Gornji grejač/grejač roštilja s prijemnom antenom za bežični termometar za hranu
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Cev za punjenje sistema za isparavanje
- ⑥ Bežični termometar za namirnice
- ⑦ Kamera
- ⑧ Prihvatne rešetke sa 3 nivoa
- ⑨ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi
- ⑩ Dno rerne sa donjim grejačem ispod
- ⑪ Okvir prednje strane sa natpisnom pločicom
- ⑫ Vrata



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

## 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 gore levo na komandnoj ploči. Senzor blizine prepoznaje kada se npr. rukom 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 rerina 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>U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, dospevate u naredjeni meni ili se vraćate u glavni meni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <p>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“).</p>                                                                                                                                            |
|  | <p>Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne.</p> <p>Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.</p>                                                                                                                                                                                                          |

# Elementi za rukovanje

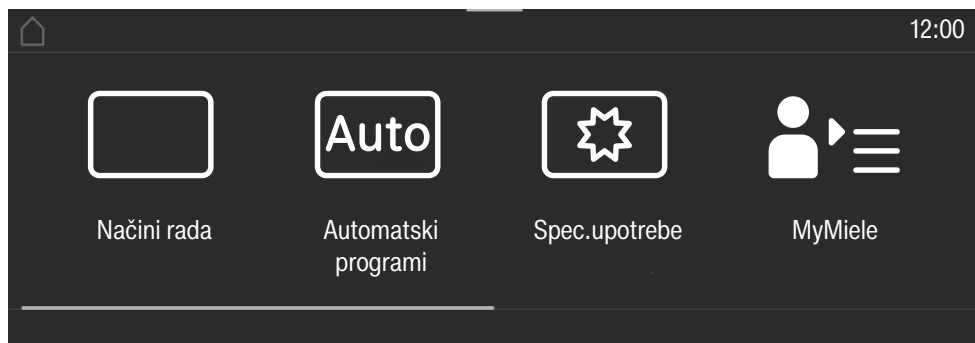
## Ekran osetljiv na dodir

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.

## 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) |

# Princip rukovanja

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 naranđastom 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.

## 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 .

# Oprema

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

## Natpisna pločica

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

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

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

## Obim isporuke

- Uputstvo za upotrebu i montažu za korišćenje funkcija rerne
- Kuvar sa receptima za automatske programe i načine rada
- Termometar za namirnice
- Zavrtnji za pričvršćivanje Vaše rerne u ugradnom ormanu
- Tablete za odstranjivanje kamenca i plastično crevo sa sisaljkom za odstranjivanje kamenca u sistemu za isparavanje
- Razni pribor

## Isporučeni pribor i pribor koji se posebno kupuje

Oprema zavisi od modela.

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

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

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

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

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

## Prihvatne rešetke

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

Oznaku nivoa možete da pročitate na okviru prednje strane.

Svaki nivo se sastoji od 2 žleba jedan iznad drugog.

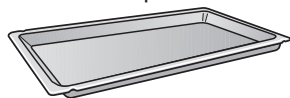
Pribor (npr. rešetka) se stavlja između žlebova.

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

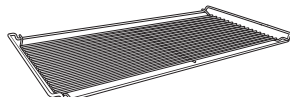
Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Demontaža prihvatnih rešetaka sa FlexiClip-teleskopskim vođicama“).

## Univerzalni pleh i rešetka sa zaštitom od izvlačenja

Univerzalni pleh HUBB 91:



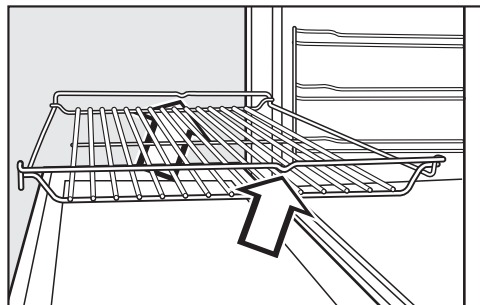
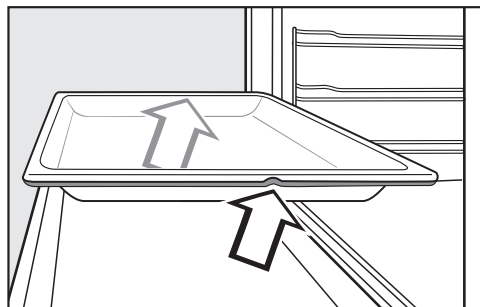
Rešetka HBBR 92:



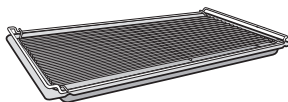
Pribor ubacite u prihvatne rešetke uvek između žlebova jednog nivoa.

Rešetku ubacite uvek tako da površina za postavljanje bude dole.

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

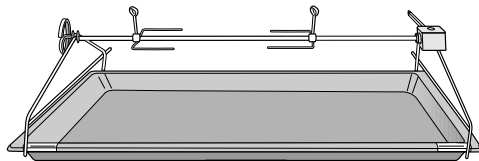


Delove sa zaštitom od izvlačenja gurnite u rernu.



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

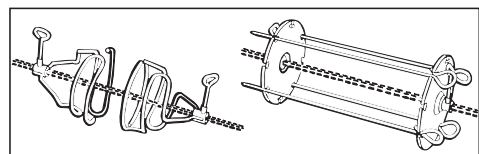
## Oprema sa okretnim roštiljem



Namirnice, kao npr. rolovano pečenje ili živinu, možete da pečete na okretnom roštilju. Okretanjem namirnica koja se peče ravnomerno porumeni sa svih strana.

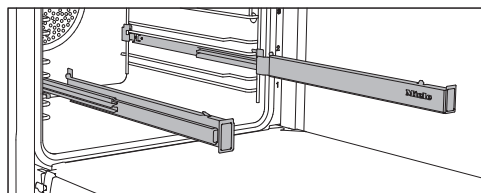
Maksimalno opterećenje okretnog roštilja iznosi 5 kg.

Pored toga, dodatno možete kupiti specijalni roštiljski pribor za pečenje živine i ražnjica koji se montira na okretni ražanj:



# Oprema

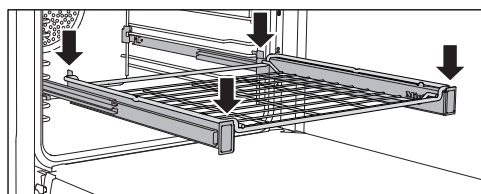
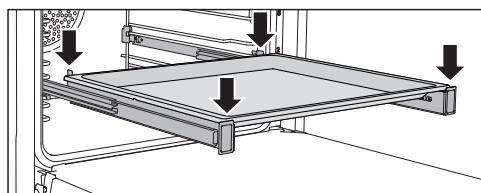
## FlexiClip-teleskopske vođice HFC 92



FlexiClip-teleskopske vođice ne možete da koristite u nivoima 1–3.

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

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



Maksimalno opterećenje FlexiClip-teleskopskih vođica iznosi 15 kg.

## Ugradnja i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

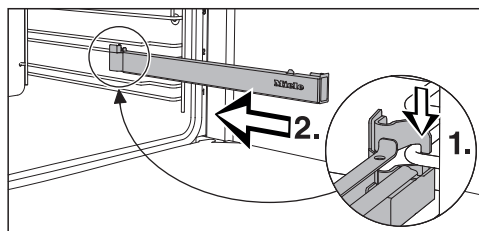
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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

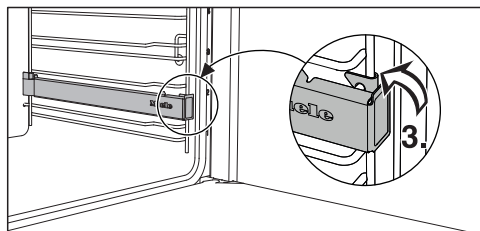
FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju između žlebova jednog nivoa.

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

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



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

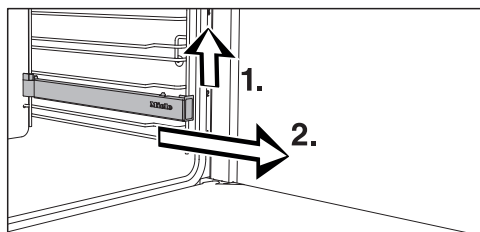


- FlexiClip-teleskopska vođica treba da upadne u donji žleb nivoa (3.).

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

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

- FlexiClip-teleskopsku vođicu gurnite do kraja.



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

## Okrugli kalupi za pečenje



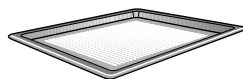
**Okrugli kalup za pečenje bez perforacije HBF 27-1** je pogodan za pripremanje pice, tankih kolača od kvasnog ili mučenog testa, slatkih i začinenih tartova, zapečenih deserta, lepinja ili za pečenje zamrznutih kolača ili pica.

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

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

- Ubacite rešetku i stavite okrugli kalup na rešetku.

## Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom HBBL 71



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

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

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

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

- Ubacite rešetku i stavite Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom na rešetku.

# Oprema

## Kamen za pečenje HBS 70

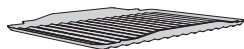


Pomoću kamena za pečenje ćete postići optimalni rezultat pečenja jela koja treba da dobiju hrskavo, zapečeno dno, kao što su pica, kiš (quiche), hleb, zemičke, pikantna peciva ili slično.

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.

## Pleh za roštilj i pečenje HGBB 92



Pleh za roštilj i pečenje se stavlja u univerzalni pleh.

Prilikom pečenja na roštilju, prženja ili AirFryinga on sprečava da sok koji kaplje sa mesa pregori kako biste mogli dalje da ga koristite.

Emajlirana površina je sa završnom obradom PerfectClean.

## Gourmet pekač HUB Poklopac pekača HBD

Gourmet-pekači firme Miele se stavljaju na rešetku. Površina Gourmet pekača je presvučena slojem protiv prljanja i oni su pogodni za indukcijske ploče za kuvanje.

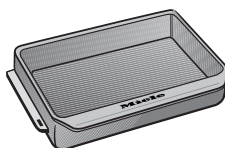
Gourmet pekača ima u različitim dubinama. Širina i visina su iste.

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

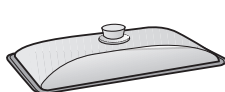
Ubacite rešetku u nivo 1 i stavite Gourmet pekač na rešetku.

**Dubina: 22 cm**

HUB 62-22

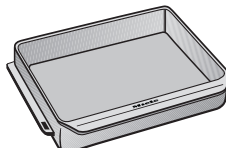


HBD 60-22



**Dubina: 35 cm\***

HUB 62-35

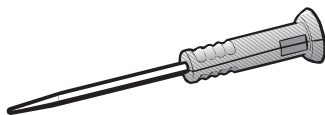


HBD 60-35



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

## Termometar za namirnice



Vaša rerna je opremljena bežičnim termometrom za namirnice kojim možete tačno da kontrolišete temperaturu prilikom postupka pečenja (vidi poglavlje „Pečenje mesa“, odeljak „Termometar za namirnice“). Termometar za namirnice se čuva u vratima.

Ako je termometar za namirnice samo delimično ubačen u pregradu za odlaganje, on može da se ošteti prilikom zatvaranja vrata.

Nakon svake upotrebe termometar za namirnice ponovo stavite do kraja u pregradu za odlaganje.

## Pribor za čišćenje i održavanje

- Tablete za odstranjivanje kamenca, plastično crevo sa držačem za odstranjivanje kamenca u rerni
- Miele univerzalna krpa od mikrovlakana
- Miele sredstvo za čišćenje rerni

## Sigurnosni uređaji

- **Blokada uključivanja**  (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Blokada tastera** (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“)
- **Ventilator** (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira ako se rerna koristi neobičan dug period. Dužina perioda zavisi od odabranog načina rada.
- **Hladna vrata**  
Vrata su sastavljena od stakala sa delimično termoreflektujućim slojevima. Za vreme rada rerne vazduh se dodatno sprovodi kroz vrata tako da spoljno staklo vrata ostaje hladno.  
Radi čišćenja možete vrata da demonstirate i rastavite (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- **Bravica vrata** za čišćenje pirolizom  
Na početku postupka čišćenja pirolizom vrata se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata se ponovo otključavaju tek kada se temperatura u rerni spusti ispod 280 °C.

## Površine oplemenjene slojem PerfectClean

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

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

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

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

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean:

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

## Pribor podesan za pirolizu

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Pribor naveden dole može da ostane u unutrašnjosti rerne za vreme čišćenja pirolizom:

- Prihvatne rešetke
- FlexiClip-teleskopske vođice HFC 92
- Rešetka

# Prvo puštanje u rad

## Miele@home

Vaša rerna je opremljena integrisanim WLAN modulom.

Za korišćenje potrebni su Vam:

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

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

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

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

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

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

## Dostupnost WLAN veze

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

## Raspoloživost Miele@home

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

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

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

## Miele aplikacija

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



## 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 puštanje u rad

## Prvo zagrevanje rerne i ispiranje sistema za isparavanje

Prilikom prvog zagrevanja rerne mogu da nastanu neprijatni mirisi. Otklonićete ih tako što ćete rernu zagrevati najmanje jedan sat. Preporučuje se da se istovremeno ispere sistem za isparavanje.

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

- Uklonite sa rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.
- Pre zagrevanja očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- Ugradite FlexiClip-teleskopske vođice na prihvatne rešetke i stavite sve plehove, kao i rešetku.
- Uključite rernu tasterom za uključivanje/isključivanje .

Pojavljuje se glavni meni.

- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Klimatsko pečenje .
- Odaberite Klima + Vrući vazd. plus .

Prikaže se predložena temperatura (160 °C).

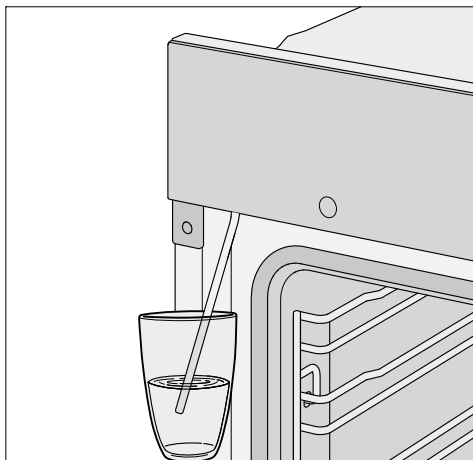
Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

- Podesite maksimalno moguću temperaturu (250 °C).
- Odaberite Dalje.
- Odaberite Automatski.

Prikaže se zahtev za postupak usisavanja.

- Napunite posudu potrebnom količinom vode iz slavine.
- Otvorite vrata.

- Cev za punjenje levo ispod komandne ploče pomerite napred.



- Potopite cev za punjenje u posudu sa vodom iz česme.
- Potvrdite sa OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina vode koja je stvarno usisana može da bude manja od tražene tako da u posudi ima ostatka tečnosti.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Još jednom se čuje kratki šum rada pumpe. Voda koja je ostala u cevi za punjenje se usisava.

Zagrevanje rerne, osvetljenje i ventilator se uključuju.

Posle izvesnog vremena se automatski oslobađa parni udar.

 **Opasnost od povređivanja usled vodene pare.**  
Izlazeća vodena para je veoma vruća. Ne otvarajte vrata tokom parnog udara.

Rernu zagrevajte najmanje jedan sat.

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

### Čišćenje unutrašnjosti rerne posle prvog zagrevanja

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

- Izvadite i ručno očistite sav pribor iz rerne (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Rernu očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom suđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Uklonite eventualne ostatke sa zaštitnog stakla kamere na gornjoj strani unutrašnjosti rerne.
- 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 |
| Jedinice                                                                                | Temperatura<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Fabričko podešavanje

| Stavka menija             | Moguća podešavanja                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Booster                   | Uključeno*<br>Isključeno                                                                                                                                                              |
| Predložene temperature    |                                                                                                                                                                                       |
| Piroliza                  | Sa preporukom<br>Bez preporuke*                                                                                                                                                       |
| Naknadni rad ventilatora  | Vremenski upravljano<br>Upravljano temperaturom*                                                                                                                                      |
| Kamera u remi             | Uključeno<br>Isključeno*                                                                                                                                                              |
| 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                                                                                                                                                              |
| SuperVision               | SuperVision indikator<br>Uključeno   Isključeno*<br>Indikator u Standby-u<br>Uključeno   Samo kod grešaka*<br>Lista uređaja<br>Prikazati uređaj   Zvučni signali                      |

\* Fabričko podešavanje

## Podešavanja

| Stavka menija        | Moguća podešavanja                                                            |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 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 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 brojčanicom) 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

### Temperatura

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

### Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

- Uključeno

Funkcija Booster je automatski uključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. 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.

## 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.

## Piroliza

Možete da podesite da li će se prikazati preporuka za izvršavanje pirolize (Sa preporukom) ili neće (Bez preporuke).

## Naknadni rad ventilatora

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

- Upravljanje 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.

# Podešavanja

## Kamera u rerni

Ako ste odabrali podešavanje Kamera u rerni | Uključeno, tokom postupka pečenja možete da primete slike iz unutrašnjosti rerne na Vaš mobilni uređaj.

Preduslov za to da ste instalirali aplikaciju Miele na Vašem mobilnom uređaju i da raspolazete sistemom Miele@home (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“).

Kada su zatvorena vrata, kamera u ravnomernim razmacima pravi slike namirnice koja se priprema i koja je stavljena u prvi gornji od korišćenih nivoa.

Osvetljenje rerne ostaje uključeno tokom celog postupka pripreme kako bi se osigurao optimalan kvalitet prenosa.

Ako je potrebno, možete da prilagodite podešavanja za postupak pripreme putem aplikacije Miele.

## 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 postup. kuvanja, uključuje se osvetljenje rerne. Osvetljenje rerne se posle 15 sekundi ponovo automatski isključuje.
- Uvek uključeno  
Čim se približite ekranu osetljivom na dodir, uključuje se osvetljenje rerne. Osvetljenje rerne se posle 15 sekundi ponovo automatski isključuje.

- Isključeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Odabirom senzorskog tastera  uključite osvetljenje rerne na 15 sekundi.

## Uključiti uređaj

- Uključeno  
Kada se prikazuje tačno vreme, rerna se uključuje i pojavi se glavni meni čim se približite ekranu osetljivom na dodir.
- Isključeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Uključite rernu tasterom za uključivanje/isključivanje .

## Isključiti zvučne signale

- Uključeno  
Čim se približite ekranu osetljivom na dodir, isključuju se zvučni signali.
- Isključeno  
Senzor blizine ne reaguje kada se približite ekranu osetljivom na dodir. Ručno isključite zvučne signale.

## Bezbednost

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje rerne.

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

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom.

- Uključeno  
Aktivira se blokada uključivanja uređaja. Da biste koristili rernu, uključite je i dodirnite simbol  u trajanju od najmanje 6 sekundi.

- Isključeno  
Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Renu možete da koristite na uobičajen način.

## Blokada tastera

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

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

Kada želite da isključite renu dok je aktivirana blokada tastera, dodirnite taster za uključivanje/isključivanje  dok se rerna ne isključi.

## 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 renu. Vrata elementa zatvorite tek kada se rerna potpuno ohladi.

**Savet:** Isključite funkciju prepoznavanja prednje strane kuhinjskog elementa kada hoćete da koristite Šabat program.

## Miele@home

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

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

Postoji više mogućnosti da Vašu renu povežete u Vašu WLAN mrežu. Preporučujemo Vam da svoju renu 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.

# Podešavanja

- 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 odlažete ili prodajete rernu ili kada puštate u rad polovnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup rerni.
- Podesiti  
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da 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, raspolazete sistemom Miele@home i aktivirate daljinsko upravljanje (Uključeno), možete da koristite funkciju MobileStart i očitavate npr. informacije o tekućim postupcima pečenja Vaše rerne ili završavate tekući postupak pečenja.

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

## Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster  da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

## SuperVision

Rerna spada u kućne uređaje koji podržavaju Miele@home i raspolaze 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.

## 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:

# Podešavanja

---

- 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 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.

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 podešeno 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.

## Alarm + kratki interval

### Korišćenje funkcije Kratki interval

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

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

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

**Savet:** U načinu rada sa dodatnim vlaženjem koristite kratkotrajni vremenski interval kao podsetnik da u željeno vreme ručno oslobodite parne udare.

### 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 .
- Odaberite  Kratki interval.
- Podesite kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

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

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

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

- Odaberite senzorski taster  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  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  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

| Kompletan obrok                                                                                               | Predložena vrednost | Opseg      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Načini rada                  |                     |            |
| Vrući vazduh plus            | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Gornje i donje zagrevanje    | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Klimatsko pečenje            |                     |            |
| Klima + Autom. pečenje       | 160 °C              | 130–230 °C |
| Klima + Vrući vazd. plus     | 160 °C              | 130–250 °C |
| Klima + Intenz. pečenje      | 170 °C              | 130–250 °C |
| Klima + Gor./donje zagr.     | 180 °C              | 130–280 °C |
| Okretni roštilj              |                     |            |
| Okretni roštilj veliki       | 240 °C              | 200–300 °C |
| Okretni roštilj mali         | 240 °C              | 200–300 °C |
| Intenzivno pečenje           | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Automatsko pečenje           | 160 °C              | 100–230 °C |
| Donje zagrevanje             | 190 °C              | 100–280 °C |
| Gornje zagrevanje            | 190 °C              | 100–250 °C |
| Veliki roštilj               | 240 °C              | 200–300 °C |
| Mali roštilj                | 240 °C              | 200–300 °C |
| Roštilj sa kruže. vazduha  | 200 °C              | 100–260 °C |
| Eco -Vrući vazduh          | 190 °C              | 100–250 °C |
| Automatski programi        |                     |            |

## Glavni meni i podmeniji

| Kompletan obrok                                                                                                                                                             | Predložena vrednost | Opseg     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| Spec.upotrebe                                                                              |                     |           |
| Odmrzavanje                                                                                                                                                                 | 25 °C               | 25–50 °C  |
| Sušenje                                                                                                                                                                     | 60 °C               | 30–70 °C  |
| Zagrevanje posuda                                                                                                                                                           | 80 °C               | 50–100 °C |
| Narastanje kiselog testa                                                                                                                                                    |                     |           |
| Narastanje 15 minuta                                                                                                                                                        | —                   | —         |
| Narastanje 30 minuta                                                                                                                                                        | —                   | —         |
| Narastanje 45 minuta                                                                                                                                                        | —                   | —         |
| Kuvanje -niže temperature                                                                                                                                                   | 100 °C              | 80–120 °C |
| Sabat-program                                                                                                                                                               | 180 °C              | 50–250 °C |
| Održavanje toplote                                                                                                                                                          | 75 °C               | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                     |           |
| Vlastiti programi                                                                          |                     |           |
| Podešavanja                                                                                |                     |           |
| Održavanje                                                                                 |                     |           |
| Odstranjivanje kamenca                                                                                                                                                      |                     |           |
| Piroliza                                                                                                                                                                    |                     |           |

### Postupci pečenja

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

# Saveti za uštedu energije

---

## Iskorišćavanje zaostale toplote

- Kod postupaka pečenja na temperaturama preko 140 °C i sa vremenom pečenja više od 30 minuta temperaturu možete da smanjite otprilike 5 minuta pre kraja postupka pečenja na minimalnu temperaturu. Postojeća preostala toplota je dovoljna da se jelo do kraja ispeče. Ali nipošto ne isključujte rernu (videti poglavlje „Sigurnosna uputstva i upozorenja“).
- Ako za neki postupak pripreme unesete vreme pečenja, zagrevanje rerne se sama isključuje malo pre završetka postupka pečenja. Postojeća preostala toplota je dovoljna da se završi postupak pečenja.
- Čišćenje pirolizom pokrenite najbolje odmah posle nekog postupka pečenja. Postojeća preostala toplota smanjuje potrošnju energije.

## Podešavanja

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

## Modus za uštedu energije

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

## ■ Uključite rernu.

Pojavljuje se glavni meni.

## ■ Stavite namirnicu u rernu.

## ■ Odaberite Načini rada ☐.

## ■ Odaberite željeni način rada.

Prikažu se način rada i predložena temperatura.

## ■ Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.

Predložena temperatura se preuzima u roku od nekoliko sekundi. Temperaturu možete naknadno da promenite odabirom indikatora temperature.

## ■ Potvrdite sa OK.

Prikazuju se zadata i stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

Možete da pratite porast temperature.

Kada se prvi put dostigne temperatura, začuje se zvučni signal.

## ■ Posle postupka pečenja odaberite Završiti.

## ■ Izvadite namirnicu iz rerne.

## ■ Isključite rernu.

## Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme

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

Zavisno od načina rada možete da promenite sledeća podešavanja:

- Temperatura
- Vreme 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.

## 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,

# Rukovanje

koje može da se podesi, zavisi od oda-branog načina rada.

- Završeno u  
Odredite trenutak kada postupak ku-vanja 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 Završe-no u. Sa Start u određujete trenutak ka-da postupak kuvanja treba da se po-krene. 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, postu-pak kuvanja se pokreće sa podešenim vremenom pripreme.

## Prekidanje postupka kuvanja

Kada prekinete postupak kuvanja, isklju-čuju se zagrevanje i osvetljenje rerne. Podešena vremena kuvanja se brišu.

## Prekidanje postupka kuvanja bez po-dešenog vremena pripreme

- Odaberite Završiti.

Pojavljuje se glavni meni.

## Prekidanje postupka kuvanja sa pode-šenim 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 i mora da se uključi za svaki postupak kuvanja po-jedinačno.

Kada ste podesili vreme kuvanja, ono počinje da teče tek kada se dostigne za-data temperatura i kada stavite namirni-cu.

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

- Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplo-tu 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 , Klimatsko pečenje  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)

## 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 
- Klimatsko 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.

# Rukovanje

---

## 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*.

Vaša rerna je opremljena sistemom za isparavanje radi dodatnog vlaženja tokom postupaka pečenja. Prilikom pečenja ili kuvanja u načinu rada Klimatsko pečenje , optimalni dovod pare i vazduha garantuje ravnomeran rezultat pečenja i dobijanje zlatnosmeđe boje.

Dodatno vlaženje možete da kombinujete sa različitim načinima zagrevanja:

- Klima + Autom. pečenje 
- Klima + Vrući vazd. plus 
- Klima + Intenz. pečenje 
- Klima + Gor./donje zagr. 

Nakon što odaberete željeni način rada podesite temperaturu i definišite broj parnih udara (Automatski, Ručno ili Sa tajmerom).

Kroz cev za punjenje levo ispod komandne ploče sveža voda iz česme se usisava u sistem za isparavanje.

Druge tečnosti osim vode prouzrokujuće oštećenja na rerni.

Koristite isključivo vodu iz česme kod postupaka pečenja sa dodatnim vlaženjem.

Voda se tokom postupka pečenja u rernu ubacuje u obliku pare. Otvori za dovod pare se nalaze u zadnjem levom uglu gornjeg dela rerne.

### Pogodne namirnice

Jedan parni udar traje oko 5–8 minuta. Broj parnih udara i trenutak oslobađanja parnog udara zavise od namirnice:

- Kod **kvasnih testa** bolje narastanje se postiže parnim udarima na početku postupka pečenja.
- **Hleb i zemičke** bolje narastaju uz parni udar na početku. Korica će biti još sjajnija ako se na kraju pečenja još jednom izvrši parni udar.
- Kod **pečenja masnijeg mesa** parni udar na početku postupka pečenja utiče da se masnoća bolje istopi.

Pečenje sa dodatnim vlaženjem nije pogodno kod vrsta testa koja sadrže veoma puno tečnosti, kao npr. pecivo od belanaca. Ovde mora prilikom pečenja da se izvrši proces sušenja.

**Savet:** Priložene recepte ili aplikaciju Miele koristite kao orijentaciju.

# Klimatsko pečenje

## Pokretanje postupka pečenja sa funkcijom Klimatsko pečenje

Normalna je pojava da se tokom parnog udara na unutrašnjem staklu vrata kondenzuje vlaga. Ova kondenzovana vlaga isparava tokom postupka pečenja.

- Pripremite namirnicu i stavite je u reru.
- Odaberite Načini rada ☐.
- Odaberite Klimatsko pečenje ☒.
- Odaberite željeni način rada sa dodatnim vlaženjem.  
Postupci pečenja se izvršavaju na isti način sa svim načinima zagrevanja.

Prikaže se predložena temperatura.

### Podešavanje temperature

- Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.
- Odaberite Dalje.
- Ako je potrebno, isključite funkciju Prethodno zagrevanje preko padajućeg menija.

Prikaže se odabir za aktiviranje parnih udara.

### Biranje parnih udara

- Odaberite Automatski, Ručno ili Sa tajmerom.
  - Automatski  
Rerna automatski aktivira 1 parni udar posle faze zagrevanja.
  - Ručno  
Vi sami aktivirate 1, 2 ili 3 parna udara preko ekrana osetljivog na dodir.
  - Sa tajmerom  
Podešavate vreme za parne udare.  
Rerna aktivira 1, 2 ili 3 parna udara u podešeno vreme.

Ako pripremate namirnice poput hleba ili zemički u prethodno zagrejanoj rerni, najbolje je da parne udare ručno oslobodite i uključite funkciju Prethodno zagrevanje. Prvi parni udar oslobodite odmah nakon stavljanja namirnica u reru.

Ako odaberete više od jednog parnog udara, drugi parni udar moći će da se oslobodi najranije kada temperatura u unutrašnjosti rerne dostigne najmanje 130 °C.

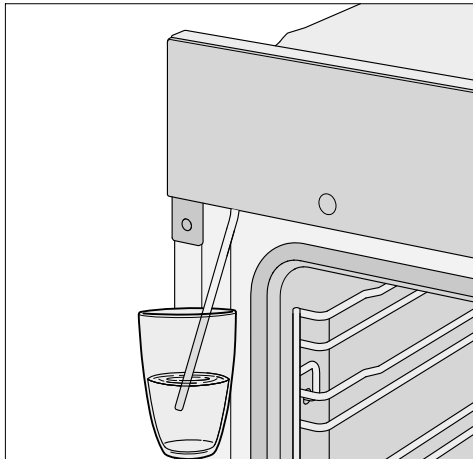
Kada hoćete da koristite funkciju Prethodno zagrevanje, uzmite u obzir fazu zagrevanja prilikom manuelnih i vremenski podešenih parnih udara (vidi poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Prethodno zagrevanje“).

- Odaberite broj parnih udara (samo kod Ručno ili Sa tajmerom).
- Podesite vreme parnih udara ako je potrebno.
- Odaberite Dalje.

Prikaže se zahtev za postupak usisavanja.

### Pripremanje vode i pokretanje postupka usisavanja

- Napunite posudu potrebnom količinom vode iz slavine
- Otvorite vrata.
- Cev za punjenje levo ispod komandne ploče pomerite napred.



- Potopite cev za punjenje u posudu sa vodom iz česme.
- Potvrdite sa OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina vode koja je stvarno usisana može da bude manja od tražene tako da u posudi ima ostatka tečnosti.

Odabirom Stop ili Start možete u svakom trenutku da prekinete i ponovo nastavite postupak usisavanja.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu i zatvorite vrata.

Još jednom se čuje kratki šum rada pumpe. Voda koja je ostala u cevi za punjenje se usisava.

Zagrevanje rerne i ventilator se uključuju. Prikazuju se zadata i stvarna temperatura.

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

Ako ste odabrali Sa tajmerom, pre oslobađanja parnog udara možete da proverite vreme preko **i** Info.

### Aktiviranje parnih udara

⚠ Opasnost od povređivanja usled vodene pare.

Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.

Osim toga senzorski tasteri i ekran osetljiv na dodir će reagovati sporije zbog kondenzovanja vodene pare na komandnoj ploči.

Ne otvarajte vrata tokom parnih udara.

### Automatski

Nakon faze zagrevanja se automatski oslobađa parni udar.

Voda isparava u rerni, a na displeju se pojavljuje Parni udar.

Nakon parnog udara na displeju se gasi Parni udar\*.

- Pecite namirnicu do kraja.

### Ručno

Parne udare možete da aktivirate čim se pojavi Parni udar a Start je zeleno posvetljen.

Sačekajte fazu zagrevanja kako bi se vodena para ravnomerno rasporedila u zagrejanom vazduhu u rerni.

# Klimatsko pečenje

**Savet:** Što se tiče trenutka kada da aktivirate parne udare, orijentišite se prema podacima u priloženoj knjižici recepata ili u aplikaciji Miele. Kao podsetnik za taj trenutak koristite funkciju Kratki interval .

- Odaberite Start.

Aktivira se parni udar. Start je deaktiviran.

- Postupite na isti način kako biste aktivirali ostale parne udare čim je Start zeleno posvetljen.

Nakon poslednjeg parnog udara Start je deaktiviran.

- Pecite namirnicu do kraja.

## Sa tajmerom

Rerna aktivira svaki parni udar u podešeno vreme.

Kada se oslobađa parni udar, pojavi se Parni udar.

Nakon poslednjeg parnog udara gasi se Parni udar\*.

- Pecite namirnicu do kraja.

## Pokrenuti isparavanje ostatka vode

Kod postupka pečenja sa dodatnim vlaženjem, koji se odvija bez prekida, u sistemu nema ostatka vode. Voda potpuno isparava ravnomerno prema broju parnih udara.

Ako se postupak pečenja sa dodatnim vlaženjem prekine ručno ili zbog nestanka električne energije, voda koja još nije isparila ostaje u sistemu za isparavanje.

Prilikom sledećeg korišćenja načina rada Klimatsko pečenje  ili automatskog programa sa dodatnim vlaženjem pojačljuje se Pokrenuti isparavanje ostatka vode.

- Pokrenite ako je moguće odmah isparavanje ostatka vode kako bi prilikom sledećeg postupka pečenja na namirnicu isparavala isključivo sveža voda.



Opasnost od povređivanja usled vodene pare.

Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.

Ne otvarajte vrata tokom parnih udara.

Zavisno od postojeće količine vode isparavanje ostatka vode može da traje do 30 minuta.

Rerna se zagreva i preostala voda isparava tako da se u rerni i na vratima kondenzuje vlaga.

- Obavezno uklonite kondenzat u unutrašnjosti rerne nakon što se rerna ohladi.

### Trenutno pokretanje isparavanja ostatka vode



Opasnost od povređivanja usled vodene pare.

Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.

Ne otvarajte vrata tokom parnih udara.

- Odaberite način rada ili automatski program sa dodatnim vlaženjem.

Pojavi se upit Pokrenuti isparavanje preostale vode?.

- Odaberite Da.

Prikažu se Pokrenuti isparavanje ostatka vode i vreme.

Počinje isparavanje ostatka vode. Možete da pratite proces.

Navedeno vreme zavisi od količine vode koja se nalazi u sistemu za isparavanje. Tokom isparavanja ostatka vode, sistem može da koriguje ov vreme prema stvarno postojećoj količini vode.

Na kraju postupka isparavanja ostatka vode prikaže se Završeno.

- Odaberite Zatvaranje.

Sada možete da izvršite postupak pečenja sa načinom rada ili automatskim programom sa dodatnim vlaženjem.

Prilikom isparavanja ostatka vode vlaga se kondenzuje u rerni i na vratima. Obavezno uklonite kondenzat nakon što se rerma ohladi.

### Izostavljanje isparavanja ostatka vode

U veoma nepovoljnim okolnostima može se desiti da prilikom sledećeg usisavanja vode dođe do njenog preliivanja iz sistema za isparavanje u rernu.

Ako je moguće, ne prekidajte isparavanje ostatka vode.

- Odaberite način rada ili automatski program sa dodatnim vlaženjem.

Prikaže se Pokrenuti isparavanje preostale vode?.

- Odaberite Preskočiti.

Sada možete da izvršite postupak pečenja sa načinom rada ili automatskim programom sa dodatnim vlaženjem.

Prilikom sledećeg odabira načina rada ili automatskog programa sa dodatnim vlaženjem, kao i prilikom isključivanja rerne od Vas se ponovo zahteva da izvršite isparavanje preostale vode.

# Automatski programi

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

## Kategorije

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

## Upotreba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi **Auto**.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

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.

## 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 .

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 prominite 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.

## Spec.upotrebe

U ovom poglavlju ćete naći informacije o sledećim primenama:

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

## Odmrzavanje

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

- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Prema potrebi promenite predloženu temperaturu i podesite vreme pečenja.

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



Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.

Mikroorganizmi kao npr. salmonela mogu prouzrokovati teška trovanja hranom.

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

Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.

Nakon otapanja odmah dalje obradite namirnice.

## Saveti

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

## Sušenje

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

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

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

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

- Sušite maksimalno na 2 nivoa istovremeno.

Namirnicu za sušenje stavite na nivoe 1+3.

Kada koristite rešetku i univerzalni pleh, univerzalni pleh stavite ispod rešetke.

- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Sušenje.
- Po potrebi promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme sušenja.
- Sledite uputstva na displeju.
- Namirnicu koju sušite na univerzalnom plehu okrećite u redovnim razmacima.

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

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

 Specijalna upotreba/način rada,

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme sušenja,

 Specijalna upotreba Sušenje,

 način rada Gornje i donje zagrevanje

\* Začinsko bilje sušite samo na univerzalnom plehu, na nivou 2 i koristite način rada Gornje i donje zagrevanje , zato što je kod 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.

## 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 i uz to da demontirate prihvatne rešetke.
- 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.
- Odaberite vreme narastanja.
- 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 zagrejanu tanjiru 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 zapécite 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 zapéceno meso na rešetku i zabodite 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 univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega.

Prilikom prethodnog zagrevanja isključite funkciju **Booster**.

- Univerzalni pleh sa rešetkom stavite u nivo 1.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Gornje i donje zagrevanje  i temperaturu od 120 °C.
- Isključite funkciju **Booster** preko padaćeg menija.
- Zagrejte prethodno rernu zajedno sa univerzalnim plehom i rešetkom oko 15 minuta.
- Dok se rerna zagreva, na ploči za kuvanje dobro zapецite 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.
- Smanjite temperaturu na 100 °C (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.upotrebe .
- 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.

## Ukuvavanje

 Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.

Jednokratnim ukuvavanjem mahunarki i mesa spore bakterije *Clostridium botulinum* se nedovoljno uništavaju. Na taj način mogu da se stvore toksini koji izazivaju teška trovanja. Spore odumiru tek još jednim zagrevanjem.

Mahunarke i meso ukuvajte nakon hlađenja u roku od 2 dana **uvek** još po drugi put.

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

Ne ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

## Pripremanje voća i povrća

Podaci važe za 6–8 tegli od 1 l sadržine.

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

- Pre ukuvavanja isperite tegle vrućom vodom i napunite ih maksimalno do 2 cm ispod ispod vrha.
- Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom i zatvorite tegle.
- Stavite univerzalni pleh u nivo 1 i na njega poredajte tegle.
- Odaberite režim rada Vrući vazduh plus  i temperaturu od 160–170°C.

- Sačekajte da počne da „penuša“ (dok u teglama ne počnu ravnomerno da se dižu mehurići).

Smanjite temperaturu na vreme kako biste sprečili da sadržaj pokipi.

## Ukuvavanje voća i krastavaca

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

## Ukuvavanje povrća

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

|                            |  /⌚ |  /⌚ |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Voće                       | –/–                                                                                  | 30 °C<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 (zelena 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

## 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 na-  
duo i ne pukne prilikom otvaranja, bacite sadržaj.

## Zamrznuti proizvodi/gotova jela

### Saveti za kolače, pice i bagete

- Kolače, pice i bagete pecite na rešetku koju ćete prekriti papirom za pečenje. Univerzalni pleh može prilikom pripremanja zamrznutih proizvoda toliko da se deformiše da se u vrućem stanju eventualno više ne može izvaditi iz rerne. Svakim sledećim korišćenjem još će se više izobličiti.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.

### Saveti za pomfrit, krokete ili slično

- Ove smrznute proizvode pecite na univerzalnom plehu prekrivenom papirom za pečenje.
- Odaberite niže temperature od onih preporučenih na ambalaži.
- Namirnicu koja se peče okrenite više puta.

### Priprema zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Pažljiva obrada namirnica je važna za Vaše zdravlje.

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

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

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 „Podešavanje“, 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 
- Održavanje 

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

## Korišćenje papira za pečenje

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

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

## Informacije vezane za tabele za pečenje

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

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

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

### Saveti

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

### Korišćenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite sa željenim načinom zagrevanjem za pečenje sa dodatnim vlaženjem.

- Namirnicu stavite u nivo 1.

### Korišćenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača sa vlažni filom.

**Ne** koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva.

- Kolače u kalupima stavite u nivo 1 ili 2.

### Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

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

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

- Namirnicu stavite u nivo1 ili 2.

### Korišćenje Eco -Vrući vazduh

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

- Namirnicu stavite u nivo 2.

# Pečenje mesa

## Saveti za pečenje

- Možete da koristite svako posuđe od materijala otpornog na toplotu, poput pekača, tepsije, staklene posude, creva ili kese za pečenje, glinene posude, univerzalnog pleha, rešetke i/ili pleha za grilovanje i pečenje (ako ga posedujete) na univerzalnom plehu.
- **Prethodno zagrevanje** rerne je potrebno samo prilikom pripreme rozbifa i filea. Obično nije potrebno prethodno zagrevanje.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu za pečenje**, npr. pekač. Meso iznutra ostaje sočno. Rerna ostane čistija nego prilikom pečenja na rešetki. Ostane dovoljno soka od pečenja za pripremanje umaka.
- Ako koristite **crevo ili kesu za pečenje**, obratite pažnju na podatke na pakovanju.
- Ako za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu**, posnije meso možete da premažete mašću, obložite reznjevima slanina ili špićujete.
- **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 tom uzmite u obzir različite posude za pečenje, komade mesa i navike prilikom pečenja.

### Odabir temperature

- Odaberite obično nižu temperaturu. Na višim temperaturama od navedenih meso doduše porumeni, ali ne bude pečeno.
- U načinima rada Vrući vazduh plus , Klimatsko pečenje  i Automatsko pečenje  odaberite temperaturu nižu za oko 20 °C nego sa Gornje i donje zagrevanje .
- Kada pečete komade mesa teže od 3 kg, odaberite temperaturu nižu za oko 10 °C nego što je navedeno u tabeli za pečenje. 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 10 °C nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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

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

## Saveti

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

## Informacije vezane za načine rada

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

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

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

## Korišćenje Automatski programi

■ Sledite uputstva na displeju.

## Korišćenje Vrući vazduh plus ili Automatsko pečenje

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

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

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

■ Namirnicu stavite u nivo1 ili 2 .

## Korišćenje Klimatsko pečenje

Ovaj način rada koristite sa željenim načinom zagrevanjem za pečenje sa dodatnim vlaženjem.

■ Namirnicu stavite u nivo 1.

## Korišćenje Gornje i donje zagrevanje

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

■ Namirnicu stavite u nivo 1.

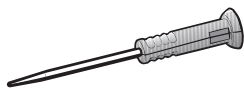
## Korišćenje Eco -Vrući vazduh

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

■ Namirnicu stavite 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.

Senzor temperature se nalazi oko 2 cm iza vrha. Ubodite metalni vrh u namirnicu koja se peče tako da senzor temperature bude u sredini (vidi poglavlje „Važne napomene o korišćenju“).

Porast unutrašnje temperature odražava stanje pečenja. Zavisno od toga da li npr. želite da pečenje 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.

Prenos vrednosti unutrašnje temperature namirnice do elektronike rerne se vrši putem radio signala između predajnika u ručici termometra za namirnice i prijemne antene u zadnjoj stranici čim u rernu stavite namirnicu sa zabodenim termometrom za namirnice.

Besprekoran prenos radio signala se garantuje samo kada su vrata zatvorena. Ako tokom postupka pečenja otvorite

vrata, da biste npr. zalili pečenje, radio prenos se prekida. On se ponovo nastavlja tek nakon zatvaranja vrata. Prođe nekoliko sekundi dok se na displeju ponovo ne prikaže aktuelna temperatura u unutrašnjosti namirnice.

Senzor za temperaturu će se uništiti na temperaturama preko 100 °C. Kada je zaboden u namirnicu, ne postoji opasnost od oštećenja, pošto temperatura u unutrašnjosti namirnice može da se podesi samo do 99 °C.

Ako ne koristite termometar za namirnice, ne ostavljajte ga u rerni tokom postupka pripreme namirnice već ga stavite uvek u pregradu za odlaganje na vratima.

### 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
- Intenzivno pečenje
- Gornje i donje zagrevanje
- Klima + Autom. pečenje
- Klima + Vrući vazd. plus
- Klima + Intenz. pečenje
- Klima + Gor./donje zagr.

## Važne napomene o korišćenju

Za optimalno funkcionisanje uređaja obavezno obratite pažnju na sledeće napomene.

Metalni vrh termometra za namirnice može da se polomi.

Ne koristite termometar za namirnice za nošenje namirnice.

- Ne koristite visoke i uske metalne posude za pečenje, jer one mogu da oslabe radio signale.
- Ako koristite bežični termometar za namirnice, izbegavajte metalne predmete iznad termometra za namirnice, kao što su poklopci pekača, aluminijumska folija ili rešetka i univerzalni pleh u nivoima iznad njega. Staklene poklopce možete da koristite.
- Ne koristite istovremeno i drugi komercijalni termometar za namirnice od metala.
- Izbegavajte da ručka termometra za namirnice leži u tečnosti od pečenja ili da se naslanja na namirnicu ili ivicu posude za pečenje.
- Meso možete da stavite u šerpu ili na rešetku.
- Metalni vrh termometra za namirnice morate da zabodete potpuno do drške u namirnicu koju pečete tako da senzor temperature dopre otprilike do sredine. Ručka treba pri tom da pokazuje ukoso nagore, a ne vodoravno u smeru uglova rerne ili vrata.
- Kod živine je najbolje da metalni vrh zabodete u najdeblje mesto u predelu prsa. U tu svrhu opipajte palcem i kažiprstom predeo grudi 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.
- Termometar za namirnice možete da zabodete u veoma pljosnate namirnice, kao npr. ribu, gotovo samo vodoravno. Zato tanje namirnice pripremajte u staklenim ili keramičkim posudama za pečenje, jer bi zidovi metalne posude mogli da ometaju radio signale.

Ukoliko za vreme postupka pečenja ne može više da se prepozna termometar za namirnice, na displeju se pojavi odgovarajuća napomena. Promenite poziciju termometra u namirnici koja se peče.

# Pečenje mesa

## Korišćenje termometra za namirnice

- Termometar za namirnice izvadite iz pregrade za njegovo odlaganje na vratima.
- 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.

Ručka treba da pokazuje ukoso nagore.

- Stavite namirnicu u rernu.
- 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.

Ručka termometra za namirnice može da bude veoma vruća. Postoji opasnost da se opečete na ručku.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja termometra za namirnice.

**Savet:** Ako nakon dostizanja temperature jezgra namirnica još uvek nije pečena onako kako Vi želite, zabodite termometar za namirnice u neko drugo mesto ili podesite višu temperaturu jezgra i ponovite ovaj postupak.

## 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.

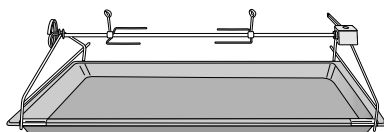
Preostalo vreme koje se prikazuje na početku je procenjeno vreme. Pošto se preostalo vreme tokom odvijanja postupka uvek ponovo izračunava, indikacija se stalno koriguje i sve je preciznija.

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.

 **Opasnost od povreda zbog vrućih površina.**

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

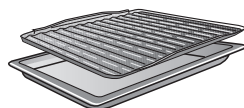
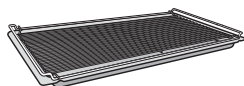
Prilikom pečenja na roštilju zatvorite vrata.



- Pored toga, rerne poseduje opremu sa okretnim roštiljem na kojem možete da pripremate rolovano meso ili živinu (vidi poglavlje „Pečenje sa okretnim ražnjem“).

### Saveti za pečenje na roštilju

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



- 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, nivoima i vremenima. Pri tome uzmite u obzir različite komade mesa i navike prilikom pečenja.
- Posle kraćeg navedenog vremena proverite namirnicu.

### Odabir temperature

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

### Odabir nivoa

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

# Pečenje na roštilju

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

## Informacije vezane za načine rada

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

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.

## Korišćenje Veliki roštilj 🍖

Koristite ovaj način rada za grilovanje tanjih namirnica u većim količinama i da zapečete namirnice u velikim kalupima. Ceo gornji grejač/grejač roštilja se užari kako bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.

## Korišćenje Mali roštilj 🍖

Koristite ovaj način rada za grilovanje tanjih namirnica u manjim količinama i da zapečete namirnice u malim kalupima. Samo unutrašnji deo gornjeg grejača/grejača roštilja se užari da bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.

## Korišćenje Roštilj sa kruže. vazduha 🍖

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

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

## Korišćenje Okretni roštilj veliki 🍖 i Okretni roštilj mali 🍖

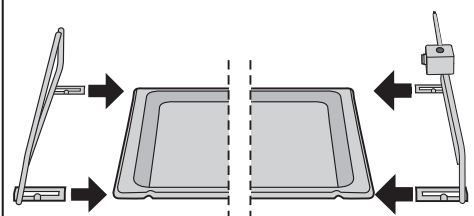
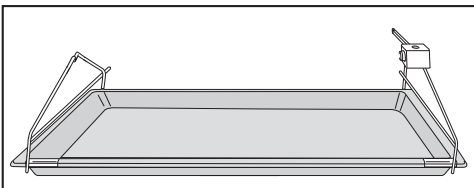
Ovi načini rada su pogodni za grilovanje mesa većeg prečnika, npr. rolovanog pečenja ili živine.

Okretanjem namirnica koja se peče ravnomerno porumeni sa svih strana.

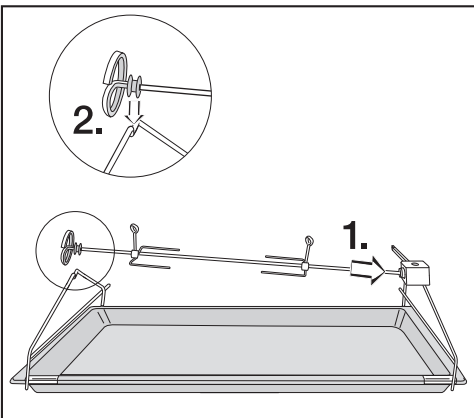
### Pečenje sa okretnim roštiljem

Opremu sa okretnim roštiljem možete da koristite sa načinima rada Okretni roštilj veliki [E3] i Okretni roštilj mali [E2].

Maksimalno opterećenje okretnog roštilja iznosi 5 kg.



- Držače za okretni ražanj gurnite bočno na univerzalni pleh dok držači ne upadnu u ležišta.



- Namirnicu koju pečete fiksirajte viljuškama po sredini na okretni ražanj.
- Okretni ražanj umetnite vrhom u ležište (1.) i postavite na držač (2.).

- Gurnite opremu sa okretnim roštiljem u nivo 1.

Pri tome oprema sa okretnim roštiljem automatski upada u prihvatnu rupu motora ražnja na zadnjoj stranici rerne.

- Zatvorite vrata.
- Odaberite Okretni roštilj [E3] a zatim jedan od načina rada okretnog roštilja.
- Potvrdite ovu informaciju sa OK.
- Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.
- Potvrdite sa OK.

Motor ražnja se uključuje. Okretanjem namirnica koja se peče ravnomerno porumeni sa svih strana.

- Posle postupka pečenja odaberite Završiti.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i okretno roštilju. Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja namirnice.

- Izvadite namirnicu iz rerne.
- Isključite rernu.

# Čišćenje i održavanje

 **Opasnost od povreda zbog vrućih površina.**

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

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

 **Opasnost od povreda usled strujnog udara.**

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

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbegavajte prilikom čišćenja sledeće:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sodu, amonijak, kiselinu ili hlor
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac na prednjoj ploči
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje, koja sadrže rastvarače
- sredstva za čišćenje nerđajućeg čelika
- sredstva za čišćenje mašine za pranje posuđa

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

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

Najbolje je da odmah uklonite nečistoće.

Pribor nije pogodan za pranje u mašini za pranje sudova (izuzev bežičnog termometra za namirnice).

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

Za jednostavnije čišćenje preporučujemo:

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

## Uklanjanje normalne prljavštine

Oko cele unutrašnjosti rerne se kao izolacija stakla na vratima nalazi osetljiva zaptivka od fiberglasa koja može da se ošteti ribanjem ili trljanjem. Bolje da ne čistite zaptivku od fiberglasa.

### 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

- Termometar za namirnice operite ručno ili u mašini za pranje sudova.

## Uklanjanje tvrdokorne prljavštine (osim FlexiClip-teleskopskih vođica)

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

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

Ostatke sa zaštitnog stakla kamere možete pažljivo ukloniti i strugačem za staklo, tako što ćete njime pod malim uglom prelaziti preko zaštitnog stakla.

## Čišćenje rerne sa funkcijom Piroliza

Umesto ručno rernu možete da čistite pomoću funkcije Piroliza .

Prilikom čišćenja pirolizom unutrašnjost rerne se zagreva na preko 400 °C. Postojeća nečistoća se usled visokih temperatura razlaže i pretvara u pepeo.

Na raspolaganju imate 3 stepena pirolize sa različitim dužinom trajanja:

- stepen 1 za slabu prljavštinu
- stepen 2 za jaču prljavštinu
- stepen 3 za jaku prljavštinu

Nakon pokretanja čišćenja pirolizom, vrata se automatski zaključavaju. Vrata možete da otvorite tek po završetku procesa čišćenja.

Čišćenje pirolizom možete da pokrenete i sa odloženim vremenom da biste npr. koristili povoljniju noćnu tarifu struje.

Nakon postupka čišćenja pirolizom možete jednostavno da uklonite ostatke pirolize (npr. pepeo), koji se, u zavisnosti od stepena nečistoće, stvaraju u unutrašnjosti rerne.

# Čišćenje i održavanje

## Pripremanje čišćenja pirolizom

Zbog visokih temperatura prilikom čišćenja pirolizom pribor nepodesan za pirolizu će se oštetiti.

Izvadite iz rerne sav pribor nepodesan za pirolizu pre nego što pokrenete postupak čišćenja pirolizom. To važi i za pribor koji ste kupili posebno, a koji nije pogodan za pirolizu.

Pribor naveden dole je pogodan za pirolizu i može da ostane u unutrašnjosti rerne za vreme čišćenja pirolizom:

- Prihvatne rešetke
- FlexiClip-teleskopske vođice HFC 92
- Rešetka HBBR 92

■ Izvadite pribor koji nije podesan za pirolizu.

■ Gurnite rešetku skroz u gornji nivo.

Gruba prljavština u unutrašnjosti rerne može da prouzrokuje stvaranje dima.

Zbog zapečenih ostataka na emajliranim površinama mogu da nastanu trajne promene boje ili tamne mrlje.

Pre nego što pokrenete čišćenje pirolizom, uklonite grubu prljavštinu iz unutrašnjosti rerne i odstranite zapečene ostatke na emajliranim površinama strugačem za staklo.

## Pokretanje čišćenja pirolizom

⚠ Opasnost od povreda usled štetnih isparenja.

Pare se mogu osloboditi tokom pirolize, što može dovesti do iritacije sluzokože.

Ne zadržavajte se dugo u kuhinji tokom pirolize i sprečite ulazak dece i kućnih ljubimaca u kuhinju.

Uverite se da je kuhinja dobro provetrena tokom pirolize. Izbegavajte da se mirisi prošire na druge prostorije.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Prilikom čišćenja pirolizom rerne se više zagreje nego pri normalnom radu.

Sprečite decu da dodiruju rernu tokom čišćenja pirolizom.

■ Odaberite Održavanje ⏻.

■ Odaberite Piroliza.

■ Odaberite stepen pirolize u skladu sa stepenom zaprljanosti.

■ Potvrdite sa OK.

Sledite uputstva na displeju.

■ Potvrdite sa OK.

Čišćenje pirolizom možete odmah da pokrenete ili da odložite vreme pokretanja.

## Trenutno pokretanje čišćenja pirolizom

- Ako odmah želite da pokrenete čišćenje pirolizom, odaberite Pokretanje odmah.
- Potvrdite sa *OK*.

Čišćenje pirolizom se pokreće.

Vrata se automatski zaključavaju. Zatim se automatski uključuju zagrevanje rerne i ventilator.

Osvetljenje rerne se ne uključuje za vreme čišćenja pirolizom.

Prikaže se preostale vreme čišćenja pirolizom. Njega ne možete da menjate.

Ako ste u međuvremenu podesili kratkotrajni vremenski interval, po isteku vremenskog intervala čuće se zvučni signal, treperi  i vreme odbrojava na više. Čim dodirnete senzorski taster , isključuju se zvučni i optički signali.

## Pokretanje čišćenja pirolizom sa odloženim vremenom

- Ako želite da pokrenete čišćenje pirolizom sa odloženim vremenom, odaberite Start u.
- Potvrdite sa *OK*.
- Podesite vreme u koje čišćenje pirolizom treba da se pokrene.
- Potvrdite sa *OK*.

Vrata se automatski zaključavaju. Na displeju se pojave Start u i podešeno vreme pokretanja.

Do početka starta vreme pokretanja možete da promenite putem Tajmer.

Čim nastupi vreme pokretanja procesa, automatski se uključuju zagrevanje rerne i ventilator, a na displeju se pojavljuje preostalo vreme trajanja.

## Završavanje čišćenja pirolizom

Čim istekne preostalo vreme, na displeju se pojavljuje poruka da se vrata otključavaju.

Čim se vrata otključaju, prikaže se Završeno i začuje se zvučni signal.

- Potvrdite tu napomenu sa *OK*.
- Odaberite Zatvaranje.
- Isključite rernu.

Zvučni i optički signali se isključuju.



Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Nakon čišćenja pirolizom rerna je još veoma vruća. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Grejače, unutrašnjost rerne i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što uklonite moguće ostatke pirolize i podmažete prihvatne rešetke.

- Očistite rernu i pribor podesan za pirolizu od mogućih zaostataka pirolize (npr. pepela) koji se mogu stvoriti u zavisnosti od stepena zaprljanosti rerne.
- Uklonite eventualne ostatke sa zaštitnog stakla kamere. U tu svrhu možete da koristite grubu stranu sundera za pranje posuđa.
- Nakapajte nekoliko kapi jestivog ulja sa visokom tačkom gorenja na papirni ubrus i podmažite prihvatne rešetke.

Većinu ostataka možete da uklonite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunderastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Zavisno od stepena nečistoće na unutrašnjem delu stakla vrata može da se stvore vidljive naslage. Naslage možete da uklonite sunderom za pranje sudova, strugačem za staklo ili spiralom od nerđajućeg čelika (npr. Spontex Spirinett) i deterdžentom za ručno pranje sudova.

Oko cele unutrašnjosti rerne se kao izolacija stakla na vratima nalazi osetljiva zaptivka od fiberglasa koja može da se ošteti ribanjem ili trljanjem. Bolje da ne čistite zaptivku od fiberglasa.

Zbog prolivenih voćnih sokova emajlirane površine mogu trajno da promene boju. Ove promene boje ne umanjuju svojstva emajla.

Ne pokušavajte da uklonite ove mrlje po svaku cenu.

## Izvlačenje FlexiClip-teleskopskih vodiča

Posle čišćenja na FlexiClip-teleskopskim vodičama može da dođe do promene boje ili svetlih mrlja koje, međutim, ne umanjuju svojstva upotrebe. Ali time neće biti umanjene njihove performanse.

- FlexiClip-teleskopske vodiče razvucite više puta nakon čišćenja pirolizom.

## Odstranjivanje kamenca

Iz sistema za isparavanje treba zavisno od tvrdoće vode redovno odstranjivati kamenac.

Postupak odstranjivanja kamenca možete da izvršite u svakom trenutku.

Međutim posle određenog broja postupaka kuvanja će se od Vas automatski tražiti da iz sistema za isparavanje odstranite kamenac kako bi on i dalje besprekorno funkcionisao.

Poslednjih 10 postupaka pečenja do odstranjivanja kamenca se prikazuju i odbrojavaju. Nakon toga se blokira korišćenje načina rada i automatskih programa sa dodatnim vlaženjem.

Ove načine rada možete ponovo da koristite tek kada izvršite postupak odstranjivanja kamenca. Sve ostale načine rada i automatske programe bez dodatnog vlaženja možete i dalje da koristite.

## Odvijanje postupka odstranjivanja kamenca

Kada pokrenete postupak odstranjivanja kamenca, morate ga u potpunosti sprovesti, jer on ne sme da se prekida.

Postupak odstranjivanja kamenca traje oko 90 minuta i odvija se u više koraka:

1. Pripremanje postupka odstranjivanja kamenca
2. Usisavanje sredstva protiv kamenca
3. Faza delovanja
4. Postupak ispiranja 1
5. Postupak ispiranja 2
6. Postupak ispiranja 3
7. Isparavanje ostatka vode

## Pripremanje postupka odstranjivanja kamenca

Potrebna Vam je posuda zapremine oko 1 l.

Da ne biste morali da držite posudu sa sredstvom za odstranjivanje kamenca ispod cevi za punjenje, u obimu isporuke se nalazi plastično crevo sa sisaljkom.

Kako bi se postigao optimalan efekat čišćenja, preporučujemo da koristite priložene tablete za odstranjivanje kamenca, koje su specijalno proizvedene za Miele.

**Savet:** Dodatne tablete za odstranjivanje kamenca možete naručiti preko Miele webshop-a, Miele servisne službe ili Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Druga sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i druge kiseline i/ili koja nisu bez drugih neželjenih sastojaka, kao npr. hlorida, mogla bi prouzrokovati oštećenja.

Osim toga, ne bi moglo da se garantuje za potrebno dejstvo ako se nije poštovala odgovarajuća koncentracija sredstva za čišćenje kamenca.

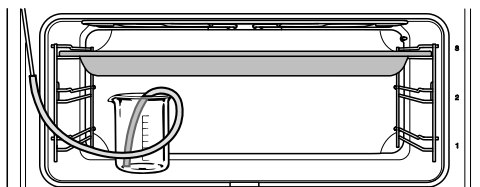
- Posudu napunite sa oko 600 ml hladne vode iz slavine i potpuno rastvorite jednu tabletu u njoj.

## Izvršavanje postupka odstranjivanja kamenca

- Odaberite Održavanje ☉.
- Odaberite Odstranjivanje kamenca.

Ukoliko su načini rada i automatski programi sa dodatnim vlaženjem već bili blokirani, postupak odstranjivanja kamenca možete odmah da pokrenete tako što ćete potvrditi sa OK.

- Stavite univerzalni pleh skroz do kraja u prvi gornji nivo kako bi se nakon upotrebe u njemu prihvatilo sredstvo za odstranjivanje kamenca. Potvrdite tu napomenu sa OK.



- Stavite posudu sa sredstvom za odstranjivanje kamenca na dno rerne.
- Pričvrstite jedan kraj plastičnog creva na cev za punjenje. Drugi kraj stavite na dno posude u sredstvo za odstranjivanje kamenca i pričvrstite ga sa sisaljkom u posudi.
- Potvrdite sa OK.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se rad pumpe.

Odabirom Stop ili Start možete u svakom trenutku da prekinete i ponovo nastavite postupak usisavanja.

Stvarno usisana količina sredstva za odstranjivanje kamenca može da bude manja od zahtevane tako da u posudi ima zaostalog sredstva.

Pojavljuje se obaveštenje da je postupak usisavanja završen.

- Potvrdite sa OK.

Počinje **faza delovanja**. Možete da pratite protok vremena.

- Posudu zajedno sa crevom na cevi za punjenje ostavite u rerni i dolijte oko 300 ml vode, jer sistem usisava još malo tečnosti tokom faze delovanja.

Otprilike svakih 5 minuta sistem usisava još malo tečnosti. Čuje se rad pumpe.

# Čišćenje i održavanje

Tokom celog procesa ostaju uključeni osvetljenje rerne i ventilator.

Na kraju faze delovanja začuje se zvučni signal.

## Ispiranje sistema za isparavanje posle faze delovanja

Nakon faze delovanja treba isprati sistem za isparavanje kako bi se uklonili ostaci sredstva za odstranjivanje kamenca.

Za to se kroz sistem za isparavanje pumpa tri puta oko 1 l vode iz slavine i prihvata u univerzalnom plehu.

- Izvadite univerzalni pleh sa sakupljenim sredstvom za odstranjivanje kamenca, ispraznite i stavite ga ponovo u prvi gornji nivo.
- Izvadite plastično crevo iz posude.
- Izvadite posudu, temeljno isperite i napunite je sa oko 1 l sveže vode iz slavine.
- Stavite posudu ponovo u rernu i u njoj pričvrstite plastično crevo.
- Potvrdite sa **OK**.

Počinja postupak usisavanja za **prvi postupak ispiranja**.

Voda se sprovodi kroz sistem za isparavanje i prihvata u univerzalnom plehu.

Pojavljaju se napomene vezane za pripremanje **drugog postupka ispiranja**.

- Izvadite univerzalni pleh sa vodom koja je korišćena za ispiranje, ispraznite i stavite ga ponovo na prvi gornji nivo.
- Izvadite plastično crevo iz posude i napunite posudu sa oko 1 l sveže vode iz slavine.
- Stavite posudu ponovo u rernu, pričvrstite u njoj plastično crevo.
- Potvrdite sa **OK**.

## ■ Postupite isto tako i za **treći postupak ispiranja**.

Za vreme isparavanja ostatka vode ostavite univerzalni pleh sa vodom u rerni, koja je korišćena i sakupljena od trećeg postupka ispiranja.

## Isparavanje ostatka vode

Posle trećeg postupka ispiranja pokreće se isparavanje ostatka vode.

- Izvadite posudu i crevo iz rerne.
- Zatvorite vrata.
- Potvrdite sa **OK**.



Opasnost od povređivanja usled vodene pare.

Vodena para može da prouzrokuje teške opekotine.

Ne otvarajte vrata tokom isparavanja ostatka vode.

Uključuje se zagrevanje rerne i pojavljuje podatak o trajanju isparavanja ostatka vode.

Podatak o trajanju se automatski koriguje u zavisnosti od stvarne količine preostale vode.

## Završavanje postupka odstranjivanje kamenca

Na kraju isparavanja ostatka vode pojavljuje se informativni prozor sa obavještenjima o čišćenju posle postupka odstranjivanja kamenca.

- Potvrdite sa **OK**.

Začuje se zvučni signal i prikaže **Završeno**.

- Odaberite **Zatvaranje**.
- Isključite rernu tasterom za uključivanje/isključivanje **⏻**.

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

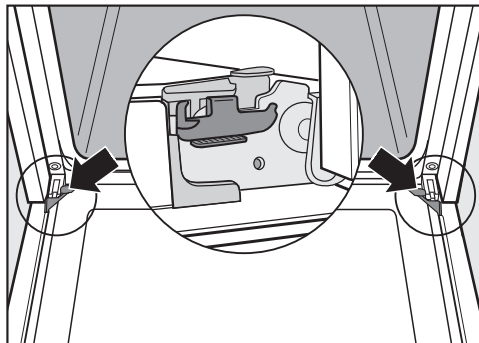
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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

- Izvadite univerzalni pleh u kome se sakupila tečnost.
- Na kraju očistite ohlađenu unutrašnjost rerne od eventualne kondenzovane vlage i ostataka sredstva za odstranjivanje kamenca.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude suva.

## Demontaža vrata

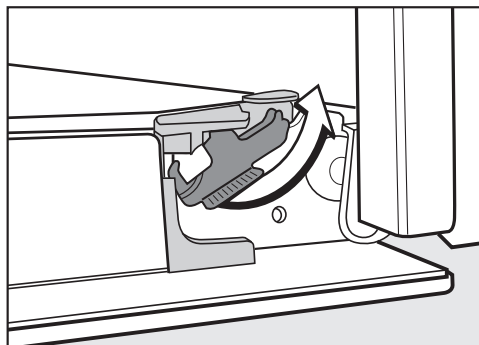
Vrata su teška oko 14 kg.



Vrata su držačima spojena sa šarkama za vrata.

Pre nego što skinete vrata sa ovih držača, morate da oslobodite blokadu na obe šarke za vrata.

- Potpuno otvorite vrata.



- Oslobodite blokade tako što ih okrenete do kraja.

Rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

## Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sistema sa 4 stakla sa delimično termoreflekturnim slojevima.

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

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

Staklo na vratima bi moglo da se uništi zbog ogrebotina.

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

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

Pojedinačne strane stakala na vratima su presvučene različitim zaštitnim slojem. Strane prema unutrašnjosti rerne deluju termoreflekturne.

Rerna će se oštetiti ako se stakla na vratima stave naopako.

Obratite pažnju da stakla vrata nakon čišćenja ponovo postavite u pravilan položaj.

Sredstvo za čišćenje rerne oštećuje površinu aluminijumskih profila.

Ove elemente čistite samo toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom suđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovla-kana.

Stakla vrata bi mogla da se polome ako padnu.

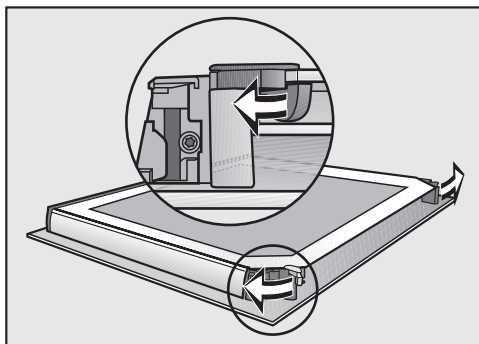
Izvađena stakla vrata odložite na sigurno mesto.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vrata koja se zatvaraju.

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

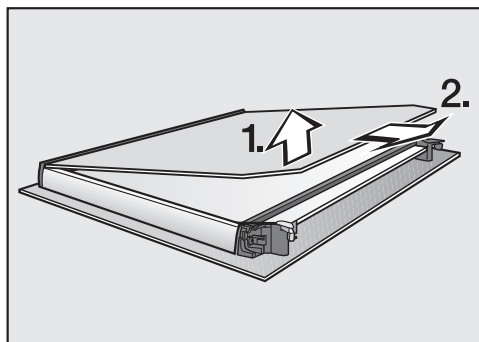
Pre rasklapanja uvek izvadite prvo vrata.

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

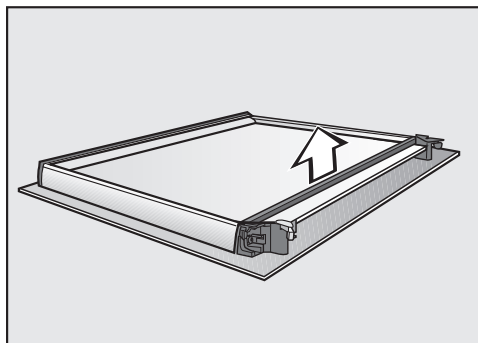


- Oba zatvarača za stakla vrata otvorite okretanjem prema spoljnoj strani.

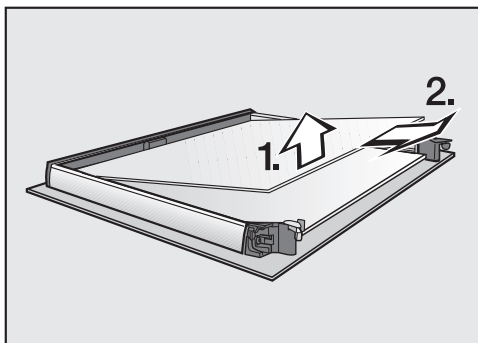
Izvadite redom unutrašnje staklo vrata i oba srednja stakla vrata.



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

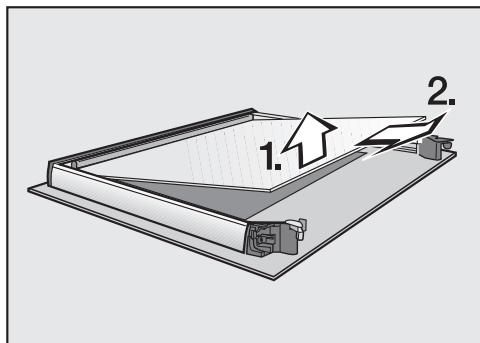


- Skinite zaptivku.



- Lagano podignite gornje srednje staklo vrata i izvucite ga napolje.

## Čišćenje i održavanje

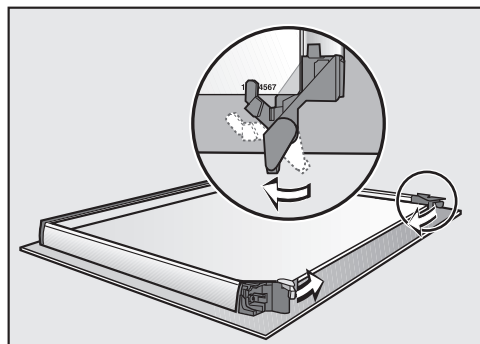


- Malo izdignite donje srednje staklo vrata i izvucite ga napolje.
- Staklo vrata i ostale pojedinačne delove očistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom suđerastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Delove osušite mekom krpom.

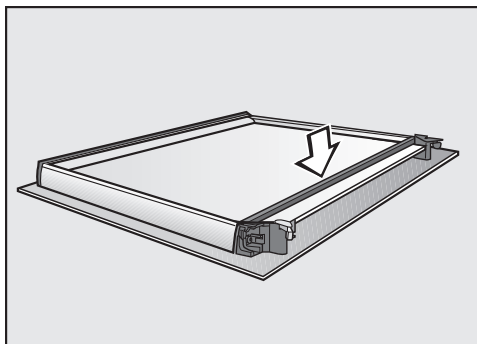
Zatim ponovo pažljivo sastavite vrata:

Oba srednja stakla vrata su identična. Radi orijentacije za pravilnu ugradnju na staklima vrata je naštampan broj proizvoda.

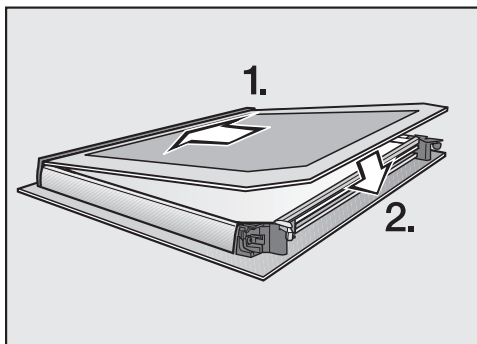
- Donje srednje staklo vrata okrenite tako da broj proizvoda bude čitljiv (ne obrnuto).



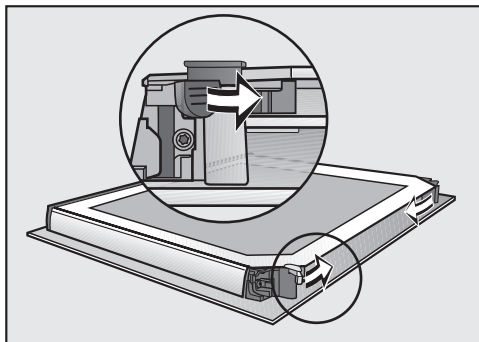
- Zatvarače za stakla vrata okrenite prema unutrašnjoj strani, tako da zatvarači leže na donjem od dva srednja stakla.
- Gornje od dva srednja stakla vrata okrenite tako da šifra proizvoda bude čitljiva (ne obrnuto). Staklo vrata mora da leži na zatvaračima.



- Stavite zaptivku.



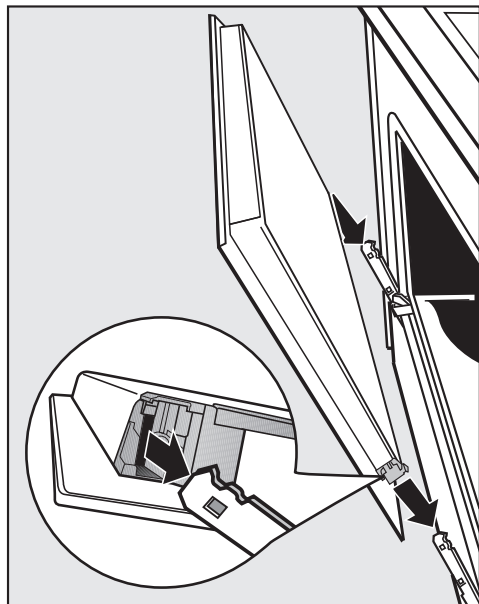
- Unutrašnje staklo vrata sa stranom bez sjaja nadole gurnite u plastičnu lajsnu i postavite unutrašnje staklo između zatvarača.



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

Vrata su ponovo sklopljena.

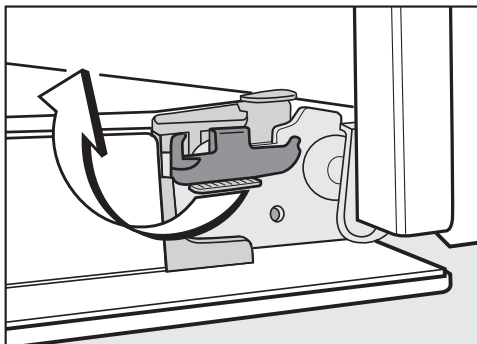
### Ugradnja vrata



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

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

Nakon postavljanja obavezno fiksirajte blokade.



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

### Demontaža prihvatnih rešetki sa FlexiClip-teleskopskim vođicama

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

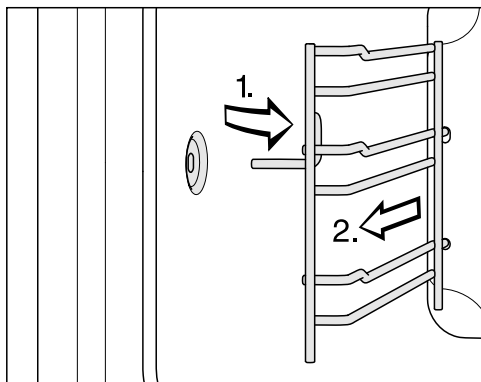
Ako želite da prethodno posebno demontirate FlexiClip-teleskopske vođice, pratite napomene u poglavlju „Oprema“, odeljak „Ugradnja i demontaža FlexiClip-teleskopskih vođica“.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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

# Čišćenje i održavanje



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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redosledom.

- Pažljivo ugradite delove.

## Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

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

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

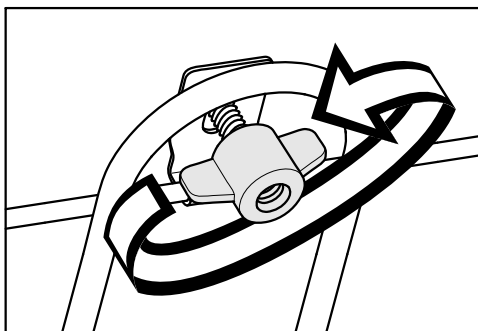
Rerna se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

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

Matice koje padnu na dno rerne mogu da oštete emajl.

Radi zaštite stavite npr. kuhinjsku krpu na dno rerne.

- Demontirajte prihvatne rešetke.



- Odvrnite leptir matice.

Gornji grejač/grejač roštilja može da se ošteti.

Nikada ne vucite na silu gornji grejač/grejač roštilja.

- Pažljivo spustite gornji grejač/grejač roštilja.

Sada je gornja strana unutrašnjosti rerne pristupačna.

- Gornju stranu unutrašnjosti rerne čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunderastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Kamera će se oštetiti ako zaštitno staklo nije pravilno ugrađeno.

Nikada ne skidajte zaštitno staklo kamere.

- Uklonite eventualne ostatke sa zaštitnog stakla kamere pomoću spirale od nerđajućeg čelika (npr. Spontex Spirinett). Ostatke možete pažljivo ukloniti i strugačem za staklo, tako što ćete njime pod malim uglom prelaziti preko zaštitnog stakla.

- Posle čišćenja preklopite gornji grejač/grejač roštilja nagore.

- Stavite leptir matice i pritegnite ih.

- Ugradite prihvatne rešetke.

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 zatamnjen.</b>                                                                                                                                     | <p>Odabrali ste podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj display-a   Isključeno. Zato je displej zatamnjen kada je rerna isključena.</p> <p>■ Čim uključite rernu, prikaže se glavni meni. Ako tačno vreme treba da bude stalno prikazano, odaberite podešavanje Tačno vreme   Pokazatelj display-a   Uključeno.</p> <p>Rerna ne dobija struju.</p> <p>■ Proverite da li je mrežni utikač utaknut u utičnicu.</p> <p>■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servis.</p>                                              |
| <b>Ne čujete zvučni signal.</b>                                                                                                                                  | <p>Zvučni signali su isključeni ili podešeni suviše tiho.</p> <p>■ Uključite zvučne signale ili pojačajte zvuk putem podešavanja Podešavanja   Jačina zvuka   Zvučni signali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Rerna se ne zagreva.</b>                                                                                                                                      | <p>Demo program je aktiviran.</p> <p>Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi.</p> <p>■ Deaktivirajte demo program putem Podešavanja   Prodajno mesto   Demo program za sajam   Isključeno.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Senzorski taster  treperi kada uključite rernu.</b>                        | <p>Vašu rernu do sada niste povezali sa WLAN mrežom. Senzorski taster treperi, kako bi Vam signalizirao da rernu možete jednostavno umrežiti pomoću ovog senzorskog tastera. Nakon višestrukog uključivanja i isključivanja rerne, senzorski taster više ne treperi, ali je funkcija umrežavanja i dalje aktivna.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Prilikom uključivanja na displeju se pojavljuje Blokada uključivanja .</b> | <p>Blokada uključivanja  je uključena.</p> <p>■ Blokadu uključivanja možete da isključite za neki postupak pečenja tako što ćete dodirnuti simbol  u trajanju od najmanje 6 sekundi.</p> <p>■ Ako hoćete trajno da isključite blokadu uključivanja, odaberite podešavanje Bezbednost   Blokada uključivanja    Isključeno.</p> |

## Šta treba uraditi ako ...

| Problem                                                                                                                            | Uzrok i otklanjanje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Senzorski tasteri ili senzor blizine ne reaguju.</b>                                                                            | <p>Odabrali ste podešavanje Displej   QuickTouch   Isključeno. Na taj način senzorski tasteri i senzor blizine ne reaguju kada je rerna isključena.</p> <p>■ 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.</p> |
|                                                                                                                                    | <p>Podešavanja za senzor blizine su isključena.</p> <p>■ Promenite podešavanja za senzor blizine putem Podešavanja   Senzor blizine.</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                    | <p>Senzor blizine je neispravan.</p> <p>■ Pozovite Miele servis.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                    | <p>Rerna nije priključena na električnu mrežu.</p> <p>■ Proverite da li je utikač utaknut u utičnicu.</p> <p>■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.</p>                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                    | <p>Ako i displej ne reaguje, onda je problem u kontrolama.</p> <p>■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje  dok se displej ne isključi a rerna ponovo ne pokrene.</p>                                                                                                                    |
| <b>Na displeju se pojavi</b> Ne-stanak struje -postupak je prekinut.                                                               | <p>Došlo je do kratkog prekida u električnoj mreži. To je prekinulo tekući postupak pečenja.</p> <p>■ Isključite i ponovo uključite rernu.</p> <p>■ Pokrenite ponovo postupak pečenja.</p>                                                                                                                                                                                         |
| <b>Na displeju se pojavi</b> 12:00.                                                                                                | <p>Prekid napajanja električnom energijom je trajao duže od 150 sati.</p> <p>■ Ponovo podesite tačno vreme i datum.</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Na displeju se pojavi</b> Maksimalno trajanje rada dostignuto.                                                                  | <p>Rerna je radila neuobičajeno dugo i izazvala iskakanje osigurača. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <p>■ Potvrdite sa OK.</p> <p>Nakon toga rerna je opet spremna za upotrebu.</p>                                                                                                                                                                                    |
| <b>Na displeju se prikaže</b>  Greška <b>F32.</b> | <p>Bravica na vratima za čišćenje pirolizom ne zatvara.</p> <p>■ Isključite i ponovo uključite rernu. Zatim ponovo pokrenite željeno čišćenje pirolizom.</p> <p>■ Ako se ponovo pojavi obaveštenje, pozovite Miele servisnu službu.</p>                                                                                                                                            |
| <b>Na displeju se prikaže</b>  Greška <b>F33.</b> | <p>Bravica na vratima za čišćenje pirolizom ne otvara.</p> <p>■ Isključite i ponovo uključite rernu.</p> <p>■ Ako se bravica na vratima ne otključava, pozovite Miele servisnu službu.</p>                                                                                                                                                                                         |

| 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>■ Pozovite Miele servis.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Na displeju se pojavi Prijem do termometra za namirnice ima smetnje, promene položaj u remini.</b>                                          | Termometar za namirnice više se ne prepoznaje.<br>■ Promenite poziciju termometra u namirnici koja se peče.<br>Ako se termometar za namirnice i dalje ne prepoznaje, znači da je neispravan. Novi termometar za namirnice možete da nabavite kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca ili Miele servisne službe. |
| <b>Nakon odabira funkcije za odstranjivanje kamenca na displeju se prikaže Funkcija nije trenutno na raspolaganju.</b>                         | Sistem za isparavanje je neispravan.<br>■ Pozovite Miele servis.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Nakon odabira automatskog programa na displeju se prikaže Upravljanje vlagom je neispravno - Automatski programi se odvijaju bez vlage.</b> | Sistem za isparavanje je neispravan.<br>■ Pozovite Miele servis.<br>Automatski program možete da pustite u rad i bez dodatnog vlaženja.                                                                                                                                                                           |
| <b>Voda se ne usisava prilikom postupka pečenja sa dodatnim vlaženjem.</b>                                                                     | Demo program je aktiviran. Možete da birate stavke menija na displeju i senzorske tastere, ali zagrevanje rerne ne radi.<br>■ Deaktivirajte demo program putem Podešavanja   Prodajno mesto   Demo program za sajam   Isključeno.                                                                                 |
|                                                                                                                                                | Pumpa sistema za isparavanje je neispravna.<br>■ Pozovite Miele servis.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.</b>                                                                                       | Nakon postupka pečenja ventilator ostaje uključen (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Naknadni rad ventilatora“).                                                                                                                                                                                             |
| <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>■ Ponovo uključite rernu.                                                                                                                     |

## Šta treba uraditi ako ...

| Problem                                                                            | Uzrok i otklanjanje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolač/pecivo još uvek nije pečeno po isteku vremena navedenog u tabeli za pečenje. | Odabrana temperatura odstupa od recepta.<br>■ Odaberite temperaturu prema receptu.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                    | Količine sastojaka odstupaju od recepta.<br>■ Proverite da li ste izmenili recept. Dodavanjem više tečnosti ili jaja testo postaje vlažnije i potrebno mu je više vremena da se ispeče.                                                                                                                                                                                |
| Kolač/pecivo neravnomerno porumeni.                                                | Odabrali ste pogrešnu temperaturu ili pogrešan nivo.<br>■ Uvek postoji izvesna razlika u dobijanju rumene boje. Ako je ta razlika vrlo velika, proverite da li ste odabrali pravu temperaturu i pravi nivo.                                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Materijal ili boja kalupa za pečenje nisu prilagođeni načinu rada.<br>■ U načinu rada Gornje i donje zagrevanje  svetli ili sjajni kalupi nisu toliko pogodni. Koristite tamne kalupe bez sjaja.                                                                                      |
| Posle čišćenja pirolizom u rerni je ostala još prljavaština.                       | Prilikom procesa čišćenja pirolizom spaljuje se prljavaština i u rerni ostaje pepeo.<br>■ Uklonite pepeo toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje sudova i čistom sunderastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako i pored toga vidite da je ostala grublja prljavaština, pokrenite ponovo proces čišćenja pirolizom, eventualno sa dužim trajanjem. |
| Prilikom stavljanja ili izvlačenja pribora čuju se zvukovi.                        | Zbog površine prihvatnih rešetki, otporne na pirolizu, stvara se efekat trenja prilikom stavljanja ili izvlačenja pribora.<br>■ Radi smanjenja ovih efekata trenja nakapajte nekoliko kapi jestivog ulja sa visokom tačkom gorenja na papirni ubrus i podmažite prihvatne rešetke. Ponovite ovo posle svakog čišćenja pirolizom.                                       |
| Osvetljenje u rerni se isključuje posle kraćeg vremena.                            | Odabrali ste podešavanje Osvetljenje   „Uključeno“ 15 sekundi.<br>■ Ako hoćete da osvetljenje u rerni uključite tokom celog postupka pečenja, odaberite podešavanje Osvetljenje   Uključeno.                                                                                                                                                                           |
| Osvetljenje u rerni je isključeno ili se ne uključuje.                             | Odabrali ste podešavanje Osvetljenje   Isključeno.<br>■ Odabirom senzorskog tastera  uključite osvetljenje rerne na 15 sekundi.<br>■ Ako želite, odaberite podešavanje Osvetljenje   Uključeno ili „Uključeno“ 15 sekundi.                                                          |
|                                                                                    | Osvetljenje rerne je u kvaru.<br>■ Pozovite Miele servis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Problem                                                                                                                                                   | Uzrok i otklanjanje                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Osvetljenje rerne se ne isključuje. Senzorski taster  ne reaguje.</b> | Odabrali ste podešavanje Kamera u remi   Uključeno. Pri ovom podešavanju je osvetljenje rerne uključeno tokom celog postupka pečenja kako bi se osigurao optimalan kvalitet prenosa. |

## Servisna služba

---

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

### Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

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

### Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

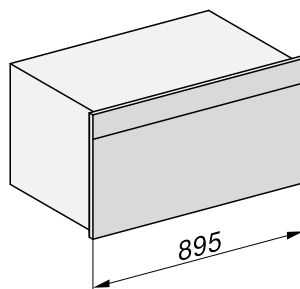
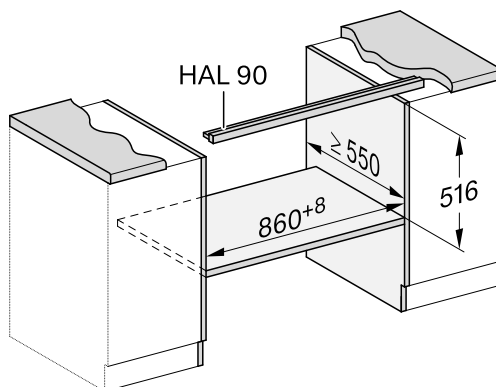
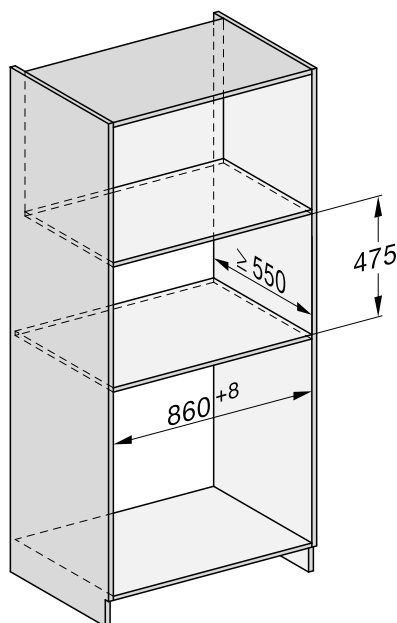
## Ugradne mere

Podaci za mere su dati u mm.

### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski element

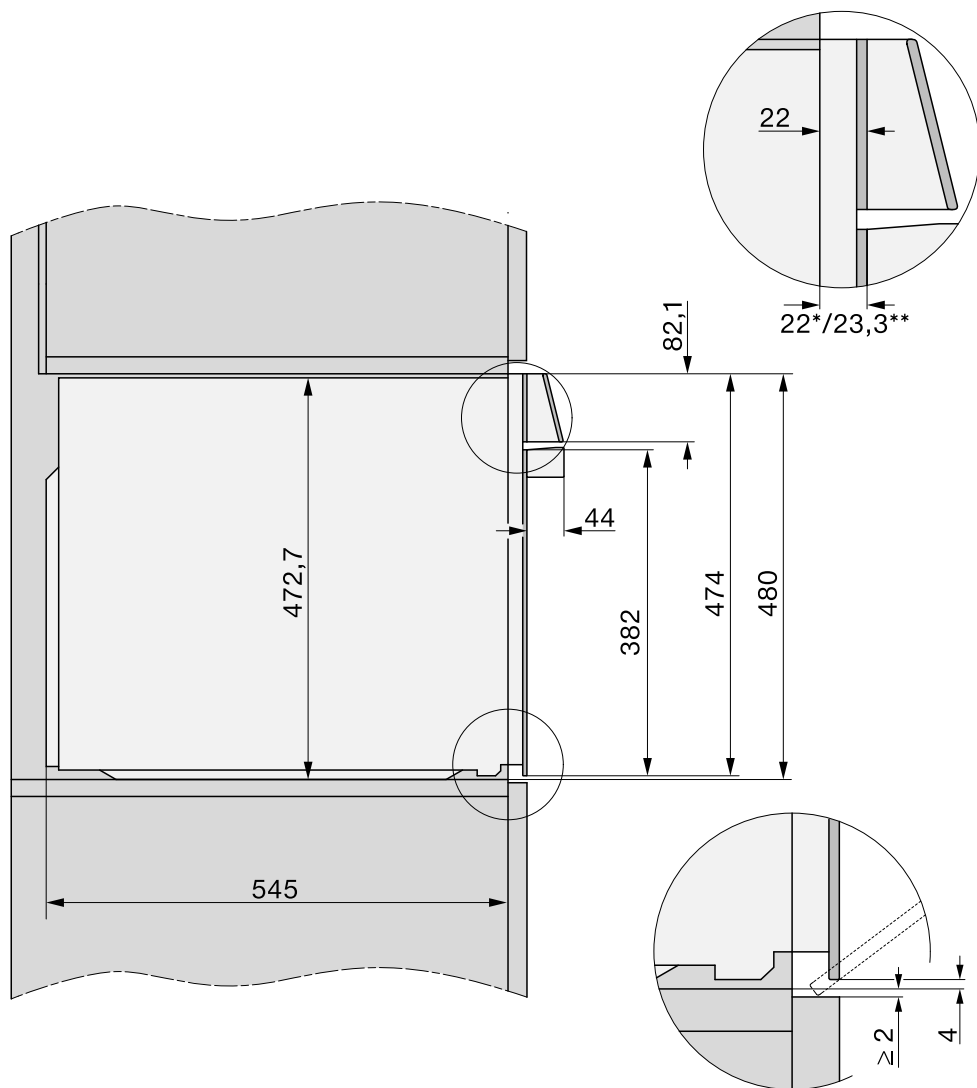
Ako rerna treba da se ugradi ispod ploče za kuvanje, obratite pažnju na uputstva za ugradnju ploče za kuvanje, kao i na visinu za ugradnju ploče.

Lajsna za izjednačavanje HAL 90 potrebna je samo za ugradnju u donji kuhinjski element i dostupna je kao pribor koji se posebno kupuje.



# Instalacija

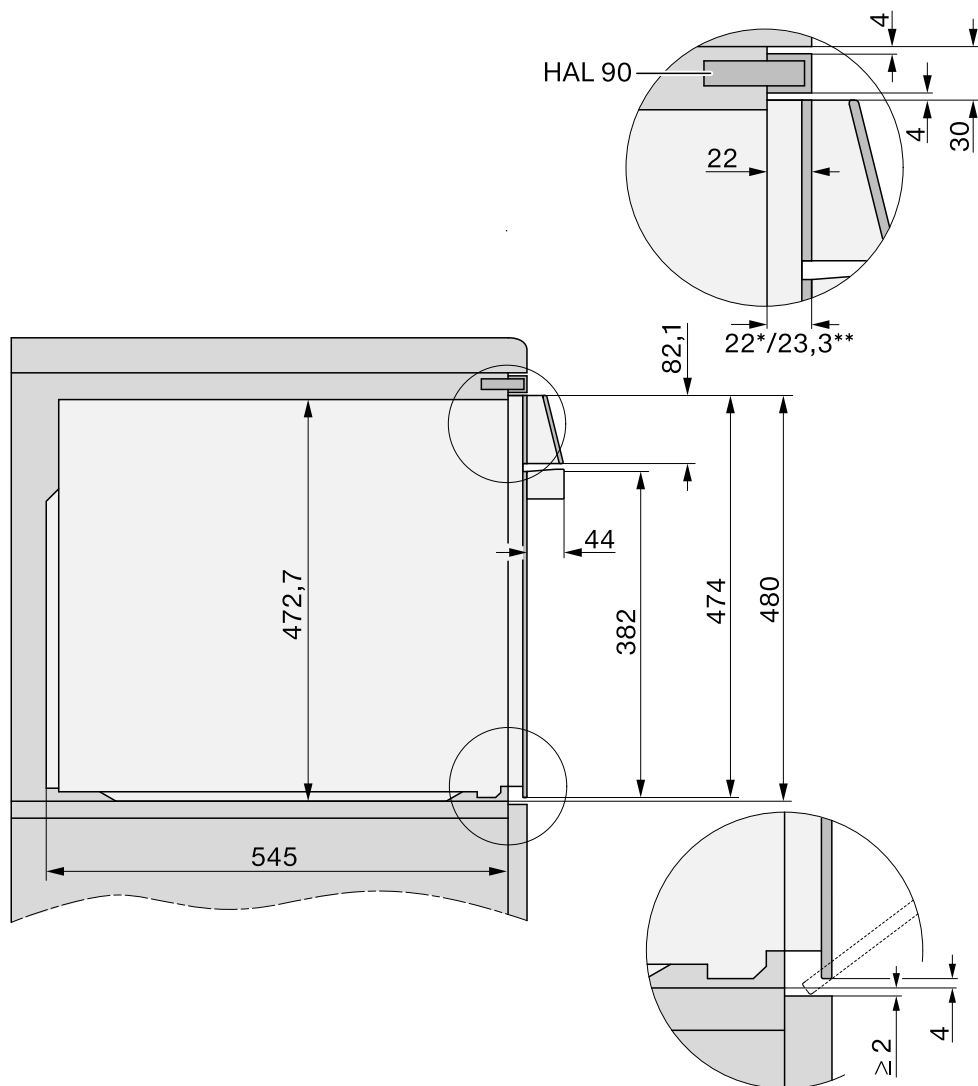
## Bočni prikaz u visokom ormanu



## Bočni prikaz u donjem ormanu

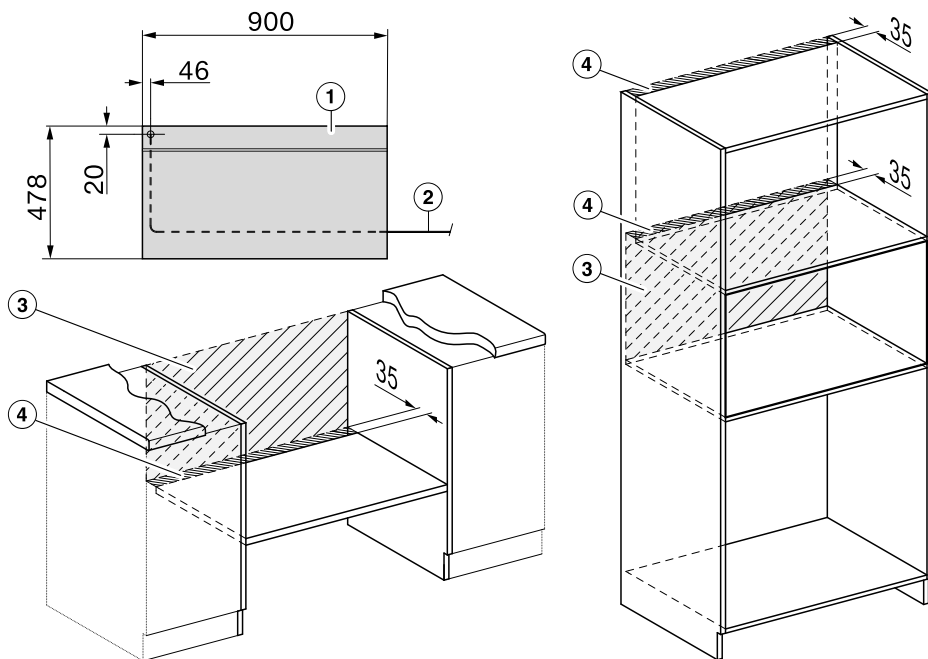
Lajsna za izjednačavanje HAL 90 je dostupna kao pribor koji se posebno kupuje.

- Lajsnu za izjednačavanje HAL pričvrstite na otvor ormara ispod radne ploče.



# 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

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

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

Prilikom ugradnje obavezno vodite računa o sledećem:

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

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

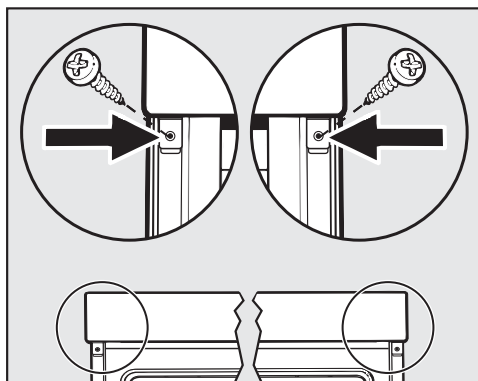
- Priključite rernu na električnu mrežu.

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

Za nošenje koristite ručke koje se nalaze na bočnim stranicama kućišta.

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

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



- Pričvrstite rernu priloženim zavrtanjima na bočne stranice ugradnog ormara.
- Prema potrebi montirajte ponovo vrata (videti poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Ugradnja vrata“).

## Električni priključak



Opasnost od povrede!

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

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

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

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

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

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

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

U slučaju pitanja za kompaniju Miele, uvek navedite sledeće:

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

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

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

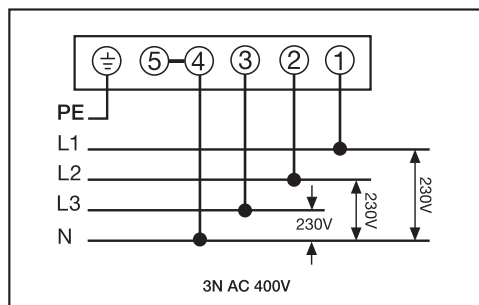
Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je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

## Rerna

Rerna je opremljena priključnim provodnikom dužine oko 2,0 m i mora da se priključi prema šemi povezivanja.

Maksimalna priključna snaga: vidi natpisnu pločicu sa oznakom tipa.

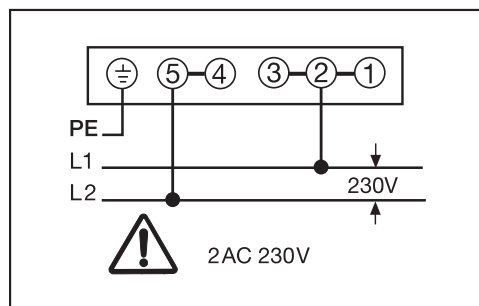
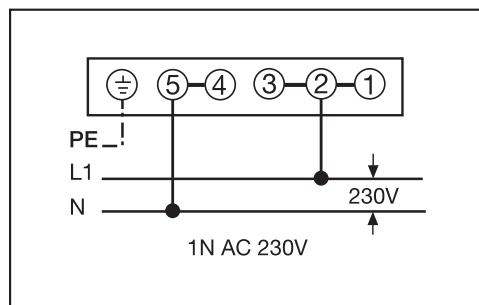
## Šema povezivanja 3N AC 230 V



## Šema povezivanja AC 230 V

Ova rerna je predviđena za rad na mreži za napajanje sa naizmeničnim otporom  $Z_{maks.}$  na prenosnoj mreži (kućnoj instalaciji) od maksimalno 0,42 oma.

Korisnik treba da obezbedi da je rerna priključena na električnoj instalaciji koja ispunjava te zahteve. Po potrebi možete da se raspitate kod Vaše elektrodistribucije koliki je naizmenični otpor.



# Tabele za pečenje

## Mešano testo

| Kolač/pecivo<br>(Pribor)                                                         |   |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] | CF |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mafini (1 pleh)                                                                  |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                    | –  |
| Mafini (2 pleha)                                                                 |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 30–40 <sup>2</sup>                                                                       | –  |
| Sitni kolači (1 pleh)*                                                           |   | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                    | –  |
| Sitni kolači (2 pleha)*                                                          |   | 150                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 30–40                                                                                    | –  |
| Suvi kolač (pravougaoni kalup, 30 cm)                                            |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 65–75                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 155–165 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 65–75                                                                                    | ✓  |
| Mramorni kolač, kolač sa orasima (pravougaoni kalup, 30 cm)                      |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70                                                                                    | –  |
| Mramorni kolač, kolač sa orasima (kalup u obliku venca/kalup za kuglof, Ø 26 cm) |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                    | –  |
| Voćni kolač (pleh)                                                               |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
| Voćni kolač (kalup sa kopčom, Ø 26 cm)                                           |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                    | –  |
|                                                                                  |   | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
| Kora za tortu (kalup za torte, Ø 28 cm)                                          |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                                                  |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                    | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornji/donji grejač, ✓ 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.

## Prhko testo

| Kolač/pecivo<br>(Pribor)                               |    |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] | CF |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Keks (1 pleh)                                          |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–30                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                    | –  |
| Keks (2 pleha)                                         |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>2</sup>                                                                       | –  |
| Suvi keks (1 pleh)*                                    |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                    | –  |
| Suvi keks (2 pleha)*                                   |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 40–50 <sup>2</sup>                                                                       | –  |
| Kora za tortu (kalup za torte,<br>Ø 28 cm)             |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                    | –  |
| Kolač sa sirom (kalup sa kopčom,<br>Ø 26 cm)           |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 70–80                                                                                    | –  |
| Apple pie (kalup sa kopčom,<br>Ø 20 cm)*               |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–100                                                                                   | –  |
|                                                        |    | 180 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 75–90                                                                                    | –  |
| Pita sa jabukama (kalup sa kopčom,<br>Ø 26 cm)         |    | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | ✓  |
|                                                        |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
| Voćni kolač s prelivom (kalup sa ko-<br>pčom, Ø 26 cm) |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | –  |
| Voćni kolač sa prelivom (pleh)                         |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                    | –  |
|                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 70–80                                                                                    | –  |
| Slatka pita (pleh)                                     |   | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                    | ✓  |
|                                                        |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                    | ✓  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  
 Vrući vazduh plus,  Eco vrući vazduh,  Gornji/donji grejač,  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)                                |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min.] | CF             |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                    | –              |
|                                                         |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 50–60                                                                                    | –              |
| Štolen (nemački božićni kolač)                          |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 50–60                                                                                    | –              |
|                                                         |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                    | –              |
| Kolač posut mrvicama sa voćem/bez voća (pleh)           |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 50–60                                                                                    | ✓              |
|                                                         |  | 165–175                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60                                                                                    | ✓              |
| Voćni kolač (pleh)                                      |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 40–50                                                                                    | ✓              |
|                                                         |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 40–50                                                                                    | ✓              |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)  |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 25–35                                                                                    | –              |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                            | 30–40 <sup>3</sup>                                                                       | –              |
| Beli hleb (pečen van kalupa)                            |  | 200–210                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40 <sup>4</sup>                                                                       | –              |
|                                                         |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                    | –              |
| Beli hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)                    |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                    | –              |
|                                                         |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 55–65 <sup>4</sup>                                                                       | ✓ <sup>5</sup> |
| Integralni hleb (pravougaoni kalup, 30 cm)              |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 55–65                                                                                    | –              |
|                                                         |  | 200–210 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 55–65 <sup>4</sup>                                                                       | ✓ <sup>5</sup> |
| Narastanje kvasnog testa                                |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>2</sup>                                                                                 | –                                                                                        | –              |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Klimatsko pečenje + Vrući vazduh plus,  Klimatsko pečenje + Gornji/donji grejač,  Gornji/donji grejač, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>2</sup> Rešetku položite na dno rerne i na nju stavite posudu. Zavisno od veličine posude možete da izvadite i prihvatne rešetke.

<sup>3</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

<sup>4</sup> Oslobodite 2 parna udara na početku postupka pečenja.

<sup>5</sup> Funkciju Crisp function isključite 15 minuta nakon početka postupka pečenja.

## Testo od sira i ulja

| Kolač/<br>Pecivo                                        |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] | CF |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Voćni kolač (pleh)                                      |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                    | –  |
|                                                         |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                    | –  |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (1 pleh)  |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                    | ✓  |
| Jastučići sa jabukama/pužići sa suvim grožđem (2 pleha) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>1</sup>                                                                       | ✓  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornji/donji grejač, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Biskvitno testo

| Kolač/<br>Pecivo                                    |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] | CF |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Biskvitna kora (2 jaja, kalup sa kopčom, Ø 26 cm)   |  | 160–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                    | –  |
| Biskvitna kora (4–6 jaja, kalup sa kopčom, Ø 26 cm) |  | 160–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45                                                                                    | –  |
| Lagani biskvit (kalup sa kopčom, Ø 26 cm)*          |  | 170 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                     |  | 150–180 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–45                                                                                    | –  |
| Biskvitna kora (pleh)                               |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                    | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornji/donji grejač, ✓ uključeno, – isključeno

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

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

# Tabele za pečenje

## Kuvano testo, lisnato testo, pecivo od belanaca

| Kolač/<br>Pecivo                            |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min.] | CF             |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Princes krofne (1 pleh)                     |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                    | –              |
|                                             |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 40–50 <sup>1</sup>                                                                       | ✓ <sup>2</sup> |
| Jastučići od lisnatog testa (1 pleh)        |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                    | –              |
| Jastučići od lisnatog testa (2 pleha)       |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 20–30 <sup>3</sup>                                                                       | –              |
| Puslice (1 pleh)                            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–50                                                                                    | –              |
| Puslice (2 pleha)                           |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–50 <sup>3</sup>                                                                       | –              |
| Meringue/beze (1 pleh, 6 komada po Ø 6 cm)  |  | 90–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 120–150                                                                                  | ✓              |
| Meringue/beze (2 pleha, 6 komada po Ø 6 cm) |  | 90–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 150–180                                                                                  | ✓              |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornji/donji grejač, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Oslobodite 1 parni udar 8 minuta nakon početka postupka pečenja.

<sup>2</sup> Funkciju Crisp function isključite 15 minuta nakon početka postupka pečenja.

<sup>3</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

## Pikantna jela

| Namirnica<br>(Pribor)                              |  |  [°C] |  |  |  [min.] | CF |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pikantna pita (pleh)                               |  | 220–230 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
|                                                    |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                 | 40–50                                                                                    | ✓  |
| Kolač od crnog luka (pleh)                         |  | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                    |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
| Pica, kvasno testo (pleh)                          |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
|                                                    |  | 210–220 <sup>3</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
| Pica, testo od sira i ulja (pleh)                  |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
|                                                    |  | 190–200 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
| Zamrznuta pica, polugotova (rešetka)               |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 20–25                                                                                    | –  |
| Tost* (rešetka)                                    |  | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                 | 3–5                                                                                      | –  |
| Zapečena/gratinirana jela (npr. tost) <sup>1</sup> |  | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                 | 3–6                                                                                      | –  |
| Grilovano povrće <sup>1</sup>                      |  | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                 | 5–10 <sup>5</sup>                                                                        | ✓  |
|                                                    |  | 250 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                 | 5–10 <sup>5</sup>                                                                        | ✓  |
| Ratatuj (univerzalni pleh)                         |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                    | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  
 Vrući vazduh plus,  Eco vrući vazduh,  Gornji/donji grejač,  Intenzivno pečenje,  
 Veliki roštilj,  Roštilj sa kruženjem vazduha, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.

<sup>2</sup> Zavisno od količine možete da koristite i način rada Mali roštilj .

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

<sup>4</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

<sup>5</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

# Tabele za pečenje

## Govedina

| Namirnica<br>(Pribor)                               |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min.] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Dinstana govedina, oko 1 kg<br>(pekač sa poklopcem) |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                     | –                                                                                       |
|                                                     |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                     | –                                                                                       |
|                                                     |  <sup>2</sup> | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 160–180 <sup>6</sup>                                                                     | –                                                                                       |
| Govedi file, oko 1 kg<br>(univerzalni peh)          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 25–60                                                                                    | 45–75                                                                                   |
| Govedi file „slabo pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                              | 70–80                                                                                    | 45–48                                                                                   |
| Govedi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                    | 54–57                                                                                   |
| Govedi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–130                                                                                  | 63–66                                                                                   |
| Rozbif, oko 1 kg<br>(univerzalni pleh)              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 35–65                                                                                    | 45–75                                                                                   |
| Rozbif „slabo pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                              | 80–90                                                                                    | 45–48                                                                                   |
| Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>       |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                              | 110–120                                                                                  | 54–57                                                                                   |
| Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>         |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 1                                                                                              | 130–140                                                                                  | 63–66                                                                                   |
| Burger, faširane šnicle <sup>*,1</sup>              |  <sup>2</sup> | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                       | –                                                                                       |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja,  Unutrašnja temperatura,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grejač,  Eco vrući vazduh,  Specijalna upotreba Pečenje na niskoj temperaturi,  Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.

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

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

<sup>4</sup> Zagrejte rernu 5 minuta pre nego što stavite namirnicu.

<sup>5</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

<sup>6</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

<sup>7</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

## Teletina

| Namirnica<br>(Pribor)                                 |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] |  [°C] |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Dinstana teletina, oko 1,5 kg<br>(pekač sa poklopcem) |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                       |
|                                                       |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                       |
| Teleći file, oko 1 kg<br>(univerzalni pleh)           |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–60                                                                                    | 45–75                                                                                   |
| Teleći file „slabo pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | 45–48                                                                                   |
| Teleći file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                    | 54–57                                                                                   |
| Teleći file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–100                                                                                   | 63–66                                                                                   |
| Teleća leđa „slabo pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90                                                                                    | 45–48                                                                                   |
| Teleća leđa „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 100–130                                                                                  | 54–57                                                                                   |
| Teleća leđa „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 130–140                                                                                  | 63–66                                                                                   |

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja,  Unutrašnja temperatura,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grejač,  Specijalna upotreba Pečenje na niskoj temperaturi, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.

<sup>2</sup> Meso zapecite 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 90 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

# Tabele za pečenje

## Svinjetina

| Namirnica<br>(Pribor)                                          |  | [°C]             |   | <sup>3</sup> | [min.]                   | [°C]  |
|----------------------------------------------------------------|--|------------------|---|--------------|--------------------------|-------|
| Svinjsko pečenje/pečeni vrat,<br>oko 1 kg (pekač sa poklopcem) |  | 160–170          | ✓ | 1            | 130–140 <sup>5</sup>     | 80–90 |
|                                                                |  | 180–190          | ✓ | 1            | 140–150 <sup>5</sup>     | 80–90 |
| Svinjsko pečenje sa kožom,<br>oko 2 kg (pekač)                 |  | 180–190          | ✓ | 1            | 140–150 <sup>6,7,8</sup> | 80–90 |
|                                                                |  | 190–200          | ✓ | 1            | 130–150 <sup>7,8</sup>   | 80–90 |
| Svinjski file, oko 350 g <sup>1</sup>                          |  | 90–100           | – | 1            | 70–90                    | 60–69 |
| Svinjski but, oko 1,5 kg<br>(pekač sa poklopcem)               |  | 160–170          | – | 1            | 130–160 <sup>9</sup>     | 80–90 |
| Dimljena svinjetina, oko 1 kg<br>(univerzalni pleh)            |  | 150–160          | ✓ | 1            | 50–60 <sup>6</sup>       | 63–68 |
| Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>                     |  | 95–105           | – | 1            | 140–160                  | 63–66 |
| Vekna od mlevenog mesa, oko 1 kg<br>(univerzalni pleh)         |  | 170–180          | ✓ | 1            | 60–70 <sup>7</sup>       | 80–85 |
|                                                                |  | 190–200          | ✓ | 1            | 70–80 <sup>7</sup>       | 80–85 |
| Bekon slanina <sup>1</sup>                                     |  | 275 <sup>4</sup> | – | 3            | 3–5                      | –     |
| Kobasica <sup>1</sup>                                          |  | 275 <sup>4</sup> | – | 2            | 8–15 <sup>10</sup>       | –     |

Način rada, Temperatura, Booster, <sup>3</sup> Nivo, Vreme pečenja, Unutrašnja temperatura, Automatsko pečenje, Gornji/donji grejač, Eco vrući vazduh, Klimatsko pečenje + Vrući vazduh plus, Specijalna upotreba Pečenje na niskoj temperaturi, Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Koristite rešetku i univerzalni pleh.

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

<sup>3</sup> Zavisno od količine možete da koristite i način rada Mali roštilj .

<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> Nakon faze zagrevanja, u pravilnim razmacima ručno oslobodite 3 parna udara tokom pečenja.

<sup>7</sup> Po isteku polovine vremena pečenja podlijte oko 0,5 l tečnosti.

<sup>8</sup> Crisp function isključite 60 minuta nakon pokretanja postupka pečenja.

<sup>9</sup> Meso prvo pecite poklopljeno. Skinite poklopac posle 100 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

<sup>10</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

## Jagnjetina, divljač

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

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja,  Unutrašnja temperatura,  Gornji/donji grejač,  Specijalna upotreba Pečenje na niskoj temperaturi, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Meso zapecite 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 50 minuta i podlijte oko 0,5 l tečnosti.

## Tabele za pečenje

### Živina, riba

| Namirnica<br>(Pribor)                                      |  |  [°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  [min.] |  [°C] |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Živina, 0,8–1,5 kg<br>(univerzalni pleh)                   |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 50–60                                                                                    | 85–90                                                                                   |
| Pile, oko 1,2 kg<br>(rešetka na univerzalnom plehu)        |  | 220–230 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65 <sup>3</sup>                                                                       | 85–90                                                                                   |
| Živina, oko 2 kg<br>(pekač)                                |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 100–120 <sup>4</sup>                                                                     | 85–90                                                                                   |
|                                                            |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 110–130 <sup>4</sup>                                                                     | 85–90                                                                                   |
| Živina, oko 4 kg<br>(pekač)                                |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                     | 90–95                                                                                   |
|                                                            |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                     | 90–95                                                                                   |
| Riba, 200–300 g (npr. pastrmke)<br>(univerzalni pleh)      |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25 <sup>6</sup>                                                                       | 75–80                                                                                   |
| Riba, 1–1,5 kg (npr. losos pastrmke)<br>(univerzalni pleh) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40 <sup>6</sup>                                                                       | 75–80                                                                                   |
| Ribljí fileti u foliji, 200–300 g<br>(univerzalni pleh)    |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 25–30                                                                                    | 75–80                                                                                   |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Nivo,  Vreme pečenja,  Unutrašnja temperatura,  Automatsko pečenje,  Roštilj sa kruženjem vazduha,  Gornji/donji grejač,  Klimatsko pečenje + Gornji/donji grejač,  Eco vrući vazduh, ✓ uključeno, – isključeno

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

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

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

<sup>4</sup> Na početku postupka pečenja podlijte oko 0,25 l tečnosti.

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

<sup>6</sup> 5 minuta nakon početka postupka pečenja ručno oslobodite 1 parni udar.

## Probna jela prema standardu EN 60350-1

| Probna jela (Pribor)                                                           |               |  [°C] |  |  <sup>3</sup> |  [min.] | CF |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sitni kolači (1 univerzalni pleh <sup>1</sup> )                                |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                    | –  |
|                                                                                |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                    | –  |
| Sitni kolači (2 univerzalna pleha <sup>1</sup> )                               |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 30–40                                                                                    | –  |
| Suvi keks (1 univerzalni pleh <sup>1</sup> )                                   |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                                                |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                    | –  |
| Suvi keks (2 univerzalna pleha <sup>1</sup> )                                  |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                       | –  |
| Apple pie (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 20 cm)      |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 90–100                                                                                   | –  |
|                                                                                |               | 180 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 75–90                                                                                    | –  |
| Lagani biskvit (rešetka <sup>1</sup> , kalup sa kopčom <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 170 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                              | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                                                |  <sup>3</sup> | 150–180 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                              | 20–45                                                                                    | –  |
| Tost (rešetka <sup>1</sup> )                                                   |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 3–5                                                                                      | –  |
| Burger (rešetka <sup>1</sup> na univerzalnom plehu <sup>1</sup> )              |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                       | –  |

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Nivo,  Vreme pečenja, CF Crisp function,  Vrući vazduh plus,  Gornji/donji grejač,  Veliki roštilj, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Koristite isključivo Miele originalni pribor.

<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> Zagrejte rernu pre nego što stavite namirnicu.

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

<sup>6</sup> Plehove izvadite u različito vreme ukoliko je namirnica već pre isteka navedenog vremena pečenja dovoljno porumenela.

<sup>7</sup> Namirnicu okrenite otprilike po isteku polovine vremena pečenja.

## Klasa energetske efikasnosti

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

Klasa energetske efikasnosti: A

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeća napomene:

- Merenje se vrši u načinu rada Eco -Vrući vazduh .
- Odaberite podešavanje Osvetljenje | „Uključeno“ 15 sekundi (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Osvetljenje“).
- Odaberite podešavanje Senzor blizine | Uključiti svetlo | Isključeno (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Senzor blizine“).
- Tokom merenja u rerni se nalazi samo pribor koji je potreban za merenje. Ne koristite ostali, eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip-teleskopske vođice ili katalitički premazane delove poput bočnih stranica ili pokrivnog lima.
- Važan uslov za dobijanje klase energetske efikasnosti je da vrata budu dobro zatvorena tokom merenja.

Zavisno od upotrebljenih mernih elemenata to može više ili manje da utiče na funkciju zaptivanja vrata. To negativno utiče na rezultat merenja.

Ovaj nedostatak treba da se neutrališe pritiskanjem vrata. Pod nepovoljnim okolnostima, moguće da su za to potrebna i odgovarajuća tehnička pomoćna sredstva. Ovaj nedostatak se ne javlja prilikom normalne praktične upotrebe.

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Potrošnja električne energije u isključenom stanju, isključen prikaz tačnog vremena | maks. 0,3 W         |
| Potrošnja električne energije u isključenom stanju, uključen prikaz tačnog vremena  | maks. 0,8 W         |
| 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        |
| Frekventni opseg termometra za namirnice                                            | 433,2 – 434,6 MHz   |
| Predajna snaga bežičnog termometra za namirnice                                     | maks. 10 mW         |

### Izjava o usklađenosti

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

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

- Proizvodi, preuzimanje, na [www.miele.rs](http://www.miele.rs)
- Servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> navođenjem naziva proizvoda ili fabričkog broja

### Autorska prava i licence za komunikacioni modul

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

Nadalje, ovaj komunikacioni modul sadrži softverske komponente koje se distribuiraju pod uslovima licence otvorenog kôda. Sadržane komponente otvorenog kôda, uključujući pripadajuće napomene o autorskim pravima, kopije trenutno važećih uslova licence, kao i eventualne dodatne informacije, mogu da se pogledaju lokalno putem IP adrese preko internet pretraživača ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](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/softverske 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 7890 BP

sr-RS

M.-Nr. 11 297 341 / 01

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Miele, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://cenoteka.rs/p/miele-ugradna-rerna-h-7890-bp-edstclst/>