

Uputstvo za upotrebu i montažu Kombinovana rerna na paru



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

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja	8
Vaš doprinos zaštiti životne sredine	18
Pregled	19
Rerna na paru	19
Natpisna pločica	21
Priloženi pribor	21
Elementi za rukovanje	24
Taster za uključivanje/isključivanje	25
Senzor blizine	25
Senzorski tasteri	26
Ekran osjetljiv na dodir	27
Simboli	28
Princip rukovanja	29
Biranje stavke menija	29
Listanje	29
Napuštanje nivoa menija	29
Promena vrednosti ili podešavanja	29
Promena podešavanja u listi sa opcijama	29
Unos brojeva preko niza brojeva	29
Unos brojeva putem numeričke tastature	29
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora	30
Unos slova	30
Prikaz kontekstnog menija	30
Premeštanje unosa	30
Prikaz padajućeg menija	31
Prikazivanje Pomoć	31
Aktiviranje MobileStart	31
Opis funkcija	32
Zaslon	32
Rezervoar za vodu	32
Posuda za kondenzat	32
Termometar za namirnice	32
Temperatura / Unutrašnja temperatura namirnice	32
Vlažnost	33
Vreme kuvanja	33
Šumovi	33
Faza zagrevanja	34
Faza kuvanja	34
Redukcija pare	34

Osvetljenje rerne.....	34
Prvo puštanje u rad	35
Miele@home	35
Osnovna podešavanja.....	36
Prvo čišćenje rerne na paru.....	37
Podešavanje temperature ključanja.....	38
Zagrevanje rerne na paru	39
Podešavanja	40
Pregled podešavanja.....	40
Aktiviranje menija „Podešavanja“	43
Jezik ▾	43
Tačno vreme	43
Datum	44
Osvetljenje.....	44
Početni ekran.....	45
Displej.....	45
Jačina zvuka.....	46
Jedinice	46
Održavanje toplote	46
Redukcija pare.....	47
Predložene temperature	47
Booster	48
Automatsko ispiranje.....	48
Tvrdoća vode.....	49
Senzor blizine	50
Bezbednost	51
Prepozn. fronta nameštaja	52
Miele@home	52
Daljinsko upravljanje.....	53
Aktiviranje MobileStart	53
SuperVision	54
RemoteUpdate	55
Verzija software-a	56
Pravne informacije.....	56
Prodajno mesto	56
Fabrička podešavanja	56
Alarm + kratki interval	57
Korišćenje funkcije Alarm	57
Korišćenje funkcije Kratki interval	58
Glavni meni i podmeniji	59

Sadržaj

Saveti za uštedu energije	61
Rukovanje	63
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme.....	64
Menjanje temperature i unutrašnje temperature namirnice	65
Promena Vlažnost	65
Podešavanje vremena kuvanja.....	65
Menjanje podešenih vremena kuvanja	66
Brisanje podešenih vremena kuvanja.....	66
Prekidanje postupka kuvanja	67
Zaustavljanje postupka kuvanja	67
Prethodno zagrevanje rerne	68
Booster.....	68
Prethodno zagrevanje.....	69
Crisp function	69
Aktiviranje parnih udara	70
Promena načina rada	71
Šta je važno i šta treba da znate	72
Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari	72
Posuđe za kuvanje	72
Nivo za stavljanje posude.....	73
Smrznute namirnice	73
Temperatura	73
Vreme kuvanja	73
Kuvanje sa tečnošću	73
Vlastiti recepti – Priprema namirnica na pari	73
Univerzalni pleh i kombinovana rešetka	74
Priprema namirnica na pari	75
Eco -Priprema na pari	75
Informacije vezane za tabele kuvanja.....	75
Povrće	76
Riba	79
Meso.....	82
Pirinač.....	84
Žitarice.....	85
Rezanci / Testenina	86
Knedle	87
Mahunarke, sušene	88
Kokošija jaja	90
Voće.....	91
Kobasičarski proizvodi	91
Ljuskari	92

Školjke	93
Priprema menija – ručno.....	94
Metoda Sous-vide	96
Specijalne upotrebe	104
Podgrevanje.....	104
Otapanje	106
Mix & Match	109
Blanširanje	120
Ukuvavanje.....	120
Ukuvavanje kolača	123
Sušenje.....	124
Narastanje kiselog testa	125
Priprema menija – automatski	125
Dezinfekcija posuđa	126
Zagrevanje posuđa.....	127
Održavanje toplote	127
Zagrevanje vlažnih ubrusa.....	128
Omekšavanje želatina.....	128
Dekristalizacija meda.....	129
Topljenje čokolade.....	129
Priprema jogurta	130
Topljenje slanine	131
Dinstanje crnog luka.....	131
Ceđenje soka	132
Voćni namaz	133
Ljuštenje namirnica	134
Konzervisanje jabuka	135
Priprema koha od jaja.....	135
Automatski programi	136
Kategorije	136
Upotreba automatskih programa	136
Napomene o korišćenju	136
Traženje	137
MyMiele	138
Vlastiti programi	139
Pečenje testa	143
Napomene za pečenje.....	143
Saveti za pečenje	144

Sadržaj

Informacije vezane za načine rada	144
Pečenje mesa	146
Napomene za pečenje mesa	146
Informacije vezane za načine rada	146
Termometar za namirnice	148
Pečenje na roštilju	152
Napomene za pečenje na roštilju	152
Saveti za pečenje na roštilju	152
Informacije vezane za načine rada	153
Podaci za institute koji se bave ispitivanjima	154
Čišćenje i održavanje	156
Napomene za čišćenje i održavanje	156
Neadekvatna sredstva za čišćenje	157
Čišćenje prednje ploče	157
PerfectClean	158
Unutrašnjost rerne	159
Čišćenje rezervoara za vodu i posude za kondenzat	160
Pribor	161
Čišćenje prihvatne rešetke	162
Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja	163
Održavanje	164
Natapanje	164
Sušenje	164
Ispiranje	164
Odstranjivanje kamenca u parnoj rerni	164
Demontaža vrata	166
Ugradnja vrata	167
Šta treba uraditi ako	168
Poruke na indikatorima/displeju	168
Neočekivano ponašanje	170
Šumovi	172
Nezadovoljavajući rezultat	172
Opšti problemi ili tehničke smetnje	173
Pribor koji se posebno kupuje	177
Posuđe za kuvanje	177
Ostalo	177
Sredstva za čišćenje i održavanje	177

Servisna služba	178
Kontakt za prijavu smetnji	178
Garancija	178
Instalacija	179
Sigurnosna uputstva za ugradnju.....	179
Ugradne mere.....	180
Ugradnja u visoki orman.....	180
Ugradnja u donji kuhinjski element	181
Bočna strana	182
Zona otvaranja zaslona	183
Priključak i ventilacija	184
Ugradnja rerne na paru.....	185
Električni priključak.....	186
Deklaracija o usaglašenosti	187
Autorska prava i licence	188
Autorska prava i licence za komunikacioni modul	189

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Kombinovana rerna na paru će radi pojednostavljenja u narednim uputstvima biti označena kao rerna na paru.

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

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i montažu pre nego što rernu na paru 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 na paru.

Prema standardu IEC/EN 60335-1 Miele izričito ukazuje na to da se obavezno pročitaju i slede poglavlje o instalaciji rerne na paru, 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 na paru je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i kada je postavljena u sredini sličnoj domaćinstvu.
- ▶ Ova rerna na paru nije predviđena za upotrebu napolju.
- ▶ Koristite parnu rernu isključivo u uslovima koji su uobičajeni za domaćinstvo za kuvanje na pari, pečenje testa, pečenje mesa, grilovanje, otapanje i podgrevanje 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 na paru, ne smeju da je koriste bez nadzora. Ove osobe smeju da koriste rernu na paru bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njom. One moraju da prepoznaju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Ova rerna na paru je zbog posebnih zahteva (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) opremljena specijalnom sijalicom. Ova specijalna sijalica sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ona nije pogodna za osvetljenje prostorije. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.
- ▶ Rerna na paru sadrži 3 izvora svetlosti klase energetske efikasnosti E.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Deca u domaćinstvu

- ▶ Koristite blokadu uključivanja uređaja da biste sprečili decu da slučajno uključe rernu na paru.
- ▶ Decu koja imaju manje od 8 godina ne smete da puštate blizu rerne na paru – osim ako ih stalno nadgledate.
- ▶ Deca koja imaju više od 8 godina smeju da koriste rernu na paru bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju ovom rernom. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Deca ne smeju da čiste ili održavaju ovu rernu na paru bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini rerne na paru. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju rernom na paru.
- ▶ 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 parnoj rerni se zagreju staklo na vratima, komandna ploča i otvori za izlaz vazduha iz rerne. Sprečite decu da dodiruju parnu rernu tokom rada.
Držite decu dalje od rerne na paru dok se ona ne ohladi tako da bude isključena svaka opasnost od povređivanja.
- ▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Maksimalno opterećenje vrata iznosi 10 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.

▶ Kada dodirnete senzorski taster , vrata se automatski kompletno otvaraju. Pri tome ona mogu da udare npr. u malu decu ili životinje.

Ako otvorite vrata putem daljinskog upravljanja pomoću govornog asistenta, parna rerna će se oglasiti ukoliko su zvučni signali uključeni. Prilikom otvaranja vodite računa da se u zoni otvaranja vrata ne nalaze osobe ili predmeti. Zvučne signale obavezno ostavite uključene.

Tehnička bezbednost

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

▶ Oštećenja na rerni na paru bi mogla ga ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na njoj ima vidljivih oštećenja. Nikada ne upotrebljavajte oštećenu rernu na paru.

▶ 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.

▶ Za električnu bezbednost rerne na paru se garantuje samo ako je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim provodnikom. Veoma je važno da postoji ovaj osnovni preduslov za bezbednost. U slučaju nedoumice, Vaše kućne instalacije treba da prekontroliše stručni električar.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

▶ Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici rerne na paru moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu kako ne bi došlo do oštećenja na rerni.

Pre priključenja uporedite ove podatke. U slučaju nedoumice se raspitajte kod Vašeg električara.

▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost (opasnost od požara). Ne priključujte rernu na paru na električnu mrežu na ovaj način.

▶ Rernu na paru upotrebljavajte samo ako je ugrađena, da bi se osigurala bezbedna funkcija uređaja.

▶ Ova rerna na paru ne sme da se koristi na nestacioniranim mestima (npr. na brodovima).

▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Dodirivanje priključka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu smetnje u funkciji rerne na paru.

Nikada ne otvarajte kućište parne rerne.

▶ Prava iz garancije bi se izgubila ukoliko bi rernu na paru 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 budu zamenjeni samo originalnim rezervnim delovima.

▶ Kada je mrežni utikač uklonjen sa priključnog kabla ili priključni kabl nije opremljen utikačem, stručni električar mora da priključi rernu na paru na električnu mrežu.

▶ Kada je mrežni priključni provodnik oštećen, stručni električar treba da ga zameni specijalnim priključnim provodnikom (vidi poglavlje „Instalacija“, odeljak „Električni priključak“).

► Prilikom instaliranja i održavanja kao i popravki rerna na paru 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.

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

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od povreda zbog vruće pare i vrućih površina. Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na paru, grejače, unutrašnjost rerne, prihvatnu rešetku, pribor, staklo vrata i jelo koje se priprema.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja ili vađenja vrućih namirnica, kao i prilikom rukovanja oko vruće rerne i zatvaranja vrata.

▶ Opasnost od povređivanja usled vruće namirnice.

Namirnice mogu da se proliju prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje. Postoji opasnost da se opečete na jelo koje se priprema. Prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje vodite računa da se namirnice ne proliju.

▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle eksplodirati.

Ne upotrebljavajte rernu na paru za ukuvavanje i podgrevanje konzervi.



▶ Plastično posuđe koje nije pogodno za upotrebu u rerni se topi na visokim temperaturama i može da ošteti rernu na paru ili da se zapali.

Upotrebljavajte samo plastično posuđe koje je pogodno za upotrebu u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa. Ukoliko želite da upotrebite plastično posuđe za pripremu namirnica na pari, vodite računa da ono bude otporno na temperature (do 100° C) i paru. Ostalo plastično posuđe bi moglo da se istopi i postane krto ili lomljivo.

▶ Namirnice koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u rerni na paru. Namirnice nemojte da čuvate u rerni i ne upotrebljavajte predmete za kuvanje koji bi mogli zarđati.

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

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Maksimalno opterećenje vrata iznosi 10 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.
- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte rernu na paru bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite rernu na paru i ugušite plamen u rerni tako što ćete vrata ostaviti zatvorena.
- ▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene rerne na paru bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte rernu za zagrevanje prostorija.
- ▶ 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 pečenja na roštilju da zapalite zemičke ili hleb ili za sušenje cveća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući vazduh plus  ili Gornje i donje zagrevanje .
- ▶ Vrata rerne na paru ostavite zatvorena ukoliko namirnice u rerni počnu da se dime da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti rernu na paru i izvući mrežni utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.
- ▶ 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.


Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Nikada ne prekrivajte dno rerne npr. aluminijumskom ili folijom za zaštitu rerne. Ne stavljajte nikakvo posuđe i tiganje, šerpe ili plehove direktno na dno rerne.
Ukoliko dno rerne želite da koristite kao površinu za odlaganje, stavite rešetku sa površinom za postavljanje nagore na dno rerne i na nju odložite posuđe. Vodite računa da se ne pomeri podni filter.
- ▶ Dno rerne može da se ošteti pomeranjem rešetke.
Rešetku ne vucite levo-desno po dnu rerne.
- ▶ Grublji ostaci namirnica bi mogli da zapuše odvod vode i pumpu.
Vodite računa da je uvek postavljen podni filter.
- ▶ Ako u blizini rerne na paru koristite električni uređaj, npr. ručni mikser, pazite da vratima rerne ne prikleštite priključni provodnik.
Izolacija voda bi mogla da se ošteti.
- ▶ Ne upotrebljavajte rernu na paru bez poklopca na lampi, pošto para može da dospe do delova uređaja pod naponom i da izazove kratak spoj. Osim toga može da dođe do oštećenja električnih delova.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od povreda usled strujnog udara. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje nikada ne koristite uređaj za čišćenje uz pomoć pare.
- ▶ Staklo na vratima bi moglo da pukne zbog ogrebotina. Za čišćenje stakla na vratima ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube sundere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.
- ▶ Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Čišćenje prihvatnih rešetki“). Ponovo ugradite prihvatne rešetke pravilno.
- ▶ Odmah temeljno uklonite jela ili tečnosti koje sadrže kuhinjsku so ukoliko dospeju na zidove rerne od plemenitog čelika da biste izbegli koroziju.

Pribor

- ▶ Upotrebljavajte 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 na paru.
- ▶ Koristite samo priloženi ubodni termometar firme Miele. Ako je termometar za namirnice neispravan, treba da ga zamenite originalnim ubodnim termometrom firme Miele.
- ▶ Plastika termometra za namirnice može da se istopi usled veoma visokih temperatura. Ne koristite termometar za namirnice kod načina rada pečenja na roštilju (izuzetak: roštilj sa kruženjem vazduha ). Termometar za namirnice ne čuvati u unutrašnjosti rerne.

Vaš doprinos zaštiti životne sredine

Odlaganje ambalaže

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

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

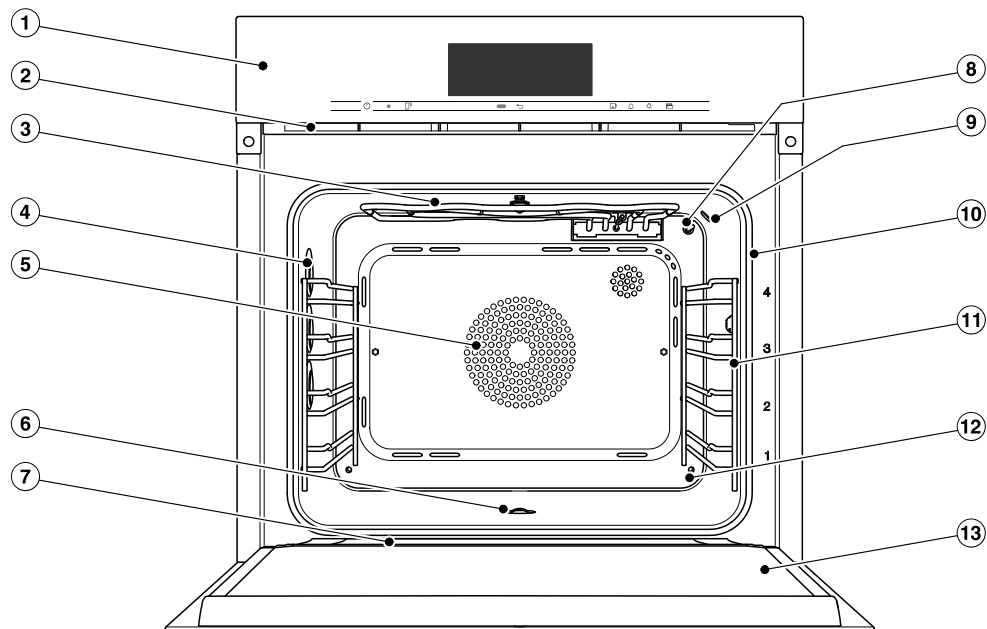
Odlaganje starog uređaja

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



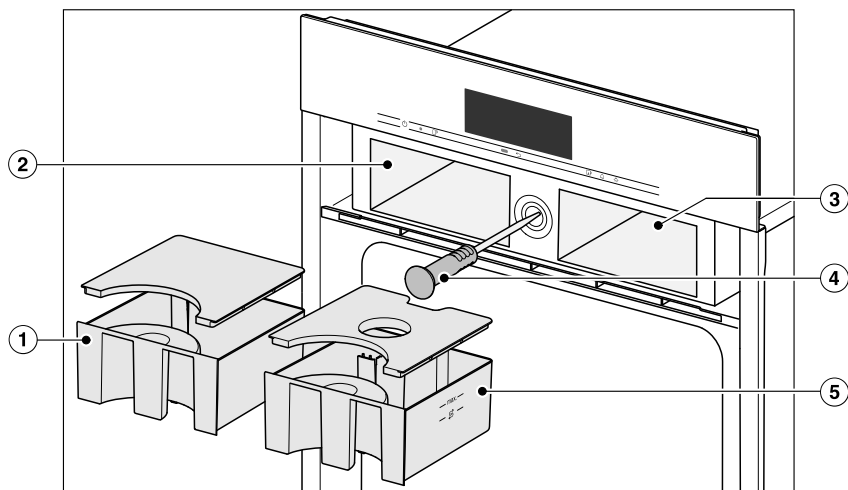
Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji se odlaže. Zakonski ste u obavezi da uklonite iskorišćene baterije i akumulatore, kao i lampe, koji se mogu ukloniti bez uništavanja. 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.

Rerna na paru



- ① Elementi za rukovanje
- ② Izlazni otvor za paru
- ③ Gornji grejač/grejač roštilja s prijemnom antenom za bežični termometar za hranu
- ④ Osvetljenje unutrašnjosti rene
- ⑤ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi
- ⑥ Dno rene sa donjim grejačem ispod i podnim filterom.
- ⑦ Žleb za sakupljanje tečnosti
- ⑧ Senzor za temperaturu
- ⑨ Senzor za vlagu
- ⑩ Zaptivka na vratima
- ⑪ Prihvatne rešetke sa 4 nivoa
- ⑫ Ulaz pare
- ⑬ Vrata

Pregled



- ① Posuda za kondenzat
- ② Pregrada za stavljanje posude za kondenzat
- ③ Pregrada za stavljanje posude za vodu
- ④ Bežični termometar za namirnice
- ⑤ Rezervoar za vodu

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

Natpisna pločica

Natpisna pločica se nalazi na vrhu kućišta.

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

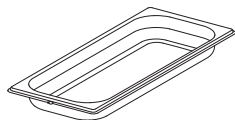
Identifikaciona oznaka modela i serijski broj (SB) se takođe mogu naći na pločici na vrhu otvorene maske.

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

Priloženi pribor

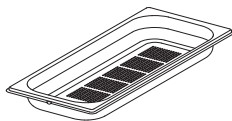
Priloženi i ostali pribor možete po potrebi da poručite naknadno (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“).

DGG 20



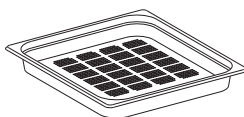
1 neperforirana posuda za pečenje
zapremina 2,4 l / korisna zapremina 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 20



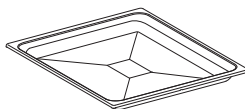
1 perforirana posuda za pečenje
zapremina 2,4 l / korisna zapremina 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 12



1 perforirana posuda za pečenje
zapremina 5,4 l / korisna zapremina 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

Univerzalni pleh



1 univerzalni pleh za pečenje testa, pečenje mesa i pečenje na roštilju

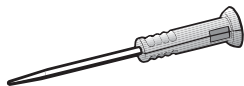
Kombinovana rešetka



1 kombinovana rešetka za pečenje testa, pečenje mesa i pečenje na roštilju

Pregled

Termometar za namirnice



1 termometar za namirnice za kontrolu postupaka pečenja tačno u stepen. Méri temperaturu u unutrašnjosti namirnice (unutrašnja temperatura namirnice).

Otvarač



Za ručno otvaranje vrata

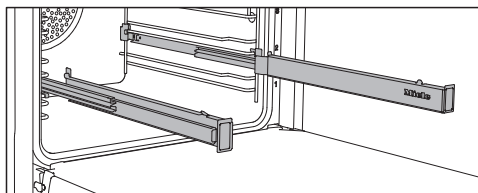
DGClean

1 specijalno sredstvo za čišćenje tvrdokornije prljavštine u rerni, posebno nakon pečenja mesa.

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za odstranjivanje kamenca iz rerne na paru

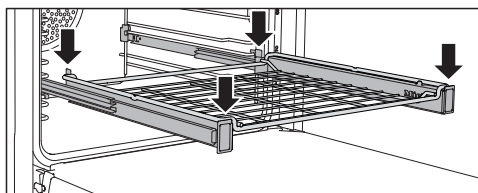
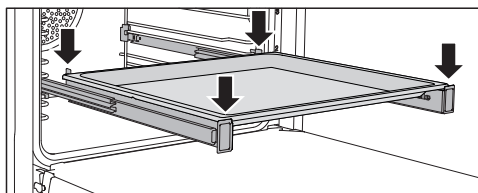
FlexiClip-teleskopske vođice HFC 71



FlexiClip-teleskopske vođice možete da ugradite na svaki nivo.

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

Pribor se zatim automatski sigurno stavlja između ispuščenja 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

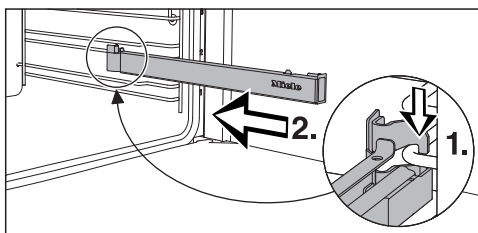
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

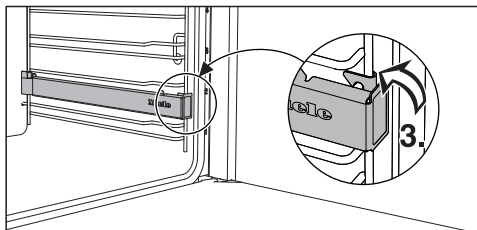
Grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor ostavite prvo da se ohlade pre nego što ugradite ili demontirate FlexiClip-teleskopske vođice.

FlexiClip-teleskopske vođice se ugrađuju između žlebova jednog nivoa. FlexiClip-teleskopsku vođicu ugradite tako da logo Miele bude na desnoj strani.

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



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

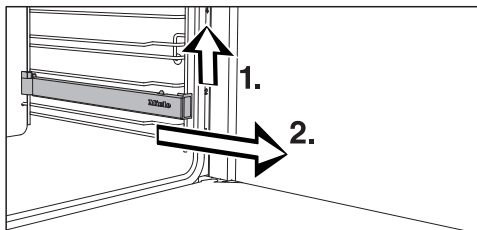


- FlexiClip-teleskopska vođica treba da upadne u donji žleb nivoa (3.).

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

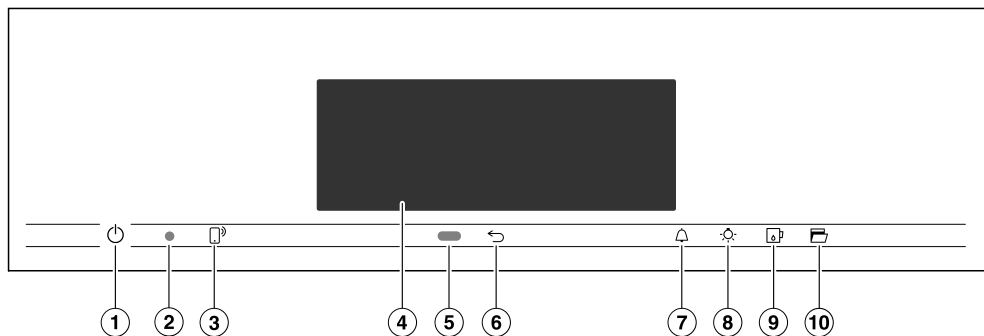
Postupite na sledeći način da bi demontirali FlexiClip-teleskopsku vođicu:








- FlexiClip-teleskopsku vođicu gurnite do kraja.




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

Elementi za rukovanje




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

Taster za uključivanje/isključivanje

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

Ovim tasterom uključujete i isključujete rernu na paru.

Senzor blizine

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







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

Elementi za rukovanje

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 rerna na paru isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.

Senzorski taster	Funkcija
	<p>Ako želite da koristite rernu na paru putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspolažete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Daljinsko upravljanje i dodirnete taj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli narandžasto i funkcija MobileStart je raspoloživa.</p> <p>Dok svetli ovaj senzorski taster, rernom na paru 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 naredeni 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>
	<p>Ovim senzorskim tasterom zatvarate zaslon (vidi poglavlje „Opis funkcija“, odeljak „Zaslon“).</p>
	<p>Ovim senzorskim tasterom vrata se automatski otvaraju. Da biste zatvorili vrata, pritisnite rukom ili kuhinjskom krpom prednji okvir vrata dok ne upadnu u ležište.</p>

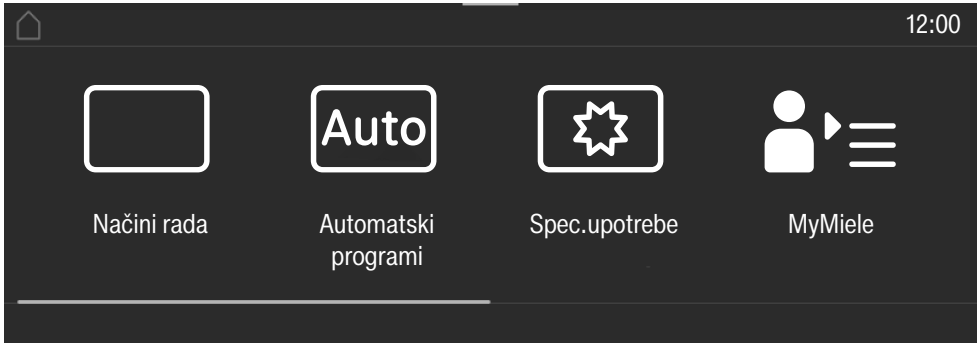
Ekran osetljiv na dodir

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 bira-te (vidi poglavlje „Princip rukovanja“).

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

Elementi za rukovanje

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene o rukovanju. Ove informacione prozore potvrdite senzorskim tasterom <i>OK</i> .
	Informacija da postoje nadređene stavke menija koje zbog nedostatka prostora ne mogu da se prikažu.
	Prikaz nivoa vode
	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 raspolažete sistemom Miele@home i ako ste odabrali podešavanje Daljinsko upravljanje Uključeno)
	SuperVision (prikaže se samo ako raspolažete sistemom Miele@home i ako ste odabrali podešavanje SuperVision SuperVisionindikator Uključeno)

Berom na paru upravljate preko ekrana osjetljivog 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 osjetljivom na dodir.



Listanje

Možete da listate nalevo ili nadesno.

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

Stubac u donjoj zoni pokazuje Vašu poziciju u aktuelnom meniju.

Napuštanje nivoa menija

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

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

Promena vrednosti ili podešavanja

Promena podešavanja u listi sa opcijama

Aktuelna postavka je označena narandžastom bojom.

- Dodirnite željeno podešavanje.

Podešavanje se memoriše. Dospete 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.

Princip rukovanja

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 \lceil 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 tekstom.
- Dodirnite Zatvaranje da biste se vratili na prethodni meni.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster  da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

Opis funkcija

Zaslon

Iza blende se nalaze rezervoar za vodu, posuda za kondenzat i termometar za namirnice. Zaslon se otvara i zatvara dodirivanjem senzorskog tastera [A]. On je opremljen zaštitom od zaglavljivanja. Ukoliko zaslon prilikom otvaranja/zatvaranja naiđe na otpor, postupak se prekida.

Rezervoar za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,4 litara, minimalna 1,0 litara. Na rezervoaru za vodu nalaze se oznake. Voda ne sme ni u kom slučaju da pređe gornju oznaku.

Potrošnja vode zavisi od namirnica i dužine trajanja postupka kuvanja. Eventualno mora tokom postupka kuvanja da se dosipa voda. Ukoliko otvarate vrata tokom postupka kuvanja, povećava se potrošnja vode.

Pre svakog postupka kuvanja sa parom napunite posudu za vodu do maksimalne vrednosti.

Posuda za kondenzat

Uređaj pumpa kondenzat koji nastane tokom postupka pečenja u posudu za kondenzat. Maksimalna količina punjenja iznosi 1,4 litara.

Termometar za namirnice


Termometar za namirnice meri temperaturu u unutrašnjosti namirnice, temperaturu jezgra. Uz pomoć ovog termometra možete tačno da kontrolišete temperaturu tokom postupka pripreme.

Temperatura / Unutrašnja temperatura namirnice

Nekim načinima rada je određena predložena temperatura. Preporučenu temperaturu možete da promenite za pojedinačni postupak kuvanja ili korak pripreme ili trajno u okviru zadatog opsega (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Predložene temperature“).

I unutrašnju temperaturu namirnice možete da promenite za pojedinačni postupak kuvanja ili korak pripreme u okviru zadatog opsega.

Vlažnost

Način rada Kombinovana priprema  i **specijalna upotreba** Podgrevanje rade sa kombinacijom načina rada rerne i vlažnosti. Vlažnost možete da odaberete unutar oblasti navedene za jedan pojedinačni postupak kuvanja ili korak pripreme.

Zavisno od podešavanja vlažnosti u rernu se dovode vlažnost ili svež vazduh. Kod podešavanja Vlažnost = 0% se realizuje maksimalni dovod svežeg vazduha, a ne dovodi se vlažnost. Kod podešavanja Vlažnost = 100% se ne dovodi svež vazduh, a sadržaj vlage je maksimalan.

Neke namirnice tokom postupka kuvanja ispuštaju vodu. Ova vlaga u namirnicama se takođe koristi za regulisanje vlažnosti. Tako može da se dogodi da se generator pare ne aktivira kada je podešena niska vrednost vlage.

Vreme kuvanja

Zavisno od načina rada možete da podesite vreme kuvanja između 1 minuta i 6, 10 ili 12 sati.

Kod automatskih i programa za održavanje i kod Priprema menija vreme kuvanja je fabrički podešeno, ono ne može da se menja.

Prilikom kuvanja na pari, kao i u programima i primenama samo sa parom, vreme kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura. Kod svih drugih načina rada, programa i primena odmah.



Šumovi


Tokom rada i nakon isključivanja rerne na paru čuje se zvuk (brujanje). Ovaj zvuk ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. On nastaje prilikom upumpavanja i ispuštanja vode.

Kada rerne na paru radi, čuje se zvuk rada ventilatora.

Opis funkcija

Faza zagrevanja

U svim načinima rada se tokom faze zagrevanja na displeju prikazuje porast temperature u unutrašnjosti rerne (Izuzeci: Veliki roštijl , Mali roštijl ).

Prilikom kuvanja na pari trajanje faze zagrevanja zavisi od količine i temperature namirnica. Faza zagrevanja traje obično oko 7 minuta. Ona se produžava kada se pripremaju hladne ili zamrznute namirnice. I prilikom kuvanja na niskim temperaturama i kuvanja sa načinom rada Sous-vide  faza zagrevanja se produžava.

Faza kuvanja

Tokom faze kuvanja na displeju se prikazuje protok preostalog vremena. Kod kuvanja sa parom faza kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura. Kod svih drugih načina rada, programa i primena odmah.

Redukcija pare

Ako se prilikom kuvanja namirnica na pari i kombinovane pripreme namirnice pripremaju u određenom temperaturnom opsegu, redukcija pare se automatski uključuje po završetku postupka pripreme. Ova funkcija utiče na to da prilikom otvaranja vrata ne izađe mnogo pare. Na displeju se pojavi Redukcija pare.


Redukciju pare možete da isključite (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Redukcija pare“). Kada je isključena redukcija pare, prilikom otvaranja vrata izlazi puno pare.

Osvetljenje rerne

Rerna na paru je fabrički podešena tako da se osvetljenje rerne zbog uštede energije isključuje posle pokretanja programa.

Ukoliko rerna treba da bude stalno osvetljena tokom rada, morate da promenite fabričko podešavanje (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Osvetljenje“).

Ukoliko vrata ostanu otvorena po završetku postupka kuvanja, osvetljenje rerne se automatski isključuje nakon 5 minuta.

Ukoliko dodirnete taster  na komandnoj ploči, uključuje se osvetljenje na 15 sekundi.

Miele@home

Vaša rerna na paru 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 na paru i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste povezali parnu rernu u Vašu WLAN mrežu, pomoću aplikacije možete npr. da radite sledeće:

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

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

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

Dostupnost WLAN veze

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

Raspoloživost Miele@home

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

Servis Miele@home nije raspoloživ u svakoj zemlji.

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

Miele aplikacija


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



Prvo puštanje u rad

Osnovna podešavanja

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

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna na paru se zagreje tokom rada.

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

Kada rernu na paru priključite na električnu mrežu, ona se automatski uključuje.

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.

Podešavanje tvrdoće vode

Nadležno preduzeće za vodosnabdevanje može da Vam da informaciju o tvrdoći vode u lokalnom vodovodu.

Ostale informacije o tvrdoći vode naći ćete u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Tvrdoća vode“.

- Podesite Vašu lokalnu tvrdoću vode.
- Potvrdite sa OK.

Završavanje prvog puštanja u rad

- Sledite moguća druga uputstva na displeju.


Prvo puštanje u rad je završeno.

Prvo čišćenje rerne na paru

- Uklonite sa parne rerne i pribora eventualne nalepnice ili zaštitne folije.



U fabrici se vrši testiranje funkcija rerne na paru, zbog toga voda koja je ostala u cevima može prilikom transporta da se eventualno vrati u unutrašnjost rerne.

Čišćenje rezervoara za vodu i posudu za kondenzat

 Opasnost od povreda usled zaslona.

Kada se zaslon otvara ili zatvara, možete da se prikleštite.

Prilikom otvaranja i zatvaranja zaslona ne dodirujte gornju ivicu vrata.

- Uključite rernu na paru pomoću tastera za uključivanje/isključivanje .
- Odaberite senzorski taster  da biste otvorili zaslon.
- Izvadite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat. Radi vađenja lagano istisnite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat nagore.
- Operite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat ručno ili u mašini za pranje sudova.

Prvo puštanje u rad

Čišćenje pribora/terne

- Izvadite sav pribor iz terne.
- Posude za pečenje operite ručno ili u mašini za pranje sudova.

Površine univerzalnog pleha i kombinovane rešetke su premazane slojem PerfectClean i dozvoljeno je **samo** ručno čišćenje.

U vezi s tim pročitajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „PerfectClean“.

- Univerzalni pleh i kombinovanu rešetku operite čistom sunderastom krpom, deterdžentom za ručno pranje sudova i toplom vodom.

Rerna na paru je pre isporuke premazana sredstvom za održavanje.

- Rernu operite čistim sunderom, deterdžentom za ručno pranje sudova i toplom vodom kako biste uklonili sloj ovog sredstva.


Podešavanje temperature ključanja

Pre prvog postupka kuvanja namirnice rernu na paru treba prilagoditi temperaturi ključanja vode, koja varira zavisno od nadmorske visine mesta gde je uređaj postavljen. Tokom ovog postupka se takođe ispiraju delovi koji sprovode vodu.

Ovaj postupak morate **obavezno** da izvršite da bi se osigurala besprekorna funkcija.

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete rernu na paru.


Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20 °C).


- Izvadite rezervoar za vodu i napunite ga do oznake „max“.
- Gurnite rezervoar za vodu u uređaj.
- Uključite rernu sa načinom rada Pri prema na pari  (100 °C) na 15 minuta. Postupite kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje“.

Podešavanje temperature ključanja posle selidbe

Posle selidbe na rerni na paru morate da podesite promenjenu temperaturu ključanja vode, ako se visina mesta na kom se uređaj postavlja razlikuje od prethodne visine postavljanja za najmanje 300 metara. Pri tom izvršite postupak odstranjivanja kamenca (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“).

Zagrevanje rerne na paru

- Prema potrebi izvadite sav pribor iz rerne.
- Da biste odmastili kružni grejač, zagrejte praznu rernu na paru uz pomoć načina rada Vrući vazduh plus  na 200 °C 30 minuta. Postupite kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje“.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i staklo vrata.





Navucite kuhinjske rukavice prilikom rukovanja oko vruće rerne i prilikom zatvaranja vrućih vrata.

Kada se grejač zagreva prvi put, dolazi do stvaranja neprijatnih mirisa. Mirisi koji nastanu i eventualna para nestanu posle izvesnog vremena i ne ukazuju na pogrešno priključivanje ili kvar na uređaju.


Pobrinite se da kuhinja bude dobro provetrena.

Podešavanja

Pregled podešavanja

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

* Fabričko podešavanje

Stavka menija	Moguća podešavanja
Održavanje toplote	Uključeno Isključeno*
Redukcija pare	Uključeno* Isključeno
Predložene temperature	
Booster	Uključeno* Isključeno
Automatsko ispiranje	Uključeno* Isključeno
Tvrdoća vode	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Senzor blizine	Uključiti svetlo Kod tekućeg postup. kuvanja* Uvek uključeno Isključeno Uključiti uređaj Uključeno Isključeno* Isključiti zvučne signale Uključeno* Isključeno
Bezbednost	Blokada uključivanja  Uključeno Isključeno* Blokada tastera Uključeno Isključeno*
Prepozn. fronta nameštaja	Uključeno Isključeno*
Miele@home	Aktiviranje Deaktivirati Status veze Ponovo podesiti Resetovati Podesiti
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
SuperVision	SuperVisionindikator Uključeno Isključeno* Indikator u Standby-u Uključeno Samo kod grešaka* Lista uređaja Prikazati uređaj Zvučni signali


* Fabričko podešavanje

Podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
RemoteUpdate	Uključeno* Isključeno
Verzija software-a	
Pravne informacije	Licence otvorenog koda
Prodajno mesto	Demo program za sajam Uključeno Isključeno*
Fabrička podešavanja	Podešavanja uređaja Vlastiti programi MyMiele Predložene temperature

* Fabričko podešavanje

Aktiviranje menija „Podešavanja“

U meniju  Podešavanja možete da personalizujete Vašu rernu na paru 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 na paru:

- Uključeno
Tačno vreme je uvek prikazano na displeju.
Ako dodatno odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno, 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 na paru pre nego što možete njome da rukujete.
- Isključeno
Displej bude taman radi uštede energije. Morate da uključite rernu na paru pre nego što možete njome da rukujete.
- Noćno isključivanje
Radi uštede energije tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časa do 23 časa. Ostalo vreme displej bude taman.

Podešavanja

Prikaz

Prikaz tačnog vremena možete da podesite na Analogan (u obliku časovnika sa brojačnikom) 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 na paru 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 na paru pojavljuje samo kod podešavanja Tačno vreme | Prikaz | Digitalni.

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 parne 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 na paru.

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

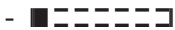
Displej

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 rerma na paru isključena:

- Uključeno

Ako dodatno odaberete podešavanje

Tačno vreme | Pokazatelj display-a |

Uključeno ili Noćno isključivanje, senzorski tasteri i senzor blizine reaguju i

kada je rerma na paru isključena.

- Isključeno

Nezavisno od podešavanja Tačno vreme | Pokazatelj display-a senzorski tasteri i senzor blizine reaguju samo kada je rerma na paru uključena, kao i

izvesno vreme posle isključivanja rerne na paru.

Podešavanja

Jačina zvuka

Zvučni signali

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

Kada hoćete da otvorite vrata putem daljinskog upravljanja uz pomoć govornog asistenta, vodite računa da se prilikom otvaranja niko ne nalazi u zoni otvaranja vrata. Zvučne signale obavezno ostavite uključene.

Jačina zvuka zvučnih signala se prikazuje segmentnim indikatorom.


- ■■■■■■■■
maksimalna jačina zvuka
- □□□□□□
Zvučni signali su isključeni

Zvuk tastera

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

- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- □□□□□□
Zvuk tastera je isključen

Pozdravna melodija

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

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

Održavanje toplote

Pomoću funkcije Održavanje toplote možete da održavate toplotu namirnica po završetku postupka pripreme sa parom. Toplota pripremljenog jela se održava maksimalno 15 minuta uz prethodno podešenu temperaturu. Otvaranjem vrata možete da prekinete fazu održavanja toplote.

Vodite računa o tome da osetljive namirnice, posebno riba, mogu prilikom održavanja toplote da nastave da se kuvaju.

- Uključeno
Funkcija Održavanje toplote je uključena. Ako se kuva na temperaturi višoj od 80 °C, ova funkcija se aktivira posle otprilike 5 minuta. Toplota namirnice koja se priprema se održava na 70 °C.
- Isključeno
Funkcija Održavanje toplote je isključena.

Redukcija pare

Funkcija Redukcija pare utiče na to da prilikom otvaranja vrata ne izađe mnogo pare.

- Uključeno
Kada se kuva na temperaturi od oko 80 °C (kuvanje na pari) ili 80–100 °C i 100 % vlažnosti (kombinovano kuvanje), automatski se uključuje redukcija pare nakon završetka postupka kuvanja. Na displeju se pojavi Redukcija pare.
- Isključeno
Kada je redukcija pare isključena, automatski se isključuje i funkcija Održavanje toplote. Kada je isključena redukcija pare, prilikom otvaranja vrata izlazi puno pare.

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.

Podešavanja

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.

Automatsko ispiranje

Kada isključite rernu na paru, posle postupka pripreme sa parom na displeju se pojavi Uređaj se ispira.

Kod ovog postupka iz sistema se eventualno ispiraju ostaci namirnica.

Automatski postupak ispiranja možete da isključite ili uključite.

Tvrdoća vode

Da bi rerna na paru besprekorno funkcionisala i da bi kamenac bio odstranjen u pravom trenutku, morate da podesite lokalnu tvrdoću vode. Što je tvrđa voda, to morate češće da uklanjate kamenac iz rerne.

Nadležno preduzeće za vodosnabdevanje može da Vam da informaciju o tvrdoći vode za piće u lokalnom vodovodu.

Ako koristite flaširanu vodu za piće, npr. mineralnu vodu, upotrebite vodu za piće bez dodatka ugljen-dioksida. Izvršite podešavanje u skladu sa sadržajem kalcijuma. Sadržaj kalcijuma je naveden na etiketi flaše u mg/l Ca²⁺ ili ppm (mg Ca²⁺/l).

Možete da podesite stepen tvrdoće između 1 °dH i 70 °dH. Fabrički je podešen stepen tvrdoće 15 °dH.

- Podesite Vašu lokalnu tvrdoću vode.
- Potvrdite sa OK.

Tvrdoća vode		Sadržaj kalcijuma mg/l Ca ²⁺ ili ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Podešavanje
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Tvrdoća vode		Sadržaj kalcijuma mg/l Ca ²⁺ ili ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Podešavanje
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70


Podešavanja

Senzor blizine


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

Ako želite da senzor blizine reaguje i kada je rerna na paru 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 na paru 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 na paru pomoću tastera 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 slučajno uključivanje rene na paru.

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 parnu rernu, uključite je i dodirnite simbol  u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključeno
Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Parnu rernu možete da koristite na uobičajen način.

Blokada tastera

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

Podešavanja

Prepozn. fronta nameštaja

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

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

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

Ako je rerna na paru ugrađena iza fronta kuhinjskog elementa (npr. vrata), zbog akumulirane toplote i vlage iza zatvorenog fronta elementa mogu da se oštete rerna na paru, kuhinjski element i pod.

Uvek držite otvorena vrata elementa dok koristite rernu na paru.

Vrata elementa zatvorite tek kada se parna rerna potpuno ohladi.

Miele@home

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

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

Postoji više mogućnosti da Vašu rernu na paru povežete u Vašu WLAN mrežu. Preporučujemo Vam da Vašu parnu rernu povežete pomoću aplikacije Miele ili pomoću WPS-a sa Vašom WLAN mrežom.

- Aktiviranje
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home deaktiviran. WLAN funkcija se ponovo uključuje.
- Deaktivirati
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Miele@home ostaje podešen, WLAN funkcija se isključuje.
- Status veze
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je Miele@home aktiviran. Na displeju se prikazuju informacije, npr. kvalitet prijema WLAN-a, ime mreže i IP-adresa.
- Ponovo podesiti
Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža. Resetujete podešavanja mreže i odmah konfigurirate novu mrežu.

- Resetovati

Ovo podešavanje je vidljivo samo ako je već konfigurisana WLAN mreža.

WLAN funkcija se isključuje i veza sa WLAN mrežom se resetuje na fabričko podešavanje. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurirate da biste mogli da koristite Miele@home.

Resetujte podešavanja mreže kada odlažete ili prodajete rernu na paru ili kada puštate u rad polovnu rernu na paru. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve lične podatke i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup rerni na paru.

- 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.


Daljinsko upravljanje

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


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

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster  da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .


Podešavanja

SuperVision

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

Funkciju SuperVision možete da aktivirate tek kada ste kreirali 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 na paru može da se ažurira pomoću funkcije RemoteUpdate. Ako postoji nadogradnja softvera za Vašu rernu na paru, rerna je automatski preuzima. Instalacija nadogradnje se ne vrši automatski već morate ručno da je pokrenete.

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

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 parne rerne se prikaže obaveštenje.

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

Ako ne želite da instalirate nadogradnju, isključite daljinsko ažuriranje.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom ažuriranja obratite pažnju na sledeće:

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

Podešavanja

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 parnu rernu bez zagrevanja. Ovo podešavanje Vam nije potrebno za privatnu upotrebu.


Demo program za sajam

Ako uključite rernu na paru dok je aktivan 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. Parnu 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.

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 na paru kako biste podesili alarm. Onda se vreme alarma prikazuje kada je rerna na paru isključena.

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

Kada je rerna na paru 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.

- Na displeju odaberite senzorski taster  ili podešeno vreme alarma.

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 Δ možete da koristite za nadgledanje posebnih postupaka, npr. kuvanja jaja.

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

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

Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

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

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

- Odaberite senzorski taster Δ .
- Odaberite Δ Kratki interval.
- Podesite kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

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

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

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

- Na displeju odaberite senzorski taster Δ ili željeni kratkotrajni vremenski interval.

Zvučni i optički signali se isključuju.

Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite kratkotrajni vremenski interval na displeju ili odaberite senzorski taster Δ 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 Δ a potom željeni kratkotrajni vremenski interval.

Prikaže se podešen kratkotrajni vremenski interval.







- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa Zatvaranje.

Kratkotrajni vremenski interval se briše.






Glavni meni i podmeniji

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada 		
Vrući vazduh plus 	160 °C	30–225 °C
Gornje i donje zagrevanje 	180 °C	30–225 °C
Kombinovana priprema 		
Kombi + Vrući vazduh plus 	170 °C	30–225 °C
Kombi + Gornje/ donje zagr. 	180 °C	30–225 °C
Kombi + Roštilj 	Stepen 3	Stepen 1–3
Priprema na pari 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Intenzivno pečenje 	180 °C	50–225 °C
Donje zagrevanje 	190 °C	100–200 °C
Gornje zagrevanje 	190 °C	100–225 °C
Veliki roštilj 	Stepen 3	Stepen 1–3
Mali roštilj 	Stepen 3	Stepen 1–3
Roštilj sa kruže. vazduha 	200 °C	50–225 °C
Kolači-specijal 	160 °C	30–225 °C
Eco-vrući vazduh 	180 °C	30–225 °C
Eco -Priprema na pari 	100 °C	40–100 °C
Automatski programi 		
Spec.upotrebe 		
Podgrevanje	130 °C	120–140 °C
Odmrzavanje	60 °C	50–60 °C

Glavni meni i podmeniji


Meni	Predložena vrednost	Opseg
Spec. upotrebe 		
Mix & Match		
Hrskavo pečenje	–	–
Blago pečenje	–	–
Hrskavo podgrevanje	–	–
Blago podgrevanje	–	–
Blanširanje	–	–
Ukuvavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	50 °C	30–70 °C
Narastanje kiselog testa	–	–
Priprema menija	–	–
Sterilizacija posuđa	–	–
Zagrevanje posuđa	50 °C	50–80 °C
Održavanje toplote	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Vlastiti programi 		
Podešavanja 		
Održavanje 		
Odstranjivanje kamenca		
Natapanje		
Sušenje		
Ispiranje		

Postupci pečenja

- Po mogućstvu koristite automatske programe za pripremu namirnica.
- Izvadite sav pribor iz rerne koji Vam za postupak pečenja nije neophodan.
- Odaberite obično nižu temperaturu iz recepta ili tabele za pečenje i proverite namirnicu nakon kraćeg vremena navedenog u njima.
- Zagrejte prethodno rernu samo ako je to potrebno prema receptu ili tabeli za pečenje.
- Dok je pečenje u toku, izbegavajte da otvarate vrata rerne.
- Za pečenje koristite najbolje tamne kalupe bez sjaja. Oni bolje apsorbuju toplotu i brže je prenose dalje na testo. 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 režim rada Vrući vazduh plus . Tako možete da pečete na nižim temperaturama nego u režimu rada Gornje i donje zagrevanje , jer se toplota odmah raspoređuje u rerni. Osim toga možete istovremeno da pečete jela na više nivoa.
- Za jela sa roštilja najbolje da koristite režim rada Roštilj sa kruže. vazduha . Tako pečete na roštilju na nižim temperaturama nego kod drugih načina pečenja na roštilju sa podeševanom maksimalnom temperaturom.
- U režimu rada Eco-vrući vazduh  pečete uz uštedu energije sa optimalnim iskorišćenjem toplote. Koristite ovaj režim rada za pripremu malih količina, npr. zamrznute pice ili kolačića. Dok je pečenje u toku, ne otvarajte vrata rerne.
- Za kuvanje na pari uz uštedu energije možete da koristite režim rada Eco - Priprema na pari . Ovaj režim rada je naročito pogodan za pripremu povrća i ribe.
- 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

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 senzor-skim tasterom .

Modus za uštedu energije

Rerna na paru 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“).

Pogrešna funkcija usled nedostajućeg podnog filtera.

Ako nedostaje podni filter, ostaci namirnica mogu da dospeju u odvod.

Voda ne može da se ispumpa.

Pre svakog postupka pripreme proverite da li je podni filter postavljen.

- Uključite rernu na paru.

Pojavljuje se glavni meni.

- Kada u nekom načinu rada hoćete da kuvate sa parom ili parnim udarima, napunite i stavite rezervoar za vodu.

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete rernu na paru.

Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20 °C).

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

Prikazani su način rada i predložene temperature i eventualno vlažnost.

- Promenite predložene vrednosti ako je potrebno.


Predložene vrednosti se preuzimaju u roku od nekoliko sekundi. Temperaturu i vlažnost možete naknadno da promenite odabirom prikaza temperature i vlažnosti.

- 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*.

 Opasnost od povreda usled vruće pare.

Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata bi moglo da izađe veoma puno vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče. Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

- Izvadite namirnicu iz rerne.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na staklo vrata.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom zatvaranja vrućih vrata.

Rukovanje

Čišćenje rerne na paru

- Izvadite eventualno rezervoar za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Isključite rernu na paru.

Nakon postupka pečenja sa parom prikaže se Uređaj se ispira.

- Sledite uputstva na displeju.

U svakom slučaju izvršite postupak ispiranja kako bi se iz sistema uklonili eventualni ostaci namirnica.

Kada odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, morate da uključite rernu na paru kako biste mogli da otvorite vrata.

- Očistite i obrišite celu rernu na paru kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

Dolivanje vode

Ukoliko tokom postupka kuvanja nestane vode, čuje se zvučni signal i pojavi zahtev da sipate svežu vodu.

- Izvadite posudu za vodu i dospite vodu.
- Gurnite rezervoar za vodu u uređaj.

Postupak kuvanja se nastavlja.

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
- Vlažnost
- Vreme kuvanja
- 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.

Promena Vlažnost

- Dodirnite indikator vlažnosti.
- Promenite vlažnost.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak pečenja se odvija sa izmenjenom vlažnošću.

Podešavanje vremena kuvanja

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

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

Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka pečenja.

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

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

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

Rukovanje

- Odaberite ⊕ ili Tajmer.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite sa OK.

Kod kuvanja sa parom vreme kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena zadata temperatura.

Kada se kuva na temperaturi od oko 80 °C (kuvanje na pari) ili 80–100 °C i 100 % vlažnosti (kombinovano kuvanje), automatski se uključuje redukcija pare nakon završetka postupka kuvanja.

- Sačekajte dok se ne ugasi Redukcija pare pre nego što otvorite vrata i izvadite namirnicu iz rerne.

Menjanje podešenih vremena kuvanja

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

Kod prekida napajanja strujom brišu se unosi.

Brisanje podešenih vremena kuvanja

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

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

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

Prekidanje postupka kuvanja

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

Prekidanje postupka kuvanja bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite Završiti.

Pojavljuje se glavni meni.

Prekidanje postupka kuvanja sa podešenim vremenom pripreme

- Odaberite Prekid.

Prikaže se Prekinuti postupak kuvanja?.


- Odaberite Da.

Pojavljuje se glavni meni.

Zaustavljanje postupka kuvanja


Kada otvorite vrata, postupak kuvanja se zaustavi. Isključuje se zagrevanje rerne.

Prilikom kuvanja na pari, kao i u programima i funkcijama samo sa radom na paru memoriše se podešeno vreme kuvanja.

 Opasnost od povreda usled vruće pare.

Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata bi moglo da izađe veoma puno vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.

Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se vruća para ne razredi.

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vrućih namirnica.

Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke, pribor, namirnice i staklo vrata.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja ili vađenja vrućih namirnica, kao i prilikom rukovanja oko vruće rerne.

Prilikom stavljanja ili vađenja posuda za kuvanje vodite računa da se namirnice ne proliju.

Postupak kuvanja se nastavlja kada zatvorite vrata.

Najpre se rerna ponovo zagreva i pri tom se prikazuje rastuća temperatura u rerni.


Prilikom kuvanja na pari, kao i u programima i primenama samo sa parom, preostalo vreme počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura.

Samo kod postupaka pripreme namirnica sa 100 % vlažnosti i temperatura ma do 100 °C: Postupak kuvanja se ranije završi ako vrata otvorite u poslednjem minutu vremena kuvanja (55 sekundi preostalog vremena).

Rukovanje


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 rerne (osim **Eco-vrući vazduh** ) i mora da se uključi za svaki postupak kuvanja pojedinačno.



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

■ Prethodno zagrejte rernu kod pripremanja sledećih jela:

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

Booster

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

- Vrući vazduh plus 
- Gornje i donje zagrevanje 

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

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.

Uključivanje Prethodno zagrevanje

Funkcija Prethodno zagrevanje mora da se uključi za svaki postupak kuvanja pojedinačno.

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

Hoćete da uključite funkciju Prethodno zagrevanje za ovaj postupak kuvanja.

■ Povucite padajući meni nadole.

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

■ Odaberite Prethodno zagrevanje.

Funkcija Prethodno zagrevanje je obeležena narandžastom bojom.

■ Zatvorite padajući meni.

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

■ Stavite namirnicu u rernu čim dobijete obaveštenje.

■ Potvrdite sa OK.








Crisp function

Funkcija Crisp function (redukcija vlage) omogućava prema potrebi da se vlaga odvođi tokom celog postupka pripreme ili samo povremeno.

Korišćenje ove funkcije se preporučuje kada pripremate npr. kiš, picu, kolač u plehu sa vlažnim filom ili mafine.

Naročito živinsko meso dobija hrskavu kožicu korišćenjem ove funkcije.

Funkcija Crisp function može da se koristi u sledećim načinima rada:

- Vrući vazduh plus 
- Gornje i donje zagrevanje 
- Intenzivno pečenje 
- Donje zagrevanje 
- Gornje zagrevanje 
- Roštilj sa kruže. vazduha 
- Kolači-specijal 

Rukovanje

Uključivanje Crisp function

Funkcija Crisp function 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, obeleženo crnom ili belom bojom.


- Odaberite Crisp function.

Crisp function je obeležen narandžastom bojom.

- Zatvorite padajući meni.

Funkcija Crisp function je uključena. Preko padajućeg menija funkcija Crisp function može ponovo da se isključi u svakom trenutku.

Aktiviranje parnih udara

U svim načinima rada rerne (osim Eco-vrući vazduh ) možete da aktivirate parne udare tokom postupka pripreme. Broj parnih udara nije ograničen.

Čim se pojavi Parni udar a Start je zeleno posvetljen možete da aktivirate parni udar.

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

- Odaberite Start.

Aktivira se parni udar. Taj postupak traje oko 1 minut.

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

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*.

Šta je važno i šta treba da znate

U poglavlju „Šta je važno i šta treba da znate“ ćete naći opšte važeća uputstva. Ako kod namirnica i/ili načina primene treba obratiti pažnju na specifičnosti, u odgovarajućim poglavljima će se skrenuti pažnja na to.

Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari

Vitamini i mineralne materije se prilikom pripreme namirnica na pari skoro potpuno zadrže, pošto namirnice koje se kuvaju ne leže u vodi.

Prilikom pripreme namirnica na pari se tipični ukus namirnica bolje očuva nego kod standardnog kuvanja. Zbog toga preporučujemo da namirnice uopšte ne solite ili da ih solite tek nakon pripreme. Namirnice će osim toga zadržati svoju svežu, prirodnu boju.

Posuđe za kuvanje

Posude za kuvanje

Uz rernu na paru je priloženo posuđe za kuvanje od plemenitog čelika. Kao dopunu možete da nabavite i druge posude za kuvanje različitih veličina, koje mogu biti perforirane ili neperforirane (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“). Tako možete za svako jelo da odaberete odgovarajuće posude za kuvanje.

Za **kuvanje na pari** koristite po mogućstvu perforirane posude za kuvanje. Para će tako moći da stigne do namirnice sa svih strana i jelo će se kuvati ravnomerno.

Vlastito posuđe

Možete da koristite vlastito posuđe. Pri tom vodite računa o sledećem:

- Posuđe mora da bude pogodno za upotrebu u rerni i otporno na paru. Ako za kuvanje na pari želite da upotrebite plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača, da li je ono pogodno za kuvanje na pari.
- Posuđe sa debelim zidovima, kao npr. od porcelana, keramike ili polu-porcelana je manje pogodno za pripremu namirnica na pari. Debeli zidovi slabo provode toplotu i utiču na to, da se vreme pripreme koje je navedeno u tabelama znatno produžava.
- Posudu stavite na postavljenu rešetku ili u posudu za kuvanje, a ne na dno rerne. U zavisnosti od veličine posuđa možete da stavite i rešetku sa površinom za postavljanje nagore na dno rerne, na nju stavite posuđe i dodatno da izvadite prihvatne rešetke (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Čišćenje prihvatnih rešetki“).
- Između gornje ivice posude i gornje strane unutrašnjosti rerne mora da postoji malo rastojanje da bi u posudu moglo da dopre dovoljno pare.

Nivo za stavljanje posude

Možete da odaberete bilo koji nivo za stavljanje posude po želji i da pripremate namirnice istovremeno na više nivoa. Vreme pripreme se time ne menja.

Ukoliko za pripremu namirnica na pari istovremeno upotrebljavate više visokih posuda, ubacite ih odvojeno jednu od druge. Ako je moguće, ostavite slobodan jedan nivo između ovih posuda.

Uvek ubacite posude za pečenje, rešetku i pleh između podupirača prihvatne rešetke i pazite da budu osigurane od prevrtanja.

Smrznute namirnice

Prilikom pripreme smrznutih namirnica vreme zagrevanja je duže nego kod svežih namirnica. Što se više smrznutih namirnica nalazi u rerni, to duže traje faza zagrevanja.

Temperatura

Prilikom kuvanja na pari dostignu se maksimalno 100 °C. Na ovoj temperaturi je moguće kuvati gotovo sve namirnice. Neke osetljive namirnice, npr. bobičasto voće, kuvaju se na nižoj temperaturi jer će inače pući. U odgovarajućim poglavljima je skrenuta pažnja na to.

Vreme kuvanja

Kod kuvanja sa parom vreme kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura.

Obično vremena kuvanja sa parom odgovaraju vremenima kuvanja prilikom pripreme u loncu. Ako na vreme kuvanja utiču određeni faktori, na to će se skrenuti pažnja u sledećim poglavljima.

Vreme pripreme ne zavisi od količine namirnica. Vreme kuvanja za 1 kg krompira je isto kao i za 500 g krompira.

Kuvanje sa tečnošću

Prilikom pripreme jela sa tečnošću napunite posude za pečenje samo do $\frac{2}{3}$, kako biste izbegli da se tečnost prolije prilikom vađenja posude.

Vlastiti recepti – Priprema namirnica na pari

Namirnice i jela, koje pripremate u loncu, možete takođe da pripremate u rerni na paru. Vreme kuvanja se može primeniti i kod rerne na paru. Pri tom imajte u vidu, da prilikom pripreme na pari namirnica ne može da porumeni.

Šta je važno i šta treba da znate

Univerzalni pleh i kombinovana rešetka


Koristite univerzalni pleh sa kombinovanim rešetkom na njemu, npr. za pečenje mesa i grilovanje. Prilikom pečenja sok mesa, koji se sakupi, možete potom da upotrebite za pripremu umaka.

Ukoliko koristite univerzalni pleh sa kombinovanim rešetkom na njemu, ubacite univerzalni pleh između nosača jednog nivoa, kombinovana rešetka se onda automatski nalazi iznad njega. Prilikom vađenja istovremeno izvucite oba dela.

Zaštita protiv izvlačenja posude


Kombinovana rešetka i univerzalni pleh imaju zaštitu protiv izvlačenja, koja sprečava da potpuno iskliznu iz nivoa za stavljanje posuda, kada treba da ih izvučete samo delimično. Kada kombinovanu rešetku i pleh želite da izvadite, morate da ih podignete.

Eco -Priprema na pari


Za kuvanje na pari uz uštedu energije možete da koristite način rada Eco -Priprema na pari . Ovaj način rada je naročito pogodan za pripremu povrća i ribe.

Preporučujemo vremena kuvanja i temperature navedena u tabelama u poglavlju „Kuvanje na pari“.

Po potrebi možete da produžite kuvanje.

Prilikom pripreme namirnica sa skrobom, npr. krompira, pirinča i testenina preporučuje se korišćenje načina rada Priprema na pari .

Podešavanje

Načini rada | Eco -Priprema na pari 

Informacije vezane za tabele kuvanja

Pridržavajte se podataka o vremenima kuvanja, temperaturama i eventualno napomena za pripremu.

Biranje vremena pripreme

Vremena kuvanja su orijentacione vrednosti.

- Prvo odaberite kraće vreme. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem.

Priprema namirnica na pari

Povrće

Sveže namirnice

Sveže povrće pripremite na uobičajeni način, npr. operite ga, očistite i iseckajte.

Smrznute namirnice

Smrznuto povrće ne morate da odmrzavate pre kuvanja. Izuzetak: Povrće koje je zamrznuto u blok.

Smrznuto i sveže povrće sa istim vremenom pripreme možete da pripremate zajedno.

Isitnite veće, zajedno zamrznute komade. Vreme kuvanja ćete naći na ambalaži.

Posude za pečenje

Između namirnica sa malim prečnikom po komadu (npr. grašak, špargle) nema šupljina ili ih ima malo i para teško može da proдре. Da bi se postigao ravnomerni rezultat pripreme, odaberite za ove namirnice plitke posude za pečenje i napunite ih samo oko 3-5 cm u visinu. Veće količine namirnica rasporedite na više plitkih posuda za pečenje.

Različito povrće sa istim vremenom pripreme možete da pripremate u jednoj posudi za pečenje.

Povrće, koje se priprema u tečnosti, npr. crveni kupus, pripremajte u perforiranim posudama za pečenje.

Nivo za stavljanje posude

Ako u perforiranim posudama za pečenje pripremate povrće koje pušta boju, npr. cveklu, ispod nje ne stavljajte druge namirnice. Tako ćete izbeći da one promene boju zbog tečnosti koja kaplje na njih.

Vreme kuvanja

Vreme pripreme, kao kod konvencionalnog kuvanja, zavisi od veličine namirnice i željenog stepena kuvanja. Primer: čvrst krompir, isečen na četvrtine: oko 17 minuta
čvrst krompir, polovine: oko 20 minuta

Podešavanja

Automatski programi  | Povrće | ... |

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 100°C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Priprema namirnica na pari

Povrće	🕒 [min]
Artičoke	32–38
Karfiol, ceo	27–28
Karfiol, cvetići	8
Boranija, zelena	10–12
Brokoli, cvetići	3–4
Mlade šargarepe, cele	7–8
Mlade šargarepe, isečene napola	6–7
Mlade šargarepe, iseckane	4
Cikorija, isečena napola	4–5
Kineski kupus, isečen	3
Grašak	3
Komorač, napola	10–12
Komorač, isečen na štapiće	4–5
Kelj, isečen	23–26
Čvrst krompir, oljušten ceo napola na četvrtke	27–29 21–22 16–18
Pretežno čvrst krompir, oljušten ceo napola na četvrtke	25–27 19–21 17–18
Brašnasti krompir, oljušten ceo napola na četvrtke	26–28 19–20 15–16
Keleraba, isečena na štapiće	6–7
Bundeva, na kockice	2–4
Kukuruz u klipu	30–35
Blitva, isečena	2–3

Priprema namirnica na pari

Povrće	🕒 [min]
Paprika, isečena na kockice ili trake	2
Čvrst krompir u ljusci	30–32
Pečurke	2
Praziluk, isečen	4–5
Praziluk, isečen napola	6
Romanesko brokoli, ceo	22–25
Romanesko brokoli, cvetići	5–7
Prokelj	10–12
Cvekla, cela	53–57
Crveni kupus, isečen	23–26
Crni koren, ceo, debljine palca	9–10
Koren celera, isečen na štapiće	6–7
Špargla, zelena	7
Špargla, bela, debljine palca	9–10
Šargarepe, iseckane	6
Spanać	1–2
Duguljasti kupus, isečen	10–11
Celer rebraš, isečen	4–5
Bela repa, isečena	6–7
Beli kupus, isečen	12
Kelj, isečen	10–11
Tikvice, kolutovi	2–3
Grašak šećerac	5–7

🕒 Vreme kuvanja

Riba

Sveže namirnice

Svežu ribu pripremite na uobičajeni način, npr. očistite krljušt, izvadite utrobu i očistite je.

Smrznute namirnice

Ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme. Dovoljno je, ako je površina dovoljno meka da upije začine.

Priprema

Pre pripreme zakiselite ribu, npr. sokom od limuna ili limete. Dodavanjem kiseline meso ribe postane čvršće.

Ribu ne morate da solite, pošto ona prilikom pripreme na pari u velikoj meri zadržava mineralne materije, zbog kojih ima specifičan ukus.

Posude za pečenje

Podmažite perforirane posude za pečenje.

Nivo za stavljanje posude

Ako u perforiranim posudama za pečenje pripremate ribu, a istovremeno pripremate druge namirnice u drugim posudama za pečenje, izbegavajte da se prenesu drugi ukusi zbog tečnosti koja kaplje na njih, tako što ćete ribu staviti direktno iznad univerzalnog pleha.

Temperatura

85–90 °C

Za blago kuvanje osetljivih vrsta ribe, npr. lista.

100 °C

Za pripremu vrsta ribe sa čvrstim mesom, npr. bakalara i lososa.

Za kuvanje ribe u umaku ili supi.

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja zavisi od debljine i svojstava namirnica koju spremate, a ne od težine. Što je komad deblji, to je duže vreme pripreme. Komad ribe težine 500 g i debljine 3 cm mora da se kuva duže od komada težine 500 g i debljine 2 cm.

Što se riba duže kuva, to je čvršće nježno meso. Pridržavajte se navedenih vremena kuvanja. Ukoliko riba nije dovoljno kuvana, nastavite sa kuvanjem još samo nekoliko minuta.


Produžite navedeno vreme kuvanja za nekoliko minuta, ako se riba kuva u umaku ili supi.

Priprema namirnica na pari

Saveti

- Upotrebom začina i začinskog bilja, npr. mirođije, pojačavate sam ukus ribe.
- Veće ribe pripremite u položaju plivanja. Da bi imale potreban oslonac, stavite malu šolju ili slično, okrenutu u posudu za kuvanje. Stavite na nju ribu sa otvorenim trbuhom.
- Ono što otpadne od ribe kao što su kosti, peraja i glave riba stavite zajedno sa povrćem za supu i hladnom vodom u posudu za kuvanje da biste napravili **riblji fond**. Kuvajte sve to na 100 °C od 60–90 minuta. Što duže traje kuvanje, to je jači fond.
- Za pripremanje **ribe na „plavo“** riba se kuva u vodi sa sirćetom (odnos voda : sirće prema receptu). Važno je da ne oštetite kožu ribe. Za ovaj način pripreme su pogodni šaran, pastrmka, linjak, jegulja i losos.

Podešavanja

Automatski programi  | Riba | ... | Priprema na pari

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: vidi tabelu

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Priprema namirnica na pari

Riba	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Jegulja	100	5–7
Filet grgeča	100	8–10
Filet orade	85	3
Pastrmka, 250 g	90	10–13
Filet iverka	85	4–6
Filet bakalara	100	6
Šaran, 1,5 kg	100	18–25
Filet lososa	100	6–8
Šnicle lososa	100	8–10
Losos-pastrmka	90	14–17
Filet pangaziusa	85	3
Filet morskog grgeča	100	6–8
Filet bakalarke	100	4–6
Filet iverka	85	4–5
Filet grdobine	85	8–10
Filet lista	85	3
Filet romba	85	5–8
Filet tune	85	5–10
Filet smuđa	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Meso

Sveže namirnice

Meso pripremite na uobičajeni način.

Smrznute namirnice

Pre pripreme odmrznite zamrznuto meso (vidi poglavlje „Specijalne upotrebe“, odeljak „Otapanje“).

Priprema

Meso, koje treba prvo da se proprži, a potom dinsta na tihoj vatri, npr. gulaš, morate da pržite na ploči za kuvanje.

Vreme pečenja

Vreme pripreme zavisi od debljine i svojstava namirnice koju spremate, a ne od težine. Što je komad deblji, to je duže vreme pripreme. Komad mesa težine 500 g i debljine 10 cm mora da se kuva duže od komada težine 500 g i debljine 5 cm.

Saveti

- Ako treba zadržati **aromatične materije**, upotrebite perforiranu posudu za kuvanje. Ispod nje ubacite neperforiranu posudu za kuvanje ili univerzalni pleh da bi se u njima sakupljao koncentrat. Sa ovim koncentratom možete da oplemenite ukus umaka ili da ga zamrznete za kasniju upotrebu.
- Za pripremanje **jake supe** dobre su kokoške za supu a od goveđeg mesa kolenica, grudi, rebra i goveđe kosti. Meso stavite zajedno sa kostima, povrćem za supu i hladnom vodom u posudu za kuvanje. Što duže traje kuvanje, to je jači fond.

Podešavanja

Automatski programi  | Meso | ... | Priprema na pari

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Priprema namirnica na pari

Meso	🕒 [min]
Butkica, prekrivena vodom	110–120
Kolenica	135–140
File od pilećih prsa	8–10
Kolenica	105–115
Gornji deo rebara, prekriven vodom	110–120
Teleće seckano meso	3–4
Komadi dimljene svinjetine	6–8
Jagnjeći ragu	12–16
Tovljeno pile	60–70
Ćureći rolat	12–15
Ćureće šnicle	4–6
Rebra, prekrivena vodom	130–140
Goveđi gulaš	105–115
Kokoška za supu, prekrivena vodom	80–90
Tafelšpic (kuvana junetina)	110–120

🕒 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Pirinač

Pirinač bubri tokom kuvanja, zbog toga mora da se kuva u tečnosti. Zavisno od vrste pirinča je različito upijanje tečnosti, a time i srazmera pirinča i tečnosti.

Pirinač potpuno upije tečnost tokom kuvanja, pa se tako ne gube hranljive materije.

Posuda za kuvanje

Koristite posudu za kuvanje bez perforacija. Alternativno, manje količine pirinča (do jedne šoljice, oko 50–150 g) možete kuvati u odgovarajućoj posudi od nerđajućeg čelika na rešetki.

Priprema

Operite pirinač pre kuvanja. Ako perete pirinač u posudi za kuvanje, ponovo pažljivo izlijte vodu.

Savet: Potrebna količina tečnosti može se odrediti vagom ili „metodom odmeravanja šoljom“.

Za „metodu odmeravanja šoljom“, prvo sipajte željenu količinu pirinča u šolju, a zatim pirinač presipajte u posudu za kuvanje. Zatim izmerite potrebnu količinu tečnosti (pogledajte tabelu) šoljom i dodajte je u pirinač.

Pobrinite se da pirinač bude ravnomerno raspoređen u posudi za kuvanje.

Podešavanja



Automatski programi  | Pirinač | ... |




ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	 :	 [min]
Pirinač dugog zrna		
Basmati pirinač	1 : 1,5	15
Parboiled pirinač	1 : 1,5	23–25
Integralni pirinač	1 : 1,5	26–29
Divlji pirinač	1 : 1,5	26–29
Pirinač okruglog zrna		
Sutlijaš	1 : 2,5	30
Rižoto	1 : 2,5	18–19

 :  Odnos pirinča i tečnosti,  vreme kuvanja

Žitarice

Žitarice bubre tokom kuvanja, zbog toga moraju da se kuvaju u tečnosti. Odnos žitarica i tečnosti zavisi od vrste žitarica.

Žitarice se mogu kuvati u obliku celog zrna ili gnječene.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Žitarice | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	Srazmera žitarica : tečnost	🕒 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Zeleno suvo zrno žita, celo	1 : 1	18–20
Zeleno suvo zrno žita, krupno samleveno	1 : 1	7
Ovas, celo zrno	1 : 1	18
Ovas, krupno samleven	1 : 1	7
Proso	1 : 1,5	10
Palenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Raž, celo zrno	1 : 1	35
Raž, krupno samlevena	1 : 1	10
Pšenica, celo zrno	1 : 1	30
Pšenica, krupno samlevena	1 : 1	8

🕒 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Rezanci / Testenina

Suve namirnice

Suvi rezanci i testenina bubre tokom kuvanja, zbog toga morate da ih kuvate u tečnosti. Rezance treba potopiti u dosta tečnosti. Ako upotrebljavate vruću tečnost rezultat kuvanja je bolji.

Vreme kuvanja koje je naveo proizvođač produžite za oko $\frac{1}{3}$.

Sveže namirnice

Sveži rezanci i testenina, npr. iz rashladne vitrine, ne moraju da bubre. Pripremite ih u podmazanoj, perforiranoj posudi za pečenje.

Razdvojite testeninu ili komade testa koji su se slepili i rasporedite ih ravnomerno u posudu za pečenje.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Testenina | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Sveže namirnice	🕒 [min]
Njoki	2
Domaća testenina	1
Ravioli	2
Tarana	1
Tortellini	2
Suve namirnice, prekrivene vodom	
Široki rezanci	14
Rezanci za supu	8

🕒 Vreme kuvanja

Knedle

Gotove knedle iz kesice moraju biti dobro potopljene u vodu, jer u protivnom neće upiti dovoljno vlage i raspašće se, iako su prethodno vlažene.

Sveže knedle kuvajte u podmazanoj, perforiranoj posudi za pečenje.

Podešavanja


Automatski programi Auto | Testenina | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	 [min]
Valjušci na pari	30
Knedle s kvascem	20
Knedle od krompira iz kesice	20
Knedle od zemički iz kesice	18–20

 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Mahunarke, sušene

Sušene mahunarke treba pre kuvanja potopiti u hladnu vodu najmanje 10 sati. Potapanjem se one lakše svare, a vreme kuvanja se skraćuje. Potopljene mahunarke moraju tokom kuvanja da se nalaze u vodi.

Sočivo ne morate da potapate.

Kod mahunarki koje nisu potopljene treba zavisno od vrste voditi računa o određenoj srazmeri mahunarki i tečnosti.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Mahunarke | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Potopljeno	
	🕒 [min]
Pasulj	
Šareni pasulj	55–65
Crveni pasulj (Azuki-pasulj)	20–25
Crni pasulj	55–60
Smeđi pasulj	55–65
Beli pasulj	34–36
Grašak	
Žuti grašak	40–50
Zeleni grašak, oljušten	27

🕒 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Nije potopljeno		
	Srazmera mahunarke : tečnost	🕒 [min]
Pasulj		
Šareni pasulj	1 : 3	130–140
Crveni pasulj (Azuki-pasulj)	1 : 3	95–105
Crni pasulj	1 : 3	100–120
Smeđi pasulj	1 : 3	115–135
Beli pasulj	1 : 3	80–90
Sočivo		
Smeđe sočivo	1 : 2	13–14
Crveno sočivo	1 : 2	7
Grašak		
Žuti grašak	1 : 3	110–130
Zeleni grašak, oljušten	1 : 3	60–70

🕒 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Kokošija jaja

Upotrebite perforiranu posudu za pečenje, ako želite da pripremite kuvana jaja.

Jaja ne morate da probušite pre kuvanja. Pošto se ona tokom faze zagrevanja polako greju, neće puknuti prilikom pripreme na pari.

Podmažite neperforirane posude za pečenje, ako u njima pripremate jela od jaja, npr. koh od jaja.

Podešavanja


Automatski programi Auto | Kokošija jaja | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	 [min]
Veličina C meko kuvana srednje kuvana tvrdo kuvana	 3 5 9
Veličina B meko kuvana srednje kuvana tvrdo kuvana	 4 6 10
Veličina A meko kuvana srednje kuvana tvrdo kuvana	 5 6–7 12
Veličina S meko kuvana srednje kuvana tvrdo kuvana	 6 8 13

 Vreme kuvanja

Voće

Da se ne bi izgubio sok, voće treba kuvati u neperforiranoj posudi za pečenje. Ako voće kuvate u perforiranoj posudi za pečenje, ispod nje treba ubaciti neperforiranu posudu za pečenje. Na taj način se sok takođe neće izgubiti.

Savet: Sok koji se sakupi možete da iskoristite da napravite preliv za tortu.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Voće | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	⌚ [min]
Jabuke, komadi	1–3
Kruške, komadi	1–3
Trešnje	2–4
Džanarike (šljive)	1–2
Nektarine/breskve, komadi	1–2
Šljive	1–3
Dunje, na kockice	6–8
Rabarbara, komadi	1–2
Ogrozd	2–3

⌚ Vreme kuvanja

Kobasičarski proizvodi

Podešavanja

Automatski programi Auto | Kobasičarski proizvodi

| ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: vidi tabelu

Kobasičarski proizvodi	⌚ [min]
Barena kobasica	6–8
Mesna kobasica	6–8
Bela kobasica	6–8

⌚ Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Ljuskari

Priprema

Pre pripreme odmrznite zamrznute ljuskare.

Skinite ljusku, odstranite crevo i operite ih.

Posude za pečenje

Podmažite perforirane posude za pečenje.

Vreme kuvanja

Što se ljuskari duže kuvaju, to će biti tvrdi. Pridržavajte se navedenih vremena za kuvanje.

Produžite navedeno vreme kuvanja za nekoliko minuta, ako ljuskare kuvate u umaku ili supi.

Podešavanja



Automatski programi  | Ljuskari | ... |

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: vidi tabelu


Vreme kuvanja: vidi tabelu

	 [°C]	 [min]
Morski rakovi	90	3
Kozice	90	3
Velike kozice	90	4
Krabe	90	3
Jastog	95	10–15
Škampi	90	3

 Temperatura,  Vreme kuvanja

Školjke

Sveže namirnice

 Opasnost od trovanja zbog pokvarenih školjki.
Pokvarene školjke mogu prouzrokovati trovanje hranom.
Pripremajte samo zatvorene školjke.
Školjke, koje se posle kuvanja ne otvore, ne treba jesti.

Pre kuvanja potopite sveže školjke nekoliko sati u vodu, da bi se eventualno isprao pesak. Posle toga školjke snažno istrljajte četkom da biste uklonili pričvršćena vlakna.

Smrznute namirnice

Odmrznite smrznute školjke.

Vreme kuvanja

Što se školjke duže kuvaju, to će njihovo meso biti tvrđe. Pridržavajte se navedenih vremena za kuvanje.

Podešavanja



Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: vidi tabelu

Vreme kuvanja: vidi tabelu

	 [°C]	 [min]
Školjka prilepak	100	2
Školjka srčanka	100	2
Dagnje	90	12
Jakovske kapice	90	5
Kapelunge	100	2–4
Vongole	90	4

 Temperatura,  Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Priprema menija – ručno

Prilikom manuelne pripreme menija isključite redukciju pare (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Redukcija pare“).

Kada pripremate kompletan meni, od raznih namirnica sa različitim vremenom kuvanja možete da sastavite meni, npr. filet morskog grgeča sa pirinčem i brokolijem.

Pri tom se namirnice stavljaju u rernu u različita vremena kako bi istovremeno bile gotove.

Nivo za stavljanje posude

Namirnice koje kaplju (npr. riba) ili koje puštaju boju (npr. cvekla) stavite direktno iznad univerzalnog pleha. Na taj način ćete izbeći prenošenje ukusa ili boje zbog tečnosti koja kaplje.

Temperatura

Temperatura prilikom pripreme menija mora da iznosi 100 °C, pošto se veći deo namirnica kuva samo na ovoj temperaturi.

Ni u kom slučaju ne pripremajte meni na nižoj temperaturi, ako se za namirnice preporučuju različite temperature, npr. za file orade 85 °C a za krompir 100 °C.

Ako se za neku namirnicu preporučuje temperatura od npr. 85 °C, prvo treba da proverite, kakav je rezultat ukoliko je kuvate na 100 °C. Osetljive vrste riba rastresite strukture, npr. list i iverak će na 100 °C biti veoma tvrde.

Vreme kuvanja

Ako preporučenu temperaturu kuvanja povećate, onda morate da skratite vreme kuvanja za otprilike $\frac{1}{3}$.

Primer

Vreme kuvanja namirnica

(vidi tabelu kuvanja u poglavlju „Kuvanje na pari“)

Parboiled pirinač	24 minuta
Filet morskog grgeča	6 minuta
Brokoli	4 minuta

Izračunavanje vremena kuvanja koja treba podesiti:

24 minuta minus 6 minuta = 18 minuta
(1. Vreme kuvanja: pirinač)

6 minuta minus 4 minuta = 2 minuta
(2. Vreme kuvanja: filet morskog grgeča)

Ostatak = 4 minuta (3. Vreme kuvanja: brokoli)

Vreme kuvanja	24 min. pirinač		
		6 min. filet morskog grgeča	
			4 min. brokoli
Podešavanje	18 min.	2 min.	4 min.

Priprema menija

- Najpre u rernu stavite pirinač.
- Podesite 1. vreme kuvanja, dakle 18 minuta.
- Kada prođu 18 minuta, u rernu stavite filet morskog grgeča.
- Podesite 2. vreme kuvanja, dakle 2 minuta.
- Kada prođu 2 minuta, u rernu stavite brokoli.
- Podesite 3. vreme kuvanja, dakle 4 minuta.

Metoda Sous-vide

Kod ovog blagog postupka kuvanja namirnice se kuvaju u vakuum ambalaži, polako i na niskim, konstantnim temperaturama.

Vakuumiranjem vlaga ne isparava tokom postupka kuvanja i zadržavaju se sve hranljive i aromatične materije.

Rezultat kuvanja je ravnomerno skuvana namirnica intenzivnog ukusa.

Koristite samo sveže i besprekorne namirnice.

Vodite računa o higijenskim uslovima kao i o održavanju lanca hlađenja.

Koristite samo kese za vakuumiranje koje su otporne na toplotu i čvrste pri kuvanju.

Ne kuvajte namirnice u ambalaži u kojoj se prodaju, npr. vakuumirane smrznute namirnice, jer nije upotrebljena odgovarajuća kesica za vakuumiranje.

Kesice za vakuumiranje ne upotrebljavajte više puta.

Vakuimirajte namirnicu isključivo mašinom za vakuum pakovanje sa komorom.

Važne napomene o korišćenju

Da bi se održao optimalni rezultat kuvanja, obratite pažnju na sledeće savete:


- Koristite manje začina i začinskog bilja nego prilikom uobičajene pripreme, jer intenzivnije utiče na ukus namirnice koju kuvate. Namirnice možete da kuvate i bez začina i da ih začinite tek posle kuvanja.
- Dodavanjem soli, šećera i tečnosti skraćuje se vreme kuvanja.
- Dodavanjem namirnica koje sadrže kiselinu, kao što su limun ili sirće, namirnica koja se priprema postaje čvršća.
- Ne upotrebljavajte alkohol ili beli luk, jer bi mogao da se pojavi neprijatan miris.
- Upotrebljavajte samo kese za vakuumiranje koje odgovaraju veličini namirnice koju kuvate. Ukoliko je kesa za vakuumiranje suviše velika, može da ostane previše vazduha u njoj.
- Ako u jednoj kesi za vakuumiranje želite da pripremate više namirnica, stavite namirnice jednu pored druge u kesu.
- Ako istovremeno želite da pripremate namirnice u više kesa za vakuumiranje, stavite kese na rešetku jednu pored druge.
- Vremena kuvanja zavise od debljine namirnice koju pripremate.
- Tokom postupka kuvanja ostavite vrata zatvorena. Otvaranje vrata produžava proces kuvanja i moglo bi dovesti do drugačijih rezultata kuvanja.
- Podatke o temperaturi i vremenu kuvanja iz recepata za sous-vide ne možete uvek da preuzmete 1:1. Prilagodite ova podešavanja stepenu kuvanja koji ste odabrali.
- Na visokoj temperaturi i/ili prilikom dužeg kuvanja može nedostajati vode. Povremeno proverite prikaz na displeju.

Metoda Sous-vide

Saveti

- Da biste skratili vreme pripreme, namirnice možete da vakuumirate 1–2 dana pre postupka kuvanja. Vakuimirane namirnice stavite u frižider na maksimalno 5 °C. Da bi se zadržao kvalitet i ukus, namirnice bi trebalo kuvati najkasnije posle 2 dana.
- Tečnosti, npr. marinadu, zamrznite pre vakuumiranja da biste sprečili da ona iscuri iz kese za vakuumiranje.
- Prilikom punjenja ivicu vakuum kese okrenite ka spolja. Tako ćete dobiti čist i besprekoran var.
- Ako namirnicu ne želite da konzumirate odmah posle kuvanja, stavite je odmah u hladnu vodu i ostavite da se potpuno ohladi. Potom čuvajte namirnicu na maksimalno 5 °C. Na taj način će se sačuvati kvalitet i ukus i produžiti rok trajanja namirnica.
Izuzetak: Živinsko meso konzumirajte odmah nakon pripreme.
- Posle kuvanja rasecite kesu za vakuumiranje sa svih strana kako biste lakše došli do namirnice.
- Meso i čvrste vrste ribe (npr. losos) propržite pre serviranja kratko na jakoj vatri. Tako će moći da se razviju sveže arome prženja.
- Upotrebite sok ili marinadu od povrća, ribe ili mesa za pripremu umaka.
- Servirajte namirnice na prethodno zagrejane tanjire.

Korišćenje načina rada Sous-vide

- Isperite namirnicu hladnom vodom i prosušite je.
- Stavite namirnicu u kesu za vakuumiranje i po potrebi dodajte začine ili tečnost.
- Vakuumirajte namirnicu mašinom za vakuum pakovanje sa komorom.
- Da bi rezultat pripreme bio optimalan stavite rešetku u nivo 2.
- Vakuimiranu namirnicu stavite na rešetku (kada ima više kesa, stavite ih jednu pored druge).
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Sous-vide .
- Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.
- Potvrdite sa OK.
- Po potrebi izvršite ostala podešavanja (vidi poglavlje „Rukovanje“).

Mogući uzroci za loše rezultate

Kesa za vakuumiranje se naduvala:

- Spoj vara nije bio čist ili dovoljno stabilan tako da se kesa otvorila.
- Kesa je oštećena šiljatom koskom.

Namirnica je poprimila neprijatan miris ili nepoznati miris:

- pogrešno čuvanje namirnice, prekinut je lanac hlađenja;
- pre vakuumiranja na namirnici je bilo dosta mikroorganizama;
- sastojci (npr. začini) su previše dozirani;
- kesa ili spoj vara na njoj nisu bili besprekorni;
- vakuum je bio previše slab;
- namirnica nije konzumirana ili hlađena odmah posle kuvanja.

Metoda Sous-vide

Vremena kuvanja navedena u tabelama su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem. Vreme kuvanja počinje da teče tek pošto je dostignuta podešena temperatura.

Namirnice	Prethodno dodavanje		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Šećer	So		
Riba				
Filet bakalara, debljine 2,5 cm		x	54	35
Filet lososa, debljine 2-3 cm		x	52	30
Filet grdobine		x	62	18
Filet smuđa, debljine 2 cm		x	55	30
Povrće				
Cvetići karfiola, srednji do veliki		x	85	40
Hokaido bundeva, isečena na kriške		x	85	15
Keleraba, isečena na kolutove		x	85	30
Špargla, bela, cela	x	x	85	22–27
Slatki krompir, isečen na kolutove		x	85	18
Voće				
Ananas, isečen na kriške	x		85	75
Jabuke, isečene na kolutove	x		80	20
Baby banane, cele			62	10
Breskve, isečene napola	x		62	25–30
Rabarbara, komadi			75	13
Šljive, prepolovljene	x		70	10–12
Ostalo				
Pasulj, beli, potopljen u srazmeri 1 : 2 (pasulj : tečnost)		x	90	240
Kozice, oljuštene i sa odstranjenim crevom		x	56	19–21
Kokošija jaja, cela			65–66	60
Jakobove kapice, očišćene			52	25
Luk šalot, ceo	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatura, ⌚ Vreme kuvanja

Metoda Sous-vide

Namirnice	Prethodno do- davanje		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Šećer	So	srednje pečeno*	dobro pečeno*	
Meso					
Pačija prsa, cela		x	66	72	35
Jagnjeća leđa sa kostima			58	62	50
Stek goveđeg filea, debljine 4 cm			56	61	120
Goveđi biftek, debljine 2,5 cm			56	–	120
Svinjski file, ceo		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme kuvanja

* Step en pečenja

Step en pečenja „dobro pečeno“ odgovara stepenu pečenja sa višom temperaturom jezgra nego kod „srednje pečeno“, ali nije potpuno pečen u klasičnom smislu.

Metoda Sous-vide

Podgrevanje

Povrće kao što je npr. keleraba i karfiol podgrevajte samo zajedno sa umakom. Bez umaka ono bi prilikom podgrevanja moglo da razvije neprijatnu aromu i dobije sivkasto-braonkastu boju.

Namirnice sa kratkim vremenom kuvanja, kao i one kod kojih se prilikom podgrevanja promenio stepen kuvanja, npr. riba, nisu pogodne za podgrevanje.

Priprema

Kuvane namirnice stavite odmah posle kuvanja oko 1 sat u hladnu vodu. Brzo hlađenje sprečava naknadno kuvanje namirnica. Tako se zadržava optimalno stanje kuvanja.

Potom stavite namirnice u frižider na maksimalno 5 °C.

Imajte na umu da kvalitet namirnica opada što ih duže skladištite.

Preporučujemo da namirnice pre podgrevanja ne držite u frižideru duže od 5 dana.

Podešavanja

Načini rada | Sous-vide

Temperatura: vidi tabelu

Vreme: vidi tabelu

Podgrevanje u načinu rada Sous-vide

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Prema potrebi možete da produžite vreme. Vreme počinje da teče tek pošto je dostignuta podešena temperatura.

Namirnice	🌡️ [°C]		🕒 ² [min.]
	srednje pečeno ¹	dobro pečeno ¹	
Meso			
Jagneća leđa sa kostima	58	62	30
Stek goveđeg filea, debljine 4 cm	56	61	30
Goveđi biftek, debljine 2,5 cm	56	–	30
Svinjski file, ceo	63	67	30
Povrće			
Cvetići karfiola, srednji do veliki ³	85		15
Keleraba, isečena na kolutove ³	85		10
Voće			
Ananas, isečen na kriške	85		10
Ostalo			
Pasulj, beli, potopljen u srazmeri 1 : 2 (pasulj : tečnost)	90		10
Luk šalot, ceo	85		10

🌡️ Temperatura 🕒 Vreme

¹ Stepen pečenja


Stepen pečenja „dobro pečeno“ odgovara stepenu pečenja sa višom temperaturom jezgra nego kod „srednje pečeno“, ali nije potpuno pečen u klasičnom smislu.

² Vremena važe za vakumirane namirnice sa početnom temperaturom od oko 5 °C (temperatura u frižideru).

³ Podgrevati samo kuvano u umaku.

Specijalne upotrebe

Podgrevanje

Za podgrevanje namirnica pripremljenih metodom Sous-vide upotrebite način rada Sous-vide  (vidi poglavlje „Sous-vide“, odeljak „Podgrevanje“).

U rerni na paru se namirnice blago podgrevaju, ne isuše se i ne peku se dodatno. Podgrevaju se ravnomerno i ne morate povremeno da ih promešate.

Jela pripremljena na porcije u tanjiru (meso, povrće, krompir) možete takođe da podgrejete kao pojedinačne namirnice.

Posuđe za kuvanje

Manje količine možete da podgrejete na tanjiru, a veće količine u posudi za pečenje.

Vreme

Za kompletan obrok podesite 10–12 minuta. Za više obroka je potrebno nešto više vremena.

Ako želite da pokrenete više postupaka podgrevanja uzastopno, za drugi i ostale postupke smanjite trajanje za oko 5 minuta, pošto je rerna još topla.

Vlažnost

Što je namirnica vlažnija, to treba podesiti manju vlažnost.

Saveti

- Velike komade kao što je pečenje ne podgrevajte cele, već na porcije kao jelo pripremljeno na tanjiru.
- Kompaktne komade kao što su punjena paprika ili rolati presecite na dva dela.
- Umake podgrevajte odvojeno. Izuzeci su jela koja se pripremaju u sosu (npr. gulaš).
- Imajte na umu da pohovane namirnice, npr. šnicle, neće ostati hrskave.

Prilikom podgrevanja ne morate da poklopite namirnice.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Podgrevanje ili

Načini rada  | Kombinovana priprema  | Kombi + Vrući vazduh plus 

Temperatura: vidi tabelu

Vlažnost: vidi tabelu

Vreme: vidi tabelu

Specijalne upotrebe

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme. Prema potrebi možete da produžite vreme.

Namirnice	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min.]
Povrće			
Šargarepa Karfiol Keleraba Pasulj	120	70	8–10
Prilozi			
Rezanci Pirinač Krompir, isečen na dva dela po dužini	120	70	8–10
Knedle Krompir pire	140	70	18–20
Meso i živina			
Pečenje isečeno na komade, debljine 1,5 cm Rolati, isečeni na kolutove Gulaš Jagnjeći ragu Ćufte u belom sosu Pileće šnicle Ćureće šnicle, isečene na kolutove	140	70	11–13
Riba			
Filet ribe Riblji rolat, isečen na dva komada	140	70	10–12
Jela na tanjiru			
Špageti, sos od paradajza Svinjsko pečenje, krompir, povrće Punjena paprika (polovine), pirinač Pileći ragu, pirinač Supa od povrća Krem supa Bistra supa Varivo	120	70	10–12


🌡️ Temperatura / 💧 Vlažnost / ⌚ Vreme

* Vremena se odnose na namirnice koje se podgrevaju na tanjiru.

Specijalne upotrebe

Otapanje

Za otapanje namirnica u rerni na paru Vam je potrebno znatno kraće vreme nego prilikom otapanja na sobnoj temperaturi.

 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 vremena izjednačavanja odmah obradite dalje namirnice.

Temperatura

Optimalna temperatura za otapanje iznosi 60 °C.

Izuzeci: Mleveno meso i divljač 50 °C

Pripremanje/Naknadna obrada

Da bi se namirnice odmrznule uklonite ambalažu.

Izuzeci: Hleb i pecivo odmrznite u ambalaži, jer će u protivnom upiti vlagu i omekšati.

Nakon odmrzavanja ostavite namirnice da odstoje nekoliko minuta na sobnoj temperaturi.ravnomerno rasporedila. Ovo vreme izjednačavanja je potrebno, da bi se toplota ravnomerno rasporedila od spoljašnjeg do unutrašnjeg dela namirnice.

Posude za pečenje

Prilikom otapanja namirnica koje kaplju, kao što je živina, upotrebite perforiranu posudu za pečenje, ispod koje ćete staviti univerzalni pleh. Na taj način namirnice ne leže u tečnosti nastalu njihovim otapanjem.

Namirnice koje ne kaplju možete da odmrznete u neperforiranoj posudi za pečenje.

Saveti

- Ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme. Dovoljno je ako je površina dovoljno meka da upije začine. Za to je zavisno od debljine dovoljno 2-5 minuta.
- Namirnice koje su zamrznute u komadu, npr. bobičasto voće i komade mesa, razdvojite po isteku polovine vremena otapanja i otapajte dalje odvojeno.
- Jednom odmrznutu namirnicu ne zamrzavajte ponovo.
- Zamrznuta gotova jela odmrznite na način kao što je opisano na ambalaži.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Odmrzavanje ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: vidi tabelu

Vreme otapanja: vidi tabelu

Vreme izjednačavanja: vidi tabelu

Specijalne upotrebe

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme otapanja. Prema potrebi možete da produžite vreme otapanja.

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mlečni proizvodi				
Sir u kriškama	125 g	60	15	10
Švapski sir	250 g	60	20–25	10–15
Pavlaka	250 g	60	20–25	10–15
Meki sir	100 g	60	15	10–15
Voće				
Pekmez od jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Kajsije	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribizle	300 g	60	8	10–12
Trešnje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Šljive	250 g	60	20–25	10–15
Ogrozd	250 g	60	20–22	10–15
Povrće				
zamrznuto u blok	300 g	60	20–25	10–15
Riba				
Fileti ribe	400 g	60	15	10–15
Pastrmke	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Krabe	300 g	60	4–6	5
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog/ Varivo/supe	480 g	60	20–25	10–15

Specijalne upotrebe

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Meso				
Pečenje, komadi	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Mleveno meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulaš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Džigerica	250 g	60	20–25	10–15
Zečija leđa	500 g	50	30–40	10–15
Srneća leđa	1000 g	50	40–50	10–15
Šnicle/kotleti/kobasica	800 g	60	25–35	15–20
Živina				
Pile	1000 g	60	40	15–20
Pileći bataci	150 g	60	20–25	10–15
Pileće šnicle	500 g	60	25–30	10–15
Ćureći bataci	500 g	60	40–45	10–15
Peciva				
Pecivo od lisnatog testa/pecivo od kiselog testa	–	60	10–12	10–15
Pecivo / kolači od mešanog testa	400 g	60	15	10–15
Hleb/zemičke				
Zemičke	–	60	30	2
Crni hleb, isečen	250 g	60	40	15
Integralni hleb, isečen	250 g	60	65	15
Beli hleb, isečen	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme otapanja, ⌚ Vreme izjednačavanja

Mix & Match

Za jednostavnu i nekomplikovanu pripremu kompletnih obroka na raspolaganju Vam je specijalna upotreba Mix & Match. Pomoću ovog programa možete da podgrevate već kuvane namirnice (Convenience-Food) ili od svežih namirnica da sastavite obrok u porcijama i da ga pripremite na tanjiru.

Prilikom pripreme možete da birate između hrskavog, rumenog rezultata pečenja i umerenog pečenja namirnice sa sočnom površinom bez da ona dodatno porumeni.

Koristite samo namirnice koje su u pogledu higijene besprekorne. Ukoliko niste sigurni, bacite namirnice.

Posuđe za kuvanje

Koristite:

- plitki tanjir ili male posude za gratiranje
- duboku činiju ili šolju za namirnice sa dodatkom tečnosti

Peciva, picu, lepinju i slično možete da stavite direktno na rešetku (prema potrebi sa papirom za pečenje).

Plastične posude od gotovih jela nisu dovoljne otporne na toplotu.

Gotova jela prebacite u pogodno posuđe.

Specijalne upotrebe

Saveti vezani za zagrevanje kompletnih obroka

- Za fritirane i zapečene namirnice koristite Hrskavo podgrevanje a za pečene ili kuvane namirnice Blago podgrevanje.
- Vodite računa da će jedino namirnice koje su bile hrskave pre podgrevanja sa Hrskavo podgrevanje opet biti hrskave.
- Namirnice ne bi trebalo da pređu visinu od 2–2,5 cm. Namirnice sa većom visinom prebacite u pliće posuđe (npr. varivo) ili kompaktne komade isecite na kriške i parčiće (npr. rolati, zapečena jela).
- Testeninu zagrevajte samo sa sosom.
- Na donjoj strani posuđa mogu mestimično da se stvore vodene kapi. Pre posluživanja obrišite vodene kapi.

Saveti vezani za pripremu kompletnih obroka

- Od soka od pečenog mesa i ribe možete veoma jednostavno da pripremite umak: pre kuvanja dodajte 1 kašičicu sredstva za vezivanje umaka u sirovo meso ili sirovu ribu. Pre serviranja umak umutite viljuškom. Umesto sredstva za vezivanja sosa možete da upotrebite i 1 kašičicu praha za krompir pire (convenience) ili 1 prstohvat guar gume u prahu.
- Različita vremena pripreme namirnica možete da prilagodite pomoću veličine komada: što je kraće vreme pripreme, to treba pripremati veće komade (npr. veliki cvetovi karfiola). Što je duže vreme pripreme, to treba pripremati manje komade (npr. krompir isečen na kocke).
- Različita vremena pripreme možete da izjednačite slaganjem slojeva: namirnice sa kraćim vremenom pripreme stavite ispod namirnica sa dužim vremenom pripreme ili sastavite malo gratinirano jelo.
- Da biste sprečili isušivanje namirnica, oplemenite kompletan obrok umakom ili marinadom. Možete da koristite i sir ili slaninu.

Sastavljanje kompletnog obroka od različitih komponenti

Za dobar rezultat pripreme komponente kompletnog obroka - poput mesa, priloga i povrća - morate da složite tako da može da se odabere zajedničko podešavanja za dobijanje rumene boje. Ovo podešavanje treba da odgovara ili bar približno odgovara svim namirnicama obroka.

Preporučujemo da postupite na sledeći način:

- Na osnovu tabele za pripremu odaberite glavni sastojak, npr. goveđi odrezak.
- Odaberite ostale sastojke koji imaju istovetna podešavanja za dobijanje rumene boje, npr. zelenu boraniju i pirinač.

Informacije vezane za tabele za pripremu

Tabele za pripremu sadrže, pored podataka o veličini komada ili stepenu prerađivanja, i informacije o načinu pripreme.

Rumena boja se na displeju prikazuje indikatorom sa sedam stubaca. U principu važi: što je više stubaca popunjeno, utoliko je duže vreme pripreme.

Pomoću simbola možete da utvrdite koja su podešavanja za dobijanje rumene boje pogodna za namirnice.

Simbol	Značenje
—	nepogodno
□	ograničeno pogodno
■	veoma pogodno

Specijalne upotrebe

Korišćenje specijalne upotrebe Mix & Match

Namirnice ne moraju da budu pokrivene tokom pripreme.

- Prema potrebi pripremite namirnice.
- Odaberite Spec.upotrebe | Mix & Match.
- Ako pripremate već **kuvane** namirnice, odaberite Blago podgrevanje ili Hrskavo podgrevanje.
- Ako priprema **sveže** ili samo polukuvane namirnice, odaberite Blago pečenje ili Hrskavo pečenje.
- Eventualno promenite podešavanje za dobijanje rumene boje.
- Potvrdite sa *OK*.
- Jelo stavite na rešetku i ubacite u nivo 3.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak pripreme možete da pokrenete odmah ili sa odloženim vremenom.

- Ukoliko po završetku postupka pripreme kompletan obrok još nije pečen onako kako ste želeli, odaberite Naknadna priprema.

Zagrevanje namirnica sa specijalnom upotrebom „Hrskavo podgrevanje“

Namirnice	Podšavanje segmentni indikator rumena boja
Štrudla sa jabukama, 4 cm visoka	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Pohovani sir Camembert, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Pohovani sir Camembert, 75 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Baget, polupečen	_ □ ■ □ _ _ _ _
Žu-žu	_ □ ■ □ □ _ _ _
Torbica od lisnatog testa, punjena spanaćem	_ □ ■ □ _ _ _ _
Burek, debljine 3 cm	___ _ _ □ □ ■ □
Pečeni krompir (convenience)	___ □ ■ □ _ _ _
Ćufta od povrća ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
Zemička (pšenica), polupečena	___ □ ■ □ _ _ _
Zemička (raž), polupečena	___ _ _ □ ■ _ _ _
Zemička, stara, meka	___ _ _ □ ■ _ _ _
Čizburger	___ □ ■ _ _ _ _
Chili con Carne ¹ , debljine 2 cm	___ _ _ □ ■ □ _ _
Male ćabate, polupečene	___ _ _ ■ □ _ _ _
Male ćabate, stare, meke	___ _ _ ■ □ _ _ _
Palačinka krep ¹	___ □ □ _ _ _ _
Tart (convenience)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Tart, gotovo testo spremno za nadevanje	_ □ □ ■ _ _ _ _
Meso na trake ¹ (convenience)	□ □ ■ □ □ _ _ _
Fokača, polupečena, debljine 3–4 cm	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ćufta ¹ (svinja), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _ _
Ćufta ¹ (svinja), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ćufta ¹ (svinja), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Prolećne rolnice, male	___ _ _ □ ■ □ _ _
Prolećne rolnice	___ _ _ □ ■ □
Hot dog ¹	□ □ ■ □ _ _ _ _

Priprema namirnica sa specijalnom upotrebom „Hrskavo pečenje“

Namirnice	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Meso¹		
Kobasica (svinjska), kuvana, 25 g	zaseći	___ _ □ □ ■ □
Kobasica (svinjska), kuvana, 100 g	zaseći	___ _ _ _ □ □ □
Kobasica (svinjska), gruba	nauljiti četkom, zaseći	___ _ _ _ _ _ □ ■
File ražnjić (goveđi), krupnije kocke	marinirano	□ ■ _ _ _ _ _ _
Mesni ražnjić (svinjetina), krupnije kocke	marinirano	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ćufta (svinjska), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Pileća prsa, debljine 3 cm	sa slaninom, marinirana	□ □ □ ■ □ _ _ _
Pileća prsa, debljine 3 cm	„natur“, marinirana	_ □ □ ■ _ _ _ _
Rolovana piletina	Nadev: spanać, pavlaka	_ □ □ ■ _ _ _ _
Pileći ražnjić, krupnije kocke	marinirano	□ □ ■ □ _ _ _ _
Pileći batak	marinirano	___ _ □ □ □ ■
Teleća leđa, 180 g	marinirana, sa sosom	□ _ _ _ _ _ _ _
Dimljena svinjetina, debljine 2,5–4 cm	–	___ □ ■ □ □ □
Dimljeni kotlet, debljine 2 cm	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Jagnjeći kotlet, debljine 2 cm	marinirano	□ ■ □ □ _ _ _ _
Goveđi odrezak, debljine 2,5–3,5 cm	marinirano	_ □ ■ □ _ _ _ _
Svinjski file, debljine 4 cm	sa slaninom	□ □ ■ □ _ _ _ _
Svinjski kotlet	pohovan, poprskati uljem	___ _ _ _ _ □
Riba¹		
Kotlet iverka	marinirano	□ ■ _ _ _ _ _ _
Bakalar	sa korom od maslaca i prezli	___ _ □ ■ □ _
Filet bakalara, debljine 3–3,5 cm	marinirano	■ □ □ _ _ _ _ _
Rolovani filet bakalara	punjen	■ □ _ _ _ _ _ _
Filet lososa, debljine 2,5–3 cm	marinirano	□ □ ■ □ □ _ _ _
Kotlet lososa	marinirano	□ □ ■ □ □ _ _ _
Losos ražnjić, krupnije kocke	marinirano	□ □ ■ □ □ _ _ _
Filet morskog lososa	Toping: spanać, feta sir	■ □ _ _ _ _ _ _

Specijalne upotrebe

Namirnice	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Tuna	zapečena sa paradajzom, sirom	___ _ □ ___ _ _
Ražnjić sa somovinom, krupnije kocke	marinirano	__ □ □ □ ■ ___
Prilozi		
Pečeni krompir (convenience), polupečen	-	___ _ □ □ □ ■
Urme u slanini (convenience)	-	__ □ □ ■ □ ___
Sveži rezanci, tortelini	-	□ ___ _ _ _ _
Njoke (convenience)	sa listićima maslaca ili sirom	■ □ ___ _ _ _ _
Krompir ² , kolutići/sitne kocke	premazati uljem	___ _ □ □ □ ■
Torbice od krompira (convenience), prethodno pečene	-	■ □ ___ _ _ _ _
Lazanje, prethodno pečene, visine 3 cm	-	□ □ ___ _ _ _ _
Prirodan pirinač, vreme kuvanja 8 minuta	So, 1 : 2 (pirinač : tečnost)	__ □ ■ ___ _ _ _
Zapečena testenina, sveža testenina	sirovo meso, povrće, sosevi	__ □ □ ■ □ □ □
Zapečena testenina, prethodno pečena, visine 2 cm	-	□ ___ _ _ _ _
Pljeskavice od krompira (jednostavno testo)	premazati uljem	___ _ □ □ ___
Pirinač (convenience), prethodno kuvan	-	□ □ ■ □ ___
Pohovani trouglići od krompira (convenience)	-	■ □ ___ _ _ _ _
Šufnudle (convenience)	sa listićima maslaca	□ □ □ □ □ □ _
Povrće		
Patlidžan, visine 2 cm	Ulje, so, biber	___ _ □ □ ___
Karfiol, veći cvetovi	So, biber	□ ___ _ _ _ _
Brokoli, veći cvetovi	Umak	□ ■ □ ___ _ _ _
Boranija, zelena (mlada boranija)	sa slaninom, solju, biberom	___ _ ■ □ ___
Koktel paradajz, ceo	marinirano	■ □ □ □ ___
Keleraba, deblji kolutovi	marinirano	□ □ □ □ ___
Bundeva, sitne kocke	So, biber	■ □ ___ _ _ _ _

Specijalne upotrebe

Namirnice	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Kukuruz u klipu	marinirano	__ □ □ ■ □ __
Šargarepa, isečene na četvrtine/na deblje kolutove	So, biber	□ □ □ □ _ _ _ _
Paprika, isečena na krupne komade	marinirano	□ □ □ ■ □ _ _ _
Ratatuj, grubo sečen	Paradajz pire, kečap, začini, sredstvo za povezivanje umaka	□ □ _ _ _ _ _ _
Tikvica, visine 2 cm	Ulje, so, biber	_ _ _ _ □ □ _ _
Ostalo		
Back-Camembert, 25 g	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Baget, zemičke da se zapeku	-	□ ■ _ _ _ _ _ _
Zemička, stara, meka	-	□ □ _ _ _ _ _ _
Čizburger, prethodno pečen	-	□ _ _ _ _ _ _ _
Tart (convenience)	-	_ _ _ _ □ ■ _ _
Tart, gotovo testo spremno za nadevanje	-	_ _ _ □ ■ □ _ _
Prolećna rolnica, zamrznuta, 25 g	-	_ □ ■ □ _ _ _ _
Prolećna rolnica, zamrznuta, 100 g	-	_ □ □ □ _ _ _ _
Sir za grilovanje (convenience)	-	_ _ _ _ □ ■ _ _
Kidane palačinke (Kaiserschmarrn)	-	_ _ _ _ □ ■ □ _
Kidane palačinke, sirovo	-	_ _ _ _ _ □ _ _
Ćufta od tofua, prethodno pečena	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Kolač sa crnim lukom (convenience)	-	_ _ _ _ _ □ □

¹ Sirovom mesu/sirovoj ribi dodajte 1 kašičicu sredstva za zgušnjavanje umaka.

² polutvrd

Specijalne upotrebe

Pogodne namirnice za specijalnu upotrebu „Blago pečenje“

Namirnice	Napomene za pripremu
Meso¹	
Kuvana kobasica (svinjetina)	–
File ražnjić (goveđi), krupnije kocke	marinirano sa sosom od kikirikija
Mesni ražnjić (svinjetina)	marinirano
Pileća prsa, 150 g, debljine 3 cm	„natur“
Rolovana piletina	Nadev: spanać, pavlaka
Pileći ražnjić, krupnije kocke	marinirano
Pileći frikase	–
Teleća leđa, 180 g	u umaku
Dimljena svinjetina, 230 g, debljine 2,5–4 cm	So, biber
Dimljeni kotlet (svinjetina), 200 g, debljine 2 cm	So, biber
Kuvane čufte (svinjetina) po 50–100 g	u umaku
Riba¹	
Pastrmka, cela, bez glave	začinjeno, maslac
Filet bakalara, debljine 3–3,5 cm	marinirano
Rolovani filet bakalara	punjen, mariniran
Filet lososa, debljine 2,5-3 cm	marinirano
Kotlet lososa	marinirano
Losos ražnjić, krupnije kocke	marinirano
Filet morskog lososa, 180 g	Toping: spanać i crème fraîche
Ribljí frikase od morskog lososa, iseckan na veće kocke	sa svetlim sosom
Ražnjić sa somovinom, krupnije kocke	marinirano
Prilozi	
Basmati pirinač	So, odnos 1 : 2,5 (pirinač : tečnost)
Sveži rezanci, tortelini	Sos, so
Njoke (convenience)	So, potopljene u vodi
Brašnasti krompir, oljušten, napola	So
Krompir ² , na kolutove ili kockice	So

Specijalne upotrebe

Namirnice	Napomene za pripremu
Krompir ² , na četvrtke ili kriške	So
Knedle od krompira (convenience), u kesi za kuvanje	potopljene u vodi
Krompir pire, kuvan	–
Krompir pire (convenience), instant	prema uputstvu na pakovanju
Makarone, kratke, sirove	Sos, odnos 1 : 3 (testenina : voda)
Prirodan pirinač, vreme kuvanja 8 minuta	So, odnos 1 : 2 (pirinač : tečnost)
Parboiled pirinač (convenience), vreme kuvanja 8 minuta	So, odnos 1 : 2 (pirinač : tečnost)
Parboiled pirinač, vreme kuvanja 10-12 minuta	So, odnos 1 : 2 (pirinač : tečnost)
Pirinač (convenience), prethodno kuvan	So
Šufnudle (convenience)	So, listići maslaca
Rezanci za supu, sirovi	potopljene u supi
Povrće	
Karfiol, veći cvetovi	So
Boranija, zelena (mlada boranija)	sa slaninom ili solju, biberom
Brokoli, veći cvetovi	sa/bez prelivom od sira
Koktel paradajz, ceo	marinirano
Keleraba, u kolutovima	So, biber
Bundeva, sitne kocke	So, biber
Kukuruz u klipu	Maslac sa začinskim biljem
Šargarepa, četvrtine ili deblji kolutovi	začinjeno
Paprika, isečena na krupne komade	marinirano
Ratatuj, grubo sečen	Paradajz pire, kečap, začini, sredstvo za povezivanje umaka
Prokelj, ceo	So, biber
Špargla, izdanci, celi, visina 1–2 cm	So, biber, listići maslaca
Tikvice, kolutovi debljine po 2 cm	Ulje, so, biber

¹ Sirovom mesu/sirovoj ribi dodajte 1 kašičicu sredstva za zgušnjavanje umaka.

² polutvrd

Specijalne upotrebe

Blanširanje

Povrće, koje treba zamrznuti, treba prethodno blanširati. Kvalitet namirnica se tako bolje očuva tokom čuvanja u zamrzivaču.

Kod povrća, koje se blanšira pre dalje obrade, se boja bolje održi.

- Pripremljeno povrće stavite u perforiranu posudu za pečenje.
- Posle blanširanja stavite povrće u hladnu vodu da se brzo ohladi. Posle toga ga dobro ocedite.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Blanširanje

ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: 100 °C

Vreme blanširanja: 1 minut

Ukuvavanje

Koristite samo besprekorne, sveže namirnice bez oštećenih i trulih mesta.

Tegle

Koristite samo besprekorno čiste, oprane tegle i pribor. Možete da koristite tegle koje imaju poklopac s navojem (Twist-Off) kao i one sa staklenim poklopcem i gumenom zaptivkom.

Vodite računa da tegle budu iste veličine kako bi se sve ravnomerno ukuvale.

Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom i zatvorite tegle.

Voće

Voće pažljivo proberite, operite ga kratko, ali temeljno, i ostavite ga da se ocedi. Voće sa bobicama operite vrlo pažljivo, ono je veoma osetljivo i brzo se zgriječi.

Po potrebi odstranite ljuske, peteljke, semenke ili koštice. Isecajte veće komade voća. Jabuke npr. isecite na kriške.

Veće komade voća sa košticom (šljive, kajsije) izbodite više puta viljuškom ili drvenim štapićem, jer će se u protivnom rasprsnuti.

Povrće

Operite, očistite i iseckajte povrće.

Pre ukuvavanja ga blanširajte, da bi zadržalo svoju boju (vidi poglavlje „Specijalne upotrebe“, odeljak „Blanširanje“).

Količina punjenja

Namirnicu sipajte, bez nabijanja, u teglu do maksimalno 3 cm ispod ivice. Spoljašnja vlakna će biti uništena, ako namirnica bude zgnječena. Teglu nežno udarajte krpom, da bi se sadržaj bolje rasporedio. Tegle napunite tečnošću. Namirnica koja se ukuvava mora biti pokrivena.

Za voće koristite rastvor šećera, a za povrće po želji rastvor soli ili sirćeta.

Meso i kobasica

Pre ukuvavanja meso dovoljno ispecite ili skuvajte. Dolijte sok od pečenja koji možete da pomešate s vodom, ili supu u kojoj se meso kuvalo. Vodite računa da na ivici tegle nema masnoće. Tegle napunite kobasicom samo do polovine, pošto se masa povećava tokom ukuvavanja.

Saveti

- Koristite preostalu toplotu, tako što ćete tegle da izvadite iz rerne tek 30 minuta nakon isključivanja.
- Posle toga ostavite tegle pokrivene krpom da se polako hlade, otprilike 24 sata.

Ukuvavanje namirnica

- Perforiranu posudu za kuvanje ili rešetku stavite u nivo 1.
- Tegle stavite u posudu za kuvanje ili na rešetku. Tegle ne smeju da se dodiruju.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Ukuvavanje ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: vidi tabelu

Vreme ukuvavanja: vidi tabelu

Specijalne upotrebe

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti.

Namirnica koja se ukuvava	🌡️ [°C]	🕒* [min.]
Bobičasto voće		
Ribizle	80	50
Ogrozd	80	55
Brusnice	80	55
Voće sa košticom		
Trešnje	85	55
Džanarike (šljive)	85	55
Šljive	85	55
Breskve	85	55
Okrugle šljive	85	55
Voće sa semenkama		
Jabuke	90	50
Pekmez od jabuka	90	65
Dunje	90	65
Povrće		
Pasulj	100	120
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Cvekla	100	60
Meso		
Prethodno kuvano	90	90
Pečeno	90	90

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme ukuvavanja

* Vremena ukuvavanja odnose se na tegle od 1,0 l. Kod tegli od 0,5 l vreme se skraćuje za 15 minuta, kod tegli od 0,25 l za 20 minuta.

Ukuvavanje kolača

Za ukuvavanje je pogodno mešano, biskvitno i kiselo testo. Kolač može da se od-
rži oko 6 meseci.

Kolač **sa voćem se ne skladišti**, treba ga pojesti u roku od 2 dana.





Koristite samo besprekorno čiste, oprane tegle i pribor. Tegle moraju da budu uže
dole nego gore (tegle koje se sužavaju nadole). Najpogodnije su tegle od 0,25 l.

Tegle morate da zatvorite gumenim prstenovima za ukuvavanje, staklenim poklop-
cima i patent-zatvaračima.



Vodite računa da tegle budu iste veličine kako bi se sve ravnomerno ukuvalo.

- Tegle podmažite maslacem do oko 1 cm ispod ivice.
- Teglu pospite prezlama (hlebni mrvicama).
- Tegle napunite testom do $\frac{1}{2}$ ili $\frac{2}{3}$ (zavisno od recepta). Vodite računa da ivica te-
gle ostane čista.
- Gurnite rešetku u nivo 2.
- **Otvorene** tegle iste veličine stavite na rešetku. Tegle ne smeju da se dodiruju.
- Tegle zatvorite **odmah** nakon ukuvavanja gumenim prstenovima, poklopcima i
patent zatvaračima; kolač ne sme da se ohladi. Ako testo malo pređe preko ivi-
ce, možete staklenim poklopcem da ga pritisnete u teglu.

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo
odaberete kraće vreme ukuvavanja. Prema potrebi možete da produžite vreme
ukuvavanja.


Vrsta testa	Način rada	Korak	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min.]
Mešano te- sto		–	160	–	35–45
Biskvit		–	160	–	50–55
Kvasno te- sto	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura, ΔΔ Vlažnost, 🕒 Vreme ukuvavanja

 Gornje i donje zagrevanje,  Kombinovana priprema + Gornje i donje zagrevanje

Specijalne upotrebe

Sušenje

Za sušenje ili dehidraciju koristite isključivo specijalnu upotrebu Sušenje ili režim rada Kombi + Vrući vazduh plus  kako bi vlaga mogla da izađe.

Banane, ananas i lisičarke nisu pogodne za sušenje.

- Isecite suve namirnice na komade iste veličine.
- Rešetku obložite papirom za pečenje i ravnomerno rasporedite namirnice za sušenje i po mogućnosti u jednom sloju na rešetki.
- Nakon sušenja ostavite da se voće ili povrće ohladi.
- Sušene namirnice čuvajte u dobro zatvorenim teglama ili limenkama. Da biste sprečili razvoj buđi i razlaganje, pazite da vlaga ne uđe u posudu za čuvanje.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Sušenje

Temperatura: vidi tabelu

Vreme sušenja: vidi tabelu

ili

Načini rada  | Kombinovana priprema  | Kombi + Vrući vazduh plus 

Temperatura: vidi tabelu

Vlažnost: 0%

Vreme sušenja: vidi tabelu

Vremena sušenja navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme sušenja. Prema potrebi možete da produžite vreme.

Namirnice za sušenje	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Jabuke, kolutovi	70	6–8
Kajsije, prepolovljene, bez koštica	60–70	10–12
Kruške, isečene na kriške	70	7–9
Začinsko bilje	40	1,5–2,5
Pečurke*	50	5–7
Paradajz, isečen na kolutove	70	7–9
Citrusi, u kriškama	70	8–9
Šljive, bez koštica	60–70	10–12

🌡️ Temperatura, 🕒 Vreme sušenja (sati)

* Za sušenje su pogodni vrganji, šitake, smrčak, judino uvo i kostanjevka. Pečurke su dovoljno osušene kada su „šušteće suve“.

Narastanje kiselog testa

- Pripremite testo kao što je navedeno u receptu.
- Nepoklopljenu posudu sa testom stavite u perforiranu posudu za pečenje ili na stavljenju rešetku.
U zavisnosti od veličine posude za testo možete da stavite i rešetku sa površinom za postavljanje nagore na dno rerne i na nju stavite posudu za testo. Prema potrebi dodatno možete da demontirate prihvatne rešetke.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Narastanje kiselog testa

ili

Načini rada | Kombinovana priprema | Kombi + Vrući vazduh plus

Temperatura: 30°C

Vlažnost: 100%

Vreme: prema podatku u receptu

Priprema menija – automatski


Sa automatskom pripremom menija možete kombinovati do 3 različite namirnice u jedan meni, npr. ribu sa pirinčem i povrćem.

Prilikom pripreme menija namirnice se stavljaju u rernu u različito vreme tako da budu gotove u isto vreme.

Namirnice se mogu birati bilo kojim redosledom, jer ih rerna na paru automatski sortira prema dužini vremena kuvanja i pokazuje kada koju namirnicu treba ubaciti.

Funkcije Završeno u i Start u nisu ponuđene kod pripreme menija.

Korišćenje specijalne upotrebe Priprema menija

- Odaberite Spec.upotrebe  | Priprema menija.
- Odaberite željenu namirnicu.

Zavisno od namirnice, posle odabira se pojave pitanja o veličini, težini i stepenu kuvanja.

- Odaberite željene vrednosti i potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Dodajte namirnicu.
- Odaberite željenu namirnicu i postupite kao za prvu namirnicu.
- Po potrebi, ponovite postupak za treću namirnicu.

Nakon potvrde Pokrenite pripremu -meni od vas će biti zatraženo da hranu sa najdužim vremenom kuvanja stavite u rernu.

Specijalne upotrebe

- Ako u perforiranim posudama pripremate namirnice koje kaplju ili one koje puštaju boju, njih stavite direktno iznad univerzalnog pleha. Na taj način ćete izbeći prenošenje ukusa ili promene boje usled kapanja tečnosti.

Po završetku faze zagrevanja parna rer-
na vam pokazuje u kom trenutku treba
da stavite sledeću namirnicu. Kada do-
đe taj trenutak, oglašava se zvučni sig-
nal.

Ovaj postupak se po potrebi ponavlja i
za treću namirnicu.

Vi možete da sastavite meni i sa na-
mirnicama koje nisu navedene. Više
informacija o ovome naći ćete u po-
glavljju „Kuvanje na pari“, odeljak „Pri-
prema menija – manuelno“.

Dezinfekcija posuđa

Posuđe i flašice za bebe koje su dezinf-
kovane u rerni na paru su po završetku
programa bez mikroorganizama, kao i
prilikom poznatog iskuvavanja. Ipak,
prekontrolišite prethodno na osnovu po-
dataka proizvođača, da li su svi sastav-
ni delovi otporni na temperature (do
100 °C) i paru.

Flašice za bebe rastavite na delove. Po-
novno ih sastavite tek kada budu potpu-
no suve. Samo tako može da se izbeg-
ne ponovno razmnožavanje mikroorga-
nizama.

- Sve delove posuđa stavite na rešetku
ili u perforiranu posudu za kuvanje ta-
ko da se međusobno ne dodiruju (po-
legnite ili sa otvorom nadole). Na taj
način će vruća para moći nesmetano
da struji oko pojedinačnih delova.

Podešavanja

Spec.upotrebe  | Sterilizacija posuđa

Vreme: 1 minut do 10 sati

ili

Načini rada | Priprema na pari 


Temperatura: 100 °C


Vreme: 15 minuta

Zagrevanje posuđa

Zagrevanjem posuđa namirnice neće tako brzo da se ohlade.

Koristite posuđe otporno na toplotu.

- Stavite rešetku u nivo 2 a na nju posuđe koje treba da se zagreje. U zavisnosti od veličine posuđa možete da stavite i rešetku sa površinom za postavljanje nagore na dno rerne i na nju stavite posuđe. Prema potrebi dodatno možete da demontirate prihvatne rešetke.
- Odaberite Spec.upotrebe .
- Odaberite Zagrevanje posuđa.
- Prema potrebi promenite predloženu temperaturu i podesite vreme.

 **Opasnost od povreda zbog vrućih površina.**


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

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja posuđa.

Održavanje toplote

U rerni možete da održavate toplotu namirnica do 2 sata.

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.

Specijalne upotrebe

Zagrevanje vlažnih ubrusa

- Ubruse za goste navlažite i čvrsto ih smotajte.
- Ubruse stavite jedan pored drugog u perforiranu posudu za pečenje.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Zagrevanje vlažnih ubrusa.

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 70 °C

Vreme kuvanja: 2 minuta

Omekšavanje želatina

- Potopite **želatin u listovima** 5 minuta u činiju sa hladnom vodom. Listovi želatina moraju da budu potpuno u vodi. Ocedite listove želatina i prospite vodu iz činije. Ocedene listove želatina vratite u činiju.
- Stavite **mleveni** želatin u činiju i sipajte u nju toliko vode, kao što je navedeno na pakovanju.
- Pokrijte posudu i stavite je u perforiranu posudu za pečenje.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Omekšavanje želatina.

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 1 minut

Dekristalizacija meda

- Odvrnite malo poklopac i stavite teglu u perforiranu posudu za pečenje.
- Med povremeno promešajte.

Prilikom vrcanja (dekristalizacije) meda na temperaturi od 60°C, glavni cilj je da se ponovo dobije namirnica pogodna za mazanje.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Dekristalizacija meda




ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 60°C

Vreme: 90 minuta (nezavisno od veličine tegle ili količine meda u tegli)

Da biste sačuvali hranljive materije i aromu meda, možete odabrati sledeća podešavanja:

Načini rada  | Kombinovana priprema  | Kombi + Gornje/donje zagrevanje 

Temperatura: 37°C

Vlažnost: 100%

Vreme: dok med ne bude vizuelno homogen

Topljenje čokolade

U rerni na paru možete da rastopite svaku vrstu čokolade.

Ako koristite masnu glazuru, neotvoreno pakovanje stavite u perforiranu posudu za kuvanje.

- Isitnite čokoladu.
- Veće količine stavite u neperforiranu posudu za kuvanje, a manje količine u šolju ili činiju.
- Posudu za kuvanje ili posuđe pokrijte folijom koja je otporna na temperature (do 100 °C) i paru.
- Veće količine povremeno promešajte.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Topljenje čokolade

ili

Načini rada  | Priprema na pari 

Temperatura: 65 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Specijalne upotrebe

Priprema jogurta

Potrebno vam je mleko i kao starter kultura jogurt ili ferment jogurta, npr. iz prodavnice zdrave hrane.

Upotrebite prirodni jogurt sa živim kulturama i bez aditiva. Jogurt koji je termički obrađen nije pogodan.

Jogurt mora da bude svež (kratko vreme čuvanja).

Za pripremu jogurta su pogodni neohlađeno trajno mleko i sveže mleko.

Trajno mleko može da se upotrebi bez dalje obrade. Sveže mleko mora prethodno da se zagreje na 90 °C (ne kuva se) a potom se ohladi na 35 °C. Kada se upotrebi sveže mleko jogurt je malo gušći nego sa trajnim mlekom.

U jogurtu i mleku mora da bude isti sadržaj masti.

Tokom zgušnjavanja čaše ne smete da pomerate ni drmate.

Nakon pripreme jogurt mora odmah da se hladi u frižideru.

Čvrstoća, sadržaj masnoće i kulture koje su korišćene u starter jogurtu utiču na konzistenciju jogurta koji ste sami napravili. Nisu svi jogurti jednako pogodni kao starter jogurt.

Savet: Ako koristite ferment jogurta, jogurt može da se napravi od mešavine mleka i pavlake. Pomešajte $\frac{3}{4}$ litra mleka sa $\frac{1}{4}$ litra pavlake.

- Pomešajte 100 g jogurta sa 1 litrom mleka ili napravite mešavinu sa fermentom jogurta prema uputstvu na ambalaži.
- Sipajte ovu mlečnu mešavinu u tegle i zatvorite ih.
- Zatvorene tegle stavite u perforiranu posudu za pečenje. Tegle ne smeju da se dodiruju.
- Po završetku postupka pripreme tegle odmah stavite u frižider. Pri tom ih bez potrebe ne pomerajte.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Specijalni dodatak | Priprema jogurta

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 40 °C

Vreme: 5:00 sati

Mogući uzroci za loše rezultate

Jogurt nije gust:

pogrešno skladištenje Starter jogurta, prekinut je lanac hlađenja, ambalaža je bila oštećena, mleko nije dovoljno zagrejano.

Tečnost se izdvojila:

čaše su pomerane, jogurt nije ohlađen dovoljno brzo.

Jogurt je zrnast:

Mleko je previše zagrejano, mleko nije bilo potpuno ispravno, mleko i Starter jogurt nisu ravnomerno pomešani.

Topljenje slanine

Slanina se ne prži.

- Slaninu (iseckanu na kockice, režnjeve ili kriške) stavite u neperforiranu posudu za kuvanje.
- Posudu za kuvanje pokrijte folijom koja je otporna na temperature (do 100°C) i paru.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Topljenje slanine

ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 4 minuta

Dinstanje crnog luka

Dinstanje znači priprema u sopstvenom soku, eventualno uz dodatak malo masnoće.

- Iseckajte crni luk i stavite ga sa malo putera u neperforiranu posudu za kuvanje.
- Posudu za kuvanje pokrijte folijom koja je otporna na temperature (do 100°C) i paru.

Podešavanja

Automatski programi  | Specijalni dodatak | Dinstanje crnog luka

ili

Načini rada | Priprema na pari 

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 4 minuta

Specijalne upotrebe

Ceđenje soka

U Vašoj rerni na paru možete da cedite sok iz mekog i srednje tvrdog voća.

Prezrelo voće je najpogodnije za dobijanje soka: Što je zrelije voće, sok je obilniji i aromatičniji.

Priprema

Proberite i operite voće iz kojeg treba iscediti sok. Odsecite oštećene delove.

Sa grožđa i višanja skinite peteljke, pošto one sadrže gorke materije. Sa bobica ne treba da skidate peteljke.

Krupnije voće kao što su jabuke isecite na kockice debljine oko 2 cm. Što je tvrđe voće, to ga treba sitnije iseći.

Saveti

- Da bi se upotpunio ukus pomešajte blago voće sa oporim.
- Kod većine sorti voća se poveća količina soka i poboljša aroma, ako u voće dodate šećer i ostavite ga da upija nekoliko sati. Preporučujemo da se na 1 kg slatkog voća doda 50–100 g šećera, a na 1 kg oporog voća 100–150 g šećera.
- Ukoliko želite da sačuvate dobijeni sok, u čiste flaše sipajte vruć sok i odmah ih zatvorite.

Ceđenje soka iz voća

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu za kuvanje.
- Da bi se sakupljao sok, ispod nje stavite neperforiranu posudu za kuvanje ili univerzalni pleh.

Podešavanje

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme: 40-70 minuta

Voćni namaz

Koristite samo besprekorne, sveže namirnice bez oštećenih i trulih mesta.

Tegle

Koristite samo besprekorno čiste, oprane tegle sa poklopcem s navojem (Twist-Off) sadržine maksimalno do 250 ml.

Posle sipanja mase obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom.

Priprema

Voće pažljivo proberite, operite ga kratko, ali temeljno, i ostavite ga da se oce- di. Voće sa bobicama operite vrlo pažljivo, ono je veoma osetljivo i brzo se zg- nječi.

Odstranite peteljke, semenke ili koštice.

Napravite kašu od voća, jer u protivnom voćni namaz neće biti čvrst. U kašu do- dajte odgovarajuću količinu šećera za želiranje (vidi podatke proizvođača). Do- bro promešajte ovu masu.

Ako za pripremu koristite slatko voće/ bobice, preporučujemo da dodate li- munsku kiselinu.

Priprema voćnog namaza

- Napunite maksimalno dve trećine te- gle.
- Otvorene tegle stavite u perforiranu posudu za kuvanje ili na rešetku.
- Posle isteka vremena pripreme osta- vite tegle da odstoje 1–2 minuta.
- Zatim zatvorite tegle poklopcem i ostavite ih da se ohlade.

Podešavanja

Načini rada | Kombinovana pripre- ma | Kombi + Vrući vazduh plus

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 0%

Vreme: 35–45 minuta

Specijalne upotrebe

Ljuštenje namirnica

- Namirnice kao što su paradajz, nektarine itd. zasecite kod peteljke u obliku krsta. Tako će ljuska lakše da se skinu.
- Namirnice stavite u perforiranu posudu za kuvanje ako to radite na pari, a na univerzalni pleh ukoliko koristite roštilj.
- Odmah posle vađenja preko badema prelijte hladnu vodu. U protivnom nećete moći da ih oljuštite.

Podešavanja

Načini rada | Veliki roštilj

Stepen: 3

Vreme: vidi tabelu

Namirnica	🕒 [min]
Paprika	10
Paradajz	7

🕒 Vreme

Podešavanja

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme: vidi tabelu

Namirnica	🕒 [min]
Kajsije	1
Badem	1
Nektarine	1
Paprika	4
Breskve	1
Paradajz	1

🕒 Vreme

Konzervisanje jabuka

Neobrađene jabuke mogu duže da se čuvaju. Dodavanjem pare smanjuje se truljenje jabuka. Optimalnim skladištenjem u suvoj, hladnoj i dobro provetrenoj prostoriji one mogu da se održe 5 do 6 meseci. Ovo se odnosi samo na jabuke, a ne na druge vrste voća sa semenkama.

Podešavanja

Automatski programi Auto | Voće | Jabuke | Celo

ili

Načini rada | Priprema na pari

Temperatura: 50 °C

Vreme konzervisanja: 5 minuta

Priprema koha od jaja

- Pomešajte 6 jaja sa 375 ml mleka (ne treba da bude penasto).
- Začinite ovu mešavinu jaja i mleka i sipajte je u neperforiranu posudu za pečenje, podmazanu puterom.

Podešavanja

Načini rada | Priprema na pari


Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 4 minuta

Automatski programi

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

Kategorije

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

Upotreba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.


Pojavljuju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Sledite uputstva na displeju.

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

Napomene o korišćenju

- Pre nego što pokrenete automatski program pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Podaci o težini se odnose na težinu po komadu. Komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od po 250 g možete istovremeno da pripremate.
- Stepem kuvanja i rumene boje se prikazuje dijagramom sa sedam segmenata. Podešavate željeni stepen kuvanja ili rumene boje tako što dodirnete odgovarajući segment.
- U nekim programima pečenja možete da odaberete i Pečenje sa vlagom. Meso se na nižoj temperaturi i sa dužim vremenom pečenja blago i nežno peče. Dodatno korišćenje vlage doprinosi optimalnom rezultatu pečenja i dobijanja rumene boje: meso bude veoma meko i sočno. Kada se raseče, ono je ravnomerno pečeno i ima tanku smeđu koricu koja se stvori tokom programa pečenja. Stoga nije potrebno prethodno sortiranje mesa. Za razliku od izbora Pečenje u ovom slučaju nema potrebe za upotrebom termometra za namirnice i možete da podesite trenutak početka ili kraja, koji odgovara Vašem planiranju jelovnika.
- Za pečenje testa koristite kalupe za pečenje koji su navedeni u receptima.

- U kategoriji Pirinač za pirinač dugog zrna i pirinač okruglog zrna dodatno imate izbor **Uopšteno**. Koristite ovaj automatski program ako želite da pripremite vrste pirinča dugog ili okruglog zrna koji nisu dostupni kao zasebni automatski programi.
- Kod nekih automatskih programa, vreme početka ili završetka se može pomeriti pomoću **Start u** ili **Završeno u**.
- Pod stavkom menija **Prikaz koraka kuvanja** navedeni su pojedinačni koraci kuvanja u automatskom programu. Kod nekih automatskih programa imate dodatnu stavku menija **Prikazati akcije**. Potrebne radnje, npr. za ubacivanje namirnice koja se kuva ili dodavanje sastojaka, možete izabrati preko ove stavke menija. Za vreme kuvanja, takve radnje možete prikazati preko **i** **Info**.
- Kada stavljate namirnicu u vruću reneru, budite obazrivi prilikom otvaranja vrata. Iz rerne može da izađe vruća para. Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok se para ne razredi. Pazite da ne dođete u dodir ni sa vrućom parom ni sa vrućim zidovima rerne. Postoji opasnost od oparivanja i opekotina.
- Ukoliko posle isteka automatskog programa namirnica koju spremate još uvek nije kuvana onako kako želite, **odaberite** **Naknadna priprema** ili **Naknadno pečenje**.
- Automatski programi mogu da se memorišu i kao **Vlastiti programi**.

Traženje

(zavisno od jezika)

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

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

Nalazite se u glavnom meniju.

- Odaberite **Automatski programi** **Auto**.

Pojavljuje se lista sa opcijama kategorija.

- Odaberite **Traženje**.

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

U podnožju se pojavi broj pogodaka.

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


- Odaberite **XX** rezultata.

Pojavljuju 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.

Pod MyMiele  možete da sačuvate često korišćenje primene.

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

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





Dodavanje unosa

Možete da dodate do 20 unosa.

■ Odaberite MyMiele .

■ Odaberite Dodavanje unosa.

Možete da odaberete podtačke iz sledećih rubrika:

- Načini rada
- Automatski programi 
- Specijalne upotrebe 
- Vlastiti programi 
- 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 kuvanja kako biste tačno opisali tok omiljenih recepata ili često korišćenih recepata. Za svaki korak kuvanja možete da vršite individualna podešavanja, npr. način rada, temperatura i vreme pripreme.
- Možete da unesete naziv programa koji ide uz Vaš recept.

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

Druge mogućnosti za kreiranje vlastitih programa:

- Po završetku sačuvajte automatski program ili specijalni 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 kuvanja. Tek onda možete da sačuvate ili pokrenete program.

Sva podešavanja za prvi korak pripreme su definisana.

Možete da dodate i druge korake 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.

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

- Čim definišete sve neophodne korake pripreme, odaberite **Memorisati**.

- Pomoću tastature unesite ime programa.

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

Vlastiti programi


- 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.

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.


Program se pokreće odmah ili u podešenom trenutku.

Putem  Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o stavljanju namirnica 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 odložnim 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.

Vlastiti programi


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.

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.

Napomene za pečenje

- Podesite vreme pečenja. Pečenje testa ne treba birati mnogo unapred. Testo bi počelo da se suši, a dejstvo sredstva za dizanje bi oslabilo.
- Generalno, možete da koristite rešetku, univerzalni pleh i sve kalupe za pečenje od materijala otpornih na toplotu.
- Kalupe za pečenje stavite uvek na rešetku.
- Zamrznute proizvode kao što su kolači, pica ili baget pecite uvek na rešetki.

Univerzalni pleh bi zbog pripreme na vrlo visokim temperaturama mogao jako da se iskrivi, tako da postoji mogućnost da nećete moći da ga izvadite iz rerne kada se zagreje.

- Smrznute proizvode kao pomfrit, krokete ili slično možete da pečete na univerzalnom plehu za pečenje. Ove zamrznute proizvode okrenite više puta tokom pripreme.
- Pecite maksimalno na 2 nivoa istovremeno.

Korišćenje papira za pečenje

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

- Koristite papir za pečenje kada pripremate:
 - slano pecivo, pošto bi soda bikarbona koja se koristi za pripremanje testa mogla oštetiti površinu oplemenjenu slojem PerfectClean
 - testa sa velikim sadržajem belančevina, poput biskvita, bezea i puslica, jer se lako zalepe
 - lisnato testo ili testa za štrudle
 - zamrznute proizvode na rešetki
 - smrznute proizvode poput pomfrita, kroketa ili slično, na univerzalnom plehu

Pečenje testa

Saveti za pečenje

- Za pečenje testa je bolje da koristite tamne kalupe za pečenje. Izbegavajte svetle kalupe tankih zidova od sjajnog materijala, jer u svetlim kalupima namirnica neravnomerno ili slabo porumene. Pod nepovoljnim okolnostima namirnica neće biti pečena.
- Kolače u pravougaonim ili duguljastim kalupima postavite u rernu preko kako bi se postiglo optimalno raspoređivanje toplote u kalupu i ujednačen rezultat pečenja.
- Kada pripremate smrznute proizvode kao što su pomfrit, kroketi, kolači, pica i baget, podesite srednju temperaturu koju je naveo proizvođač.
- Ako je za vreme pripreme naveden period, proverite po isteku kraćeg vremena da li je namirnica pečena. Zabodite drveni štapić u testo. Ukoliko na štapiću ne ostanu vlažni komadići 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“.

Kombinovana priprema

Ovaj način rada radi sa kombinacijom načina rada rerne i vlažnosti. Dodavanjem pare površina namirnica se ne suši. Hleb, zemičke i lisnato testo dobiju sjajnu, hrskavu koricu.

Možete da birate između dva različita načina zagrevanja:

- Kombi + Vrući vazduh plus 
- Kombi + Gornje/ donje zagr. 
- Kombi + Roštijl 

Preporučujemo da hleb i zemičke pečete u više koraka pripreme: sjaj dobijaju u 1. koraku pripreme naparavanjem (maksimalna vlažnost, niska temperatura). Dobijanje rumene boje sledi u narednom koraku pripreme sa visokom vlagom i visokom temperaturom. Zatim sledi sušenje sa niskom vlažnošću i na srednjoj do visokoj temperaturi.

Savet: Recepte i detaljne tabele za pripremu sa podacima o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenima pripreme naći ćete u Miele kuvaru/knjižici receptata „Pečenje testa - Pečenje mesa - Priprema na pari“.


Automatski programi

Sledite uputstva na displeju.

Vrući vazduh plus

Koristite ovaj način rada kada istovremeno pečete u više nivoa.

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

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

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.

Pecite samo na jednom nivou. Kada pripremate kolač na plehu, koristite nivo 3. Za kolač u kalupima za pečenje odaberite nivo 2.

Intenzivno pečenje

Ovaj način radi je pogodan za pečenje kolača sa vlažnim filom, pice, kiša ili slično.

Namirnicu stavite u nivo 1.

Donje zagrevanje

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

Gornje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa gornje strane.

Ovaj način rada je pogodan za gratiniranje i da se zapeku jela.

Kolači-specijal

Koristite ovaj način rada za pečenje mešanog testa i smrznutog bavarskog peciva.

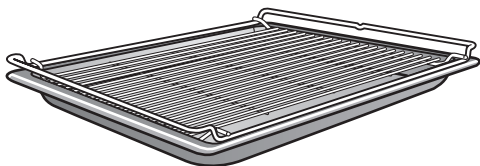
Eco-vrući vazduh

Ovaj režim rada je pogodan za male količine, npr. za pečenje zamrznute pice ili kolačića na način koji štedi energiju.

Pečenje mesa

Napomene za pečenje mesa

- Meso nikada nemojte da pečete ako je smrznuto, jer će se pri tom osušiti. Odmrznite meso pre pečenja.
- Pre pečenja skinite kožicu i žile.
- Marinirajte i začinite meso po ukusu.
- Ako želite da pečete istovremeno više komada mesa, upotrebite ako je moguće komade mesa iste debljine.
- Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega. Unutrašnjost rerne ostaje čista a sakupljeni sok možete zatim da iskoristite za pripremu umaka.




- Pre nego što zasečete gotovo pečene ostavite ga oko 10 minuta da se „odmori“. Tokom mirovanja sok od mesa može ravnomerno da se rasporedi.




Informacije vezane za načine rada

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

Kombinovana priprema

Ovaj način rada radi sa kombinacijom načina rada rerne i vlažnosti. Dodavanjem pare površina namirnica se ne suši. Meso će biti veoma meko i sočno i dobija lepu smeđu koranicu. Koristite način rada Kombinovana priprema  za pečenje jela od mesa, ribe i živine.

Možete da birate između dva različita načina zagrevanja:

- Kombi + Vrući vazduh plus 
- Kombi + Gornje/ donje zagr. 
- Kombi + Roštijl 

Preporučujemo da meso pečete polako i blago u više koraka pripreme: u 1. koraku pripreme sa visokom temperaturom kako bi površina porumenila. U 2. koraku pripreme sa povećanom vlagom i smanjenom temperaturom. Meso se ravnomerno peče i proteini u mišićima se oslobađaju čime meso postaje posebno meko.


Savet: Recepte i detaljne tabele za pripremu sa podacima o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenima pripreme naći ćete u Miele kuvaru/knjižici receptata „Pečenje testa - Pečenje mesa - Priprema na pari“.

Automatski programi

Sledite uputstva na displeju.


Vrući vazduh plus


Ovaj način rada je pogodan za pečenje jela od mesa i živine sa smeđom kori-com.

Možete da pripremate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje i donje zagrevanje , jer se toplota odmah raspoređuje u retni.

Gornje i donje zagrevanje

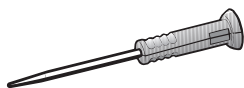
Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Kod recepata iz starijih kuvara podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.

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.

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 u namirnicu. U metalnom vrhu se nalazi senzor temperature koji tokom postupka pečenja meri temperaturu u sredini namirnice koja se priprema.

Temperatura jezgra, koju treba podesiti, zavisi od željenog stepena pečenja i vrste mesa. Možete da je odaberete u rasponu od 30 do 99 °C.

Vreme pečenja zavisi od različitih faktora: Što je viša temperatura u rerni i eventualno vlažnost i što je tanja namirnica, to se brže dostiže podešena temperatura jezgra.

Čim u rernu stavite namirnicu sa zabodenim termometrom za namirnice, prenos vrednosti unutrašnje temperature namirnice do elektronike rerne na paru se vrši putem radio signala između predajnika u ručici termometra za namirnice i prijemne antene.

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.

 Oštećenja usled visokih temperatura.









Senzor za temperaturu termometra za namirnice će se uništiti na temperaturama preko 100 °C.

Kada ne koristite termometar za namirnice, uvek ga vratite u pregradu za odlaganje termometra.

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:

- Vrući vazduh plus 
- Gornje i donje zagrevanje 
- Kombi + Vrući vazduh plus 
- Kombi + Gornje/ donje zagr. 
- Priprema na pari 
- Intenzivno pečenje 
- Roštilj sa kruže. vazduha 
- Kolači-specijal 

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

- Izvucite termometar za namirnice iz pregrade za njegovo odlaganje koja se nalazi iza komandne ploče.
- 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 renu.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Prema potrebi podesite temperaturu i unutrašnju temperaturu namirnice.

Kod automatskih programa su vrednosti unutrašnje temperature unapred fiksno definisane.

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.

Tabela sa temperaturama unutrašnjosti namirnica

Meso	 [°C]
Teleće pečenje	75–80
Dimljena svinjetina	63
Jagnjeći but slabo pečeno srednje pečeno dobro pečeno	64 76 82
Jagnjeća leđa slabo pečeno srednje pečeno dobro pečeno	53 65 80
Srneća leđa slabo pečeno srednje pečeno dobro pečeno	60 72 81
Goveđe pečenje	80
Goveđi file/ rozbif slabo pečeno srednje pečeno dobro pečeno	45 54 75
But/pečenje sa kožicom	85
Svinjski file slabo pečeno srednje pečeno dobro pečeno	60 66 75
Divljač/but	85

 Unutrašnja temperatura namirnice

Pečenje na roštilju

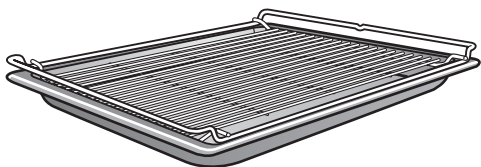
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Kada otvorite vrata tokom grilovanja, elementi za rukovanje se veoma zagreju.

Tokom grilovanja ostavite vrata zatvorena.

Napomene za pečenje na roštilju

- Za pečenje na roštilju nije potrebno prethodno zagrevanje. Stavite namirnicu u hladnu rernu.
- Koristite univerzalni pleh sa rešetkom iznad njega.



- Prilikom pečenja ribe na roštilju stavite ispod papir za pečenje isečen prema veličini ribe.
- Deblje namirnice, npr. pileće polutke, grilujte u nivou 2 ili 3, a tanje namirnice, npr. odreske, u nivou 4.
- Namirnice okrenite posle $\frac{2}{3}$ vremena pečenja. Izuzetak: ribu ne morate da okrećete.

Saveti za pečenje na roštilju

- Posno meso marinirajte ili ga premažite uljem. Ostale masnoće lako potamne ili nastane dim.
- Kobasice zasecite popreko pre pečenja na roštilju.
- Upotrebite komade mesa ili ribe otprilike iste debljine, kako vremena pečenja na roštilju ne bi bila suviše različita.
- Za **proveru pečenosti** mesa pritisnite ga kašikom. Tako možete da utvrdite koliko je meso pečeno.
 - **slabo pečeno**
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.
- Ako površina većih komada mesa jako porumeni, a sredina još nije pečena, stavite namirnicu u niži nivo ili nastavite sa pečenjem na roštilju sa manjim stepenom grilovanja.

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.

Kombi + Roštilj

Ovaj način rada je pogodan za grilovanje namirnica koja treba da porumeni, ali ne da se isuši, npr. klipovi kukuruza.

Veliki roštilj

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

Mali roštilj








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

Roštilj sa kruže. vazduha

Ovaj način rada je pogodan za grilovanje mesa većeg prečnika, npr. živine, rolovanog pečenja.

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima

Probna jela prema standardu EN 60350-1 (načini rada Priprema na pari)




Probno jelo	Posuda za kuvanje	Količina [g]			 ¹ [°C]	 [min.]
Dovod pare						
Brokoli (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Razvođenje pare						
Brokoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Kapacitet uređaja						
Grašak (8.3)	2x DGGL 12	po 1500	1, 3		100	_2

 Nivo,  Način rada,  Temperatura,  Vreme pripreme

 Priprema na pari,  Eco priprema na pari

- 1 Ubacite probno jelo u hladnu rernu (pre nego što počne faza zagrevanja).
- 2 Test je završen kada temperatura na najhladnijem mestu iznosi 85 °C.

Probna jela priprema menija¹ (način rada Priprema na pari)
















Probno jelo	Posuda za kuvanje	Količina [g]		 [°C]	Visina [cm]	 [min.]
Krompir, tvrdi pri kuvanju, isečen na četiri dela ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Filet lososa, zamrznut, neodmrznut	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Cvetiči brokolija	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

 Nivo,  Temperatura,  Vreme pripreme





- 1 Za postupak vidi poglavlje „Kuvanje na pari“, odeljak „Priprema menija - manuelno“.
- 2 Stavite univerzalni pleh u nivo 1.
- 3 Ubacite 1. probno jelo (krompir) u hladnu rernu (pre nego što počne faza zagrevanja).

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima

Probna jela prema standardu EN 50304/EN 60350-1 (Načini rada rerne)

Probno jelo	Pribor	 ³		 [°C]	 ² [min.]		Prethodno zagrevanje
Suvi keks (7.5.2)	1 pleh za pečenje	3		140	34–36 (35)	ne	ne
	2 pleha za pečenje	2		140	39–41 (40)	ne	ne
		4 ¹			36–38 (37)		
1 pleh za pečenje	3		140	29–31 (28)	da	da	
Sitni kolači (7.5.3)	1 pleh za pečenje	1		150	35–37 (37)	ne	ne
	2 pleha za pečenje	2, 4		140	43–45 (44)	ne	ne
Lagani biskvit (7.6.1)	1 kalup sa ko- pčom 26 cm (na rešetki)	3		160	30–32 (31)	da	da
Kolač sa jabukama (7.6.2)	1 kalup sa ko- pčom 20 cm (na rešetki)	2		160	95–105 (100)	ne	ne
	2 kalupa sa ko- pčom 20 cm (na rešetki)	2		160	85–95 (90)	da	da
Industrijski proizveden hleb (9.2)	Rešetka	3		Stepen 3	5	ne	6 min.
Burger (9.3)	Rešetka	4		Stepen 3	1. strana: 10 2. strana: 6	ne	8 min.
	univerzalni pleh	3					

³ Nivo,  Način rada,  Temperatura/stepen grilovanja, ² Vreme pripreme,  Booster


 Vrući vazduh plus,  Gornje i donje zagrevanje,  Kolači specijal,  Veliki roštilj

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

2 Vrednost u zagradi predstavlja optimalno vreme pripreme.


Čišćenje i održavanje

Napomene za čišćenje i održavanje

 Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor prvo da se ohlade.

 Opasnost od povreda usled strujnog udara.

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

Za čišćenje rerne na paru 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 parne rerne.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Jaka prljavština bi eventualno mogla oštetiti rernu na paru.

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

Za čišćenje nipošto ne koristite industrijska sredstva za pranje već isključivo sredstva koja se koriste u domaćinstvu.

Ne upotrebljavajte alifatična sredstva za čišćenje ili pranje koja sadrže ugljovodonik. Usled toga bi mogle da nabubre zaptivke.

- Očistite i obrišite rernu na paru i pribor posle svake upotrebe.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

Ako rernu na paru nećete upotrebljavati duži vremenski period, očistite je još jednom temeljno da biste izbegli stvaranje neprijatnih mirisa itd. Posle toga ostavite vrata uređaja otvorena.

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
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje, koja sadrže rastvarače
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika
- sredstva za čišćenje mašine za pranje sudova
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- grube suđere za ribanje i četke (npr. suđere za pranje lonaca, korišćene suđere koji još sadrže ostatke abrazivnih sredstava za čišćenje)
- magične suđere
- oštre metalne strugače
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika
- mestimično čišćenje uz pomoć mehaničkih sredstava za čišćenje
- sredstva za čišćenje rerni i sprejeve

Čišćenje prednje ploče

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

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

Čišćenje i održavanje

PerfectClean

Površine unutrašnjosti rerne, prihvatnih rešetki, univerzalnog pleha i kombinovane rešetke **oplemenjene su slojem PerfectClean**. Na taj način se stvara optički efekat da se površina presijava. Odluke površina oplemenjene slojem PerfectClean su neprianjanje namirnica i jednostavno čišćenje.

Za optimalnu upotrebu je važno da očistite površine posle svakog korišćenja. Ako površina oplemenjena slojem PerfectClean bude pokrivena ostacima od prethodne upotrebe, efekat neprianjanja neće biti delotvoran. Ako uređaj koristite više puta a ne očistite u međuvremenu, kasnije će Vam biti potrebno mnogo više napora prilikom čišćenja.

Nečistoću, npr. voćni sok i testo kolača sa kalupa za pečenje koji se teško zatvaraju, najbolje ćete ukloniti dok je rerna još malo topla.

Zbog prolivenih sokova od voća mogu da nastanu promene boje, koje više nećete moći da uklonite. Ali one ne umanjuju svojstva oplemenjenog sloja PerfectClean.

Da se ne bio umanjio efekat neprianjanja, uvek uklonite sve ostatke sredstava za čišćenje.

Da ne biste trajno oštetili površine oplemenjene slojem PerfectClean, prilikom čišćenja izbegavajte sledeće

- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- sredstva za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika
- čeličnu vunu
- sunđere za ribanje, (npr. sunđere za pranje lonaca ili korišćene sunđere koji još sadrže ostatke abrazivnih sredstava)
- sprej za rerne
- punktualno čišćenje uz pomoć mehaničkih sredstava za čišćenje

Delove oplemenjene PerfectClean **ni u kom slučaju nemojte** da čistite u mašini za pranje sudova.

Unutrašnjost rerne

Površina unutrašnjosti rerne je oplemenjena slojem PerfectClean.

Pridržavajte se napomena za čišćenje u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „PerfectClean“.

Vodite računa da sredstva za čišćenje ne dospeju u otvore na zadnjem zidu unutrašnjosti rerne.

Radi komotnijeg čišćenja unutrašnjosti rerne možete da skinete vrata, demontirate prihvatne rešetke i spustite gornji i donji grejač.

Čišćenje nakon postupka kuvanja na pari

■ Uklonite:

- kondenzat pomoću sunđera ili krpe,
- manju nečistoću od masnoće pomoću čistog sunđera, sredstva za ručno pranje sudova i tople vode.

■ Posle čišćenja isperite sve čistom vodom dok se ne uklone svi ostaci sredstava za čišćenje.

■ Zatim krpom obrišite unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata.

Savet: Na kraju ostavite rernu da se automatski osuši u programu održavanja Sušenje (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“).


Čišćenje nakon postupka prženja, pečenja na roštilju ili pečenja

Unutrašnjost rerne očistite nakon svakog postupka prženja, pečenja na roštilju ili pečenja, pošto će prljavština u protivnom da zagori i neće više moći da se odstrani.

■ Unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata očistite uz pomoć čistog sunđera za pranje posuđa, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Za čišćenje unutrašnjosti rerne po potrebi možete da koristite i grubu stranu sunđera.

■ Posle čišćenja isperite sve čistom vodom dok se ne uklone svi ostaci sredstava za čišćenje.

■ Zatim krpom obrišite unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata.

Savet: Čišćenje će Vam biti lakše ako prljavštinu natopite nekoliko minuta sa rastvorom deterdženta za pranje sudova ili ako podesite program Održavanje  | Natapanje (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „održavanje“).

Čišćenje i održavanje

Čišćenje podnog filtera

- Operite i osušite podni filter posle svake upotrebe.
- Sirčetom uklonite mrlje u boji i naslage kamenca sa podnog filtera i potom ga isperite čistom vodom.

Čišćenje zaptivke na vratima

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

Očistite zaptivku na vratima između unutrašnje strane vrata i rerne posle svakog postupka pečenja ili prženja.

- Očistite zaptivku na vratima čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana bez sredstva za čišćenje. Za čišćenje možete da koristite i čistu krpom, deterdžent za ručno pranje sudova i toplu vodu.
- Posle svakog čišćenja obrišite zaptivku mekom krpom.
- Ako zaptivka na vratima postane krta i ispuca, zamenite je novom.

Zaptivku na vratima možete da poručite preko servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu).

Čišćenje rezervoara za vodu i posude za kondenzat

Rezervoar za vodu i posuda za kondenzat su pogodni za pranje u mašini za pranje sudova.

- Izvadite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat posle svakog korišćenja. Radi vađenja lagano istisnite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat nagore.
- Ispraznite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat

Prilikom vađenja rezervoara za vodu i posude za kondenzat u pregradu bi mogla da kaplje voda.

- Eventualno obrišite pregradu.
- Operite rezervoar za vodu i posudu za kondenzat ručno ili u mašini za pranje sudova.
- Obrišite krpom rezervoar za vodu i posudu za kondenzat da biste sprečili taloženje kamenca.

Pribor

Čišćenje univerzalnog pleha i kombinovane rešetke

Površine univerzalnog pleha i kombinovane rešetke su oplemenjene slojem PerfectClean.

Pridržavajte se napomena za čišćenje u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „PerfectClean“.

- Uklonite:
 - manju nečistoću uz pomoć čistog sunđera, deterdženta za ručno pranje sudova i tople vode.
 - tvrdokorniju prljavštinu uz pomoć čistog sunđera, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Prema potrebi možete da upotrebite i grubu stranu sunđera za pranje posuđa.
- Posle čišćenja isperite sve čistom vodom dok se ne uklone svi ostaci sredstava za čišćenje.
- Zatim te površine obrišite krpom.

Čišćenje posude za kuvanje i termometra za namirnice

Posude za kuvanje i termometar za namirnice su pogodni za pranje u mašini za pranje sudova.

- Posle svake upotrebe operite i obrišite posude za kuvanje i termometar za namirnice.
- Sirčetom uklonite plavičaste fleke na posudama za pečenje i potom ih isperite čistom vodom.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje prihvatne rešetke

Površine prihvatnih rešetki su oplemenjene slojem PerfectClean.

Pridržavajte se napomena za čišćenje u poglavlju „Čišćenje i održavanje“, odeljak „PerfectClean“.

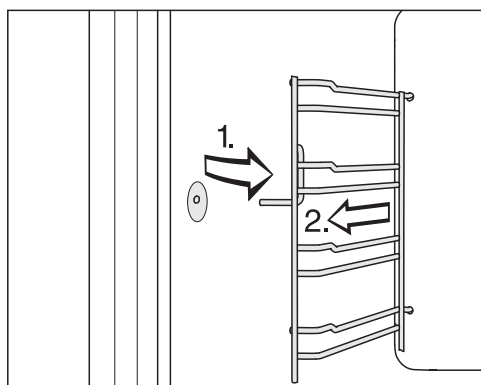
Prihvatne rešetke možete da demontirate zajedno sa FlexiClip-teleskopskim vodičama (ako ih posedujete).

Ako želite da prethodno posebno demontirate FlexiClip-teleskopske vodiče, pratite napomene u poglavlju „Pregled“, odeljak „Ugradnja i demontaža FlexiClip-teleskopskih vodiča“.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

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



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

- Uklonite:

- manju nečistoću uz pomoć čistog sunđera, deterdženta za ručno pranje sudova i tople vode.
- tvrdokorniju prljavštinu uz pomoć čistog sunđera, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Prema potrebi možete da upotrebite i grubu stranu sunđera za pranje posuđa.

- Posle čišćenja isperite sve čistom vodom dok se ne uklone svi ostaci sredstva za čišćenje.

- Zatim krpom obrišite prihvatne rešetke.

Ugradnja se vrši obrnutim redosledom.

- Ponovo pažljivo ugradite prihvatne rešetke.

Ako ne ubacite prihvatne rešetke pravilno, nema zaštite od prevrtanja i izvlačenja. Osim toga, prilikom ubacivanja posuda za kuvanje mogao bi da se ošteti senzor za temperaturu.

Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

Ukoliko je gornja strana rerne jako zaprljana, gornji grejač/grejač roštilja možete da preklopite oko 5 cm nadole radi čišćenja.

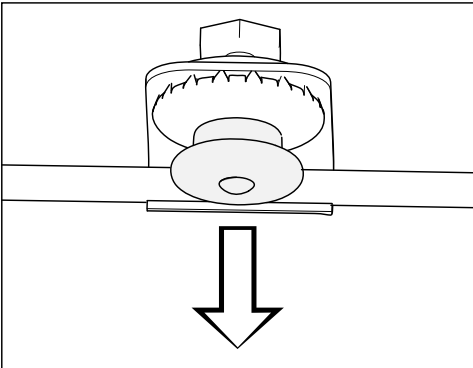
⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

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

Pre ručnog čišćenja ostavite grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor prvo da se ohlade.

Gornji grejač/grejač roštilja može da se ošteti.

Nikada ne vucite na silu gornji grejač/grejač roštilja nadole.



- Pažljivo povucite zatvarač na pritisak nadole. Gornji/donji grejač se automatski preklapa nadole.

- Gornju stranu unutrašnjosti rerne očistite sunderastom krpom ili sunderom za pranje sudova (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Unutrašnjost rerne“).
- Posle čišćenja pritisnite gornji grejač/grejač roštilja na zatvaraču na pritisak nagore. Vodite računa da zatvarač na pritisak pravilno upadne u ležište.


Čišćenje i održavanje

Održavanje

Funkcije Završeno u i Start u nisu ponuđene za programe održavanja.

Natapanje


Tvrđokorniju prljavštinu možete da natopite uz pomoć ovog programa za održavanje.

- Rernu ostavite da se ohladi.
- Izvadite sav pribor iz rerne.
- Grubu prljavštinu uklonite krpom.
- Odaberite Održavanje  | Natapanje.

Postupak natapanja traje oko 10 minuta.

Sušenje


Ovim programom za održavanje preostala vlažnost u rerni se osuši i na nepriступnim mestima.

- Unutrašnjost rerne obrišite krpom.
- Odaberite Održavanje  | Sušenje.

Postupak sušenja traje oko 20 minuta.

Ispiranje

Kod ovog programa za održavanje se ispira sistem kroz koji prolazi voda. Ako eventualno ima ostataka hrane, oni će biti isprani.

- Odaberite Održavanje  | Ispiranje.
- Sledite uputstva na displeju.

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

Odstranjivanje kamenca u parnoj rerni

Preporučujemo da za odstranjivanje kamenca koristite Miele tablete za odstranjivanje kamenca (vidi „Pribor koji se posebno kupuje“). One su razvijene specijalno za Miele proizvode kako bi se optimizovao postupak odstranjivanja kamenca. 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 na proizvodu. Osim toga, ne bi moglo da se garantuje za potrebno dejstvo ako se nije poštovala odgovarajuća koncentracije rastvora za čišćenje kamenca.


Ako rastvor za odstranjivanje kamenca dospe na metalne delove, mogle bi se pojaviti fleke.

Odmah isperite rastvor za odstranjivanje kamenca.


Posle određenog vremena rada iz rerne na paru morate da odstranite kamenac. Kada dođe trenutak za odstranjivanje kamenca na displeju se prikaže broj preostalih postupaka kuvanja. Računaju se samo postupci kuvanja sa parom. Nakon poslednjeg preostalog postupka kuvanja na pari rerna na paru se blokira.

Preporučujemo Vam da odstranite kamenac iz rerne na paru pre nego što se blokira.

Tokom postupka odstranjivanja kamenca posudu za vodu treba isprati i napuniti svežom vodom. Morate da ispraznite posudu za kondenzat.

- Uključite rernu na paru i odaberite Održavanje  | Odstranjivanje kamenca.

Na displeju se pojavi napomena *Molim sačekajte*. Priprema se postupak odstranjivanja kamenca. To može da traje nekoliko minuta. Čim je završena priprema, od Vas će se zahtevati da stavite sredstvo za odstranjivanje kamenca u posudu za vodu.

- U rezervoar za vodu sipajte do oznake  mlaku vodu i ubacite 2 Miele tablete za odstranjivanje kamenca.
- Sačekajte dok se tablete za odstranjivanje kamenca ne rastvore.
- Gurnite rezervoar za vodu u uređaj.
- Potvrdite sa *OK*.
- Ispraznite posudu za kondenzat.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikaže se preostalo vreme. Postupak odstranjivanja kamenca se pokreće.

Rernu na paru ne isključujte ni u kom slučaju pre nego što se postupak odstranjivanja kamenca ne završi, jer ćete u protivnom morati ponovo da ga pokrenete.

Tokom postupka rezervoar za vodu morate da isperete dva puta i napunite svežom vodom. Morate da ispraznite posudu za kondenzat.

- Sledite uputstva na displeju.
- Potvrdite svaki put sa *OK*.

Po isteku preostalog vremena se pojavi *Isprazniti posudu za kondenzat*.

- Sledite uputstvo na displeju.
- Potvrdite sa *OK*.

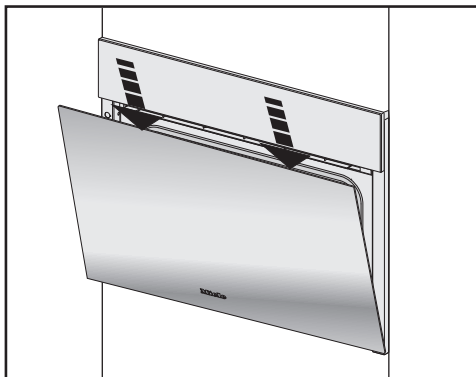
Postupak odstranjivanja kamenca je završen.

- Izvadite eventualno rezervoar za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Ispraznite i obrišite posudu za vodu i posudu za kondenzat.
- Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
- Potom obrišite unutrašnjost rerne.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.
- Isključite rernu na paru.

Čišćenje i održavanje

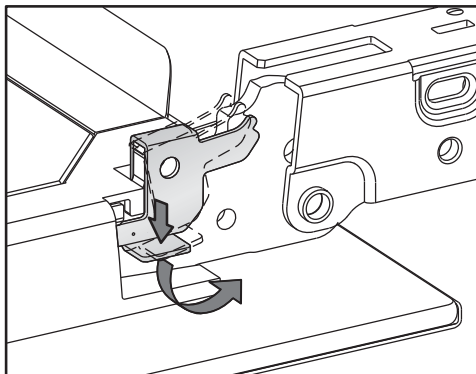
Demontaža vrata

- Pripremite odgovarajuću površinu za odlaganje vrata, npr. meku krpu.
- Otvorite malo vrata.



- Sa obe ruke pritisnite jednom kratko gornju ivicu vrata nadole.

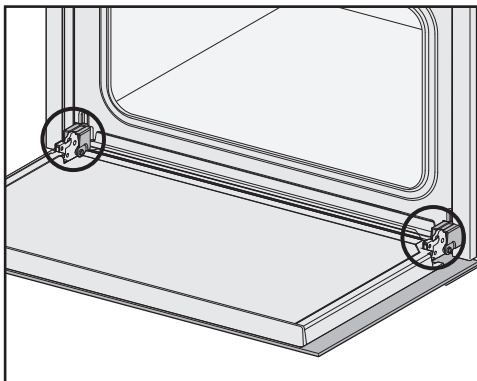
Vrata su držačima spojena sa šarkama za vrata. Pre nego što skinete vrata sa držača, morate da oslobodite blokadu na obe šarke za vrata.



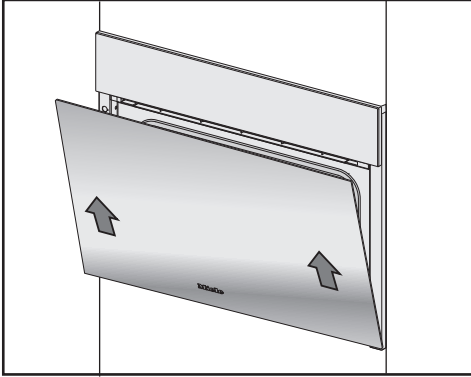
- Oslobodite blokade tako što ćete ih na obema šarkama okrenuti do kraja u kosi položaj.

Rerna na paru će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata. Nikada ne izvlačite vrata vodoravno iz držača, jer će ona udariti u parnu rernu.

- Zatvorite vrata do kraja.

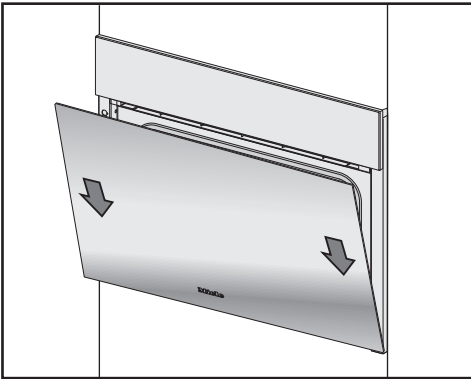


- Potpuno otvorite vrata.



- Uхватite vrata sa strane i skinite ih ravnomerno ukoso sa držača nagore. Pazite da se pri tom vrata ne iskose i ne zaglave.
- Stavite vrata na pripremljenu radnu površinu.

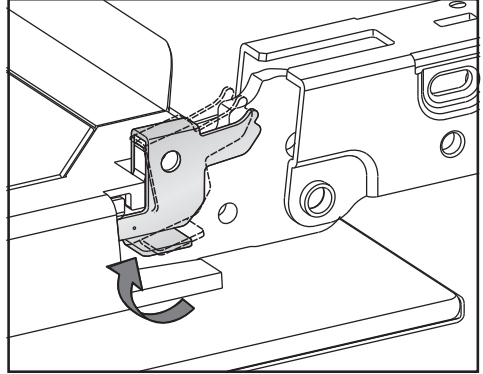
Ugradnja vrata



- Uхватite 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 na obe šarke vrata do kraja u vodoravan položaj.

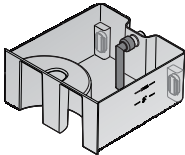
Šta treba uraditi ako ...

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


Informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na www.miele.com/service.

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

Poruke na indikatorima/displeju

Problem	Uzrok i otklanjanje
F10	<p>Usisno crevo u posudi za vodu nije pravilno pričvršćeno ili nije vertikalno.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ispravite položaj usisnog creva: 
F11 F20	<p>Odvodna creva su zapušena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Uklonite kamenac iz rene na paru (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“).■ Ako se ponovo pojavi poruka da postoji greška, pozovite servisnu službu.
F44	<p>Došlo je do tehničke greške.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite renu na paru pa je nakon nekoliko minuta ponovo uključite.■ Ako se obaveštenje da postoji greška još uvek prikazuje, pozovite servisnu službu.
F55	<p>Maksimalno trajanje načina rada je prekoračeno i aktiviralo se bezbednosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite renu na paru pa je ponovo uključite. <p>Rerna na paru je ponovo spremna za upotrebu.</p>

Šta treba uraditi ako ...


Problem	Uzrok i otklanjanje
F196	<p>Pojavila se greška.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite rernu na paru pa je ponovo uključite. <p>Filter na dnu rerne nije pravilno postavljen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite rernu na paru.■ Pravilno postavite filter: <div style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Ponovo uključite rernu na paru.■ Ako se obaveštenje da postoji greška još uvek prikazuje, pozovite servisnu službu.
Na displeju se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tabeli.	<p>Došlo je do greške u elektronici.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prekinite napajanje parne rerne strujom na otprilike 1 minut.■ Ukoliko problem i dalje postoji kada ponovo počne napajanje strujom, pozovite servisnu službu.

Šta treba uraditi ako ...

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Rernom na paru doduše može da se upravlja, ali zagrevanje rerne ne funkcioniše. ■ Deaktivirajte demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Prodajno mesto“).
	Rerna se zagrejala zbog uključene grejne fioke ispod nje. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
Posle selidbe rerna na paru više ne prelazi sa faze zagrevanja na fazu pečenja.	Temperatura ključanja vode se promenila, jer se novo mesto postavljanja uređaja razlikuje od prethodnog za najmanje 300 metara nadmorske visine. ■ Da biste podesili temperaturu ključanja izvršite postupak odstranjivanja kamenca (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“).
Tokom rada uređaja izlazi neobično mnogo pare ili ona izlazi na drugim mestima nego što je to uobičajeno.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Zaptivka na vratima ne naleže pravilno. ■ Pritisnite ponovo zaptivku na vratima, tako da ona svuda bude ravnomerno podešena.
	Na zaptivci na vratima ima oštećenja, npr. pukotina. ■ Zamenite zaptivku na vratima. Možete da je poručite preko servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu).
Funkcije Start u i Završeno u nisu navedene.	Temperatura u unutrašnjosti rerne je previsoka, npr. po završetku postupka kuvanja. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
	Kod programa za održavanje ove funkcije nisu ponuđene.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
Senzorski tasteri ili senzor pokreta ne reaguju.	<p>Odabrali ste podešavanje Displej QuickTouch Isključeno. Na taj način senzorski tasteri i senzor pokreta ne reaguju kada je rerna na paru isključena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Čim uključite rernu na paru senzorski tasteri i senzor pokreta reaguju. Ako želite da senzorski tasteri i senzor pokreta uvek reaguju i kada je rerna na paru isključena, odaberite podešavanje Displej QuickTouch Uključeno.
	<p>Podešavanja za senzor pokreta su isključena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Promenite podešavanja za senzor pokreta putem Podešavanja Senzor blizine.
	<p>Senzor pokreta je neispravan.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pozovite Miele servisnu službu.
	<p>Rerna na paru nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Proverite da li je mrežni utikač rerne na paru utaknut u utičnicu.■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.
	<p>Ako i displej ne reaguje, onda je problem u kontrolama.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje  dok se displej ne isključi a rerna na paru ponovo ne pokrene.

Šta treba uraditi ako ...


Šumovi

Problem	Uzrok i otklanjanje
Tokom rada i nakon isključivanja rerne na paru čuje se zvuk (brujanje).	Ovaj zvuk ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. On nastaje prilikom upumpavanja i is-pumpavanja vode.
Posle isključivanja uređaja se još čuje zvuk ventilatora.	Ventilator radi dalje. Rerna na paru je opremljena ventilatorom, koji paru iz unutrašnjosti rerne sprovodi napolje. Ventilator radi dalje i posle isključivanja rerne. Posle izvesnog vremena on se automatski isključuje.


Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i otklanjanje
Kolač/pecivo još uvek nisu pečeni po isteku vremena navedenog u receptu.	Podešena temperatura se ne podudara sa temperaturom koja je navedena u receptu. ■ Promenite temperaturu.
	Izmenili ste recept. Na primer dodavanjem više tečnosti ili više jaja se produžava vreme pripreme. ■ Podesite temperaturu i/ili vreme pripreme prema izmenjenom receptu.
Na kolaču/pecivu se vide velike razlike pri dobijanju rumene boje.	Podešena je suviše visoka temperatura.
	Pečenje je vršeno na više od dva nivoa. ■ Za pečenje koristite maksimalno dva nivoa.

Opšti problemi ili tehničke smetnje

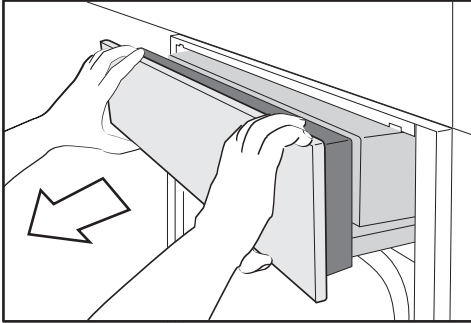
Problem	Uzrok i otklanjanje
<p>Rerna na paru ne može da se uključi.</p>	<p>Iskočio je osigurač.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivirajte osigurač (za minimalnu jačinu osigurača videti natpisnu pločicu). <p>Eventualno je došlo do tehničke smetnje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite rernu na paru na otprilike 1 minut iz struje, tako što ćete uraditi sledeće: <ul style="list-style-type: none"> – isključite prekidač odgovarajućeg osigurača / potpuno odvrnite topljivi osigurač ili – isključite FI-zaštitni prekidač (zaštitni prekidač za struju kvara). ■ Ako nakon ponovnog uključivanja/zavrtnjanja osigurača ili FI-zaštitnog prekidača još uvek ne možete da uključite rernu na paru, pozovite stručnog električara ili servisnu službu.
<p>Osvetljenje rerne ne funkcioniše.</p>	<p>Sijalica je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pozovite servisnu službu ako treba zameniti sijalicu.
<p>Zaslon se ne otvara/zatvara automatski uprkos višestrukom aktiviranju senzorskog dugmeta .</p>	<p>U zoni otvaranja zaslona se nalazi predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uklonite predmet. <p>Zaštita od zaglavljivanja reaguje veoma osetljivo, zbog čega se povremeno može desiti da se otvor zaslona ne otvara ili zatvara.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ručno otvorite/zatvorite zaslon (vidi kraj odeljka). ■ Ukoliko se ovaj problem često pojavljuje, pozovite Miele servis.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
Vrata ne mogu da se otvore.	<p>Odabrali ste podešavanje Displej QuickTouch Isključeno. Zato ne reaguje senzorski taster  kada je parna rerna isključena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Čim uključite rernu na paru senzorski tasteri reaguju. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je rerna na paru isključena, odaberite podešavanje Displej QuickTouch Uključeno.
	<p>Eventualno je došlo do tehničke smetnje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ukoliko morate da otvorite vrata, zato što se npr. namirnica još uvek nalazi u rerni, vrata otvorite ručno (vidi kraj odeljka).■ Ukoliko se ovaj problem ponovo pojavi, pozovite servisnu službu.

Ručno otvaranje komandne ploče

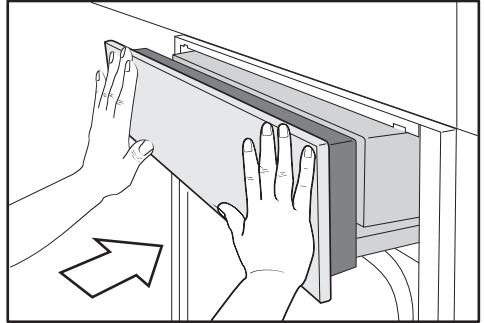
- Pažljivo otvorite vrata.



- Uхватite komandnu ploču sa gornje i donje strane.
- Prvo izvucite komandnu ploču napred.
- Pažljivo pritisnite ploču nagore.

Ručno zatvaranje komandne ploče

- Uхватite komandnu ploču sa gornje i donje strane.
- Pažljivo pritisnite ploču nadole.



- Ubacite komandnu ploču.

Šta treba uraditi ako ...

Ručno otvaranje vrata

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Staklo na vratima može da bude vruće. Postoji opasnost da se opečete na staklo vrata.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom otvaranja vrućih vrata.

⚠ Opasnost od povreda usled pare.

Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata bi moglo da izađe veoma puno pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.

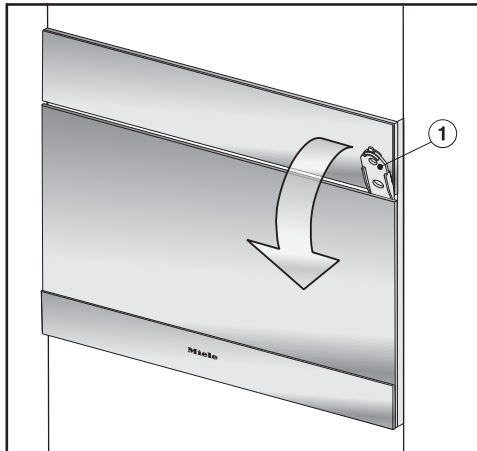
Pre vađenja namirnice odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok para ne nestane.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vrućih namirnica.

Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke, pribor, namirnice i staklo vrata.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja ili vađenja vrućih namirnica, kao i prilikom rukovanja oko vruće rerne.

Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrućih namirnica, prilikom rukovanja oko vruće rerne, kao i prilikom zatvaranja vrućih vrata.



- Ubacite priloženi otvarač ① na desnoj strani oko 3 cm u udubljenje između vrata i zaslona i povucite vrata napred.

Firma Miele nudi obiman asortiman Miele pribora, kao i sredstava za čišćenje i održavanje koji odgovaraju Vašim uređajima.

Ove proizvode možete veoma jednostavno da poručite putem Miele Web-shop-a.

Ove proizvode možete da nabavite i preko Miele servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu) i kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Posuđe za kuvanje

Firma Miele ima u ponudi obiman izbor posuđa za kuvanje. Ono je perfektno usklađeno sa Miele uređajima što se tiče funkcije i dimenzija. Detaljne informacije o pojedinačnim proizvodima ćete naći na Miele internet stranici.

- Perforirane posude za kuvanje različitih veličina
- Neperforirane posude za kuvanje različitih veličina
- Gourmet pekači različitih veličina
- Poklopac za Gourmet pekač

Ostalo

- Plehovi za pečenje
- Okrugli kalup za pečenje
- FlexiClip teleskopske vodice HFC 71
- Prihvatna rešetka za posudu za kuvanje širine 325 mm

Sredstva za čišćenje i održavanje

- DGClean
Specijalno sredstvo za čišćenje tvrdokornije prljavštine u rerni, posebno nakon pečenja mesa
- Tablete za odstranjivanje kamenca (6 komada)
- Univerzalna krpa od mikrovlakana
Za uklanjanje otisaka prstiju i manje prljavštine

Servisna služba

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

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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


Identifikacionu oznaku modela i serijski broj naći ćete na pločici na vrhu otvorene maske kada je uređaj ugrađen.

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

Sigurnosna uputstva za ugradnju

 Oštećenja usled nestručne ugradnje.

Rerna na paru može da se ošteti zbog nestručne ugradnje.

Ugradnju rerne na paru prepustite kvalifikovanom stručnjaku.

- ▶ Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici rerne na paru moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu, kako ne bi došlo do oštećenja na parnoj rerni. Pre priključenja uporedite ove podatke. U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost (opasnost od požara). Ne priključujte parnu rernu na električnu mrežu na ovaj način.
- ▶ Vodite računa da utičnica bude pristupačna posle ugradnje rerne na paru.
- ▶ Rerna na paru mora biti postavljena tako da može da se vidi sadržaj posude za kuvanje u prvom gornjem nivou. Samo tako možete da izbegnete opekotine zbog prelivanja vrućih namirnica.

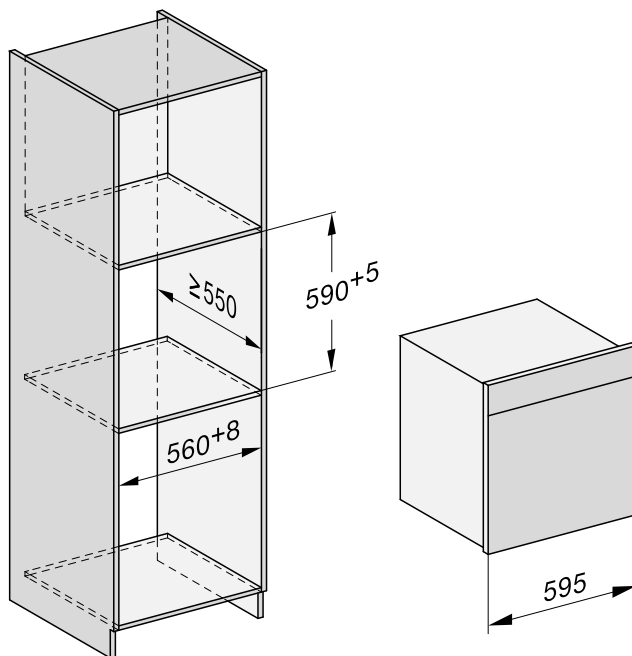
Instalacija

Ugradne mere

Sve dimenzije su u mm.

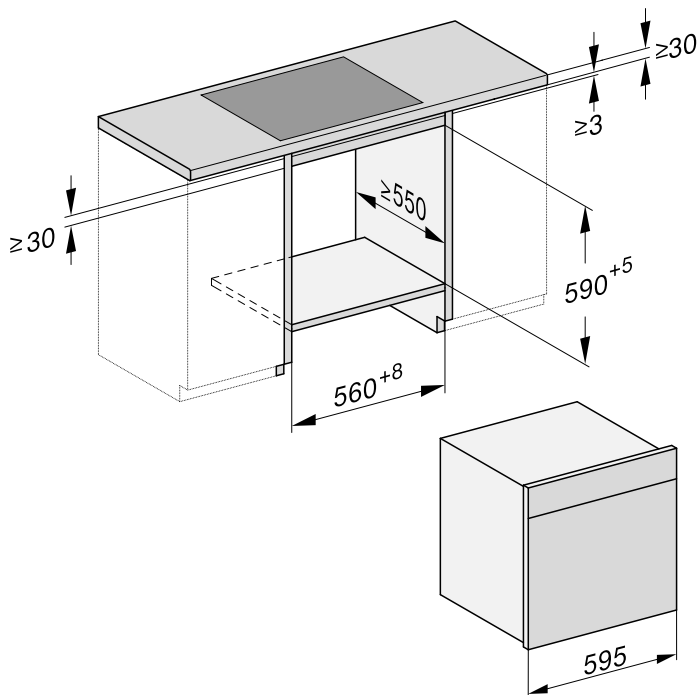
Ugradnja u visoki orman

Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



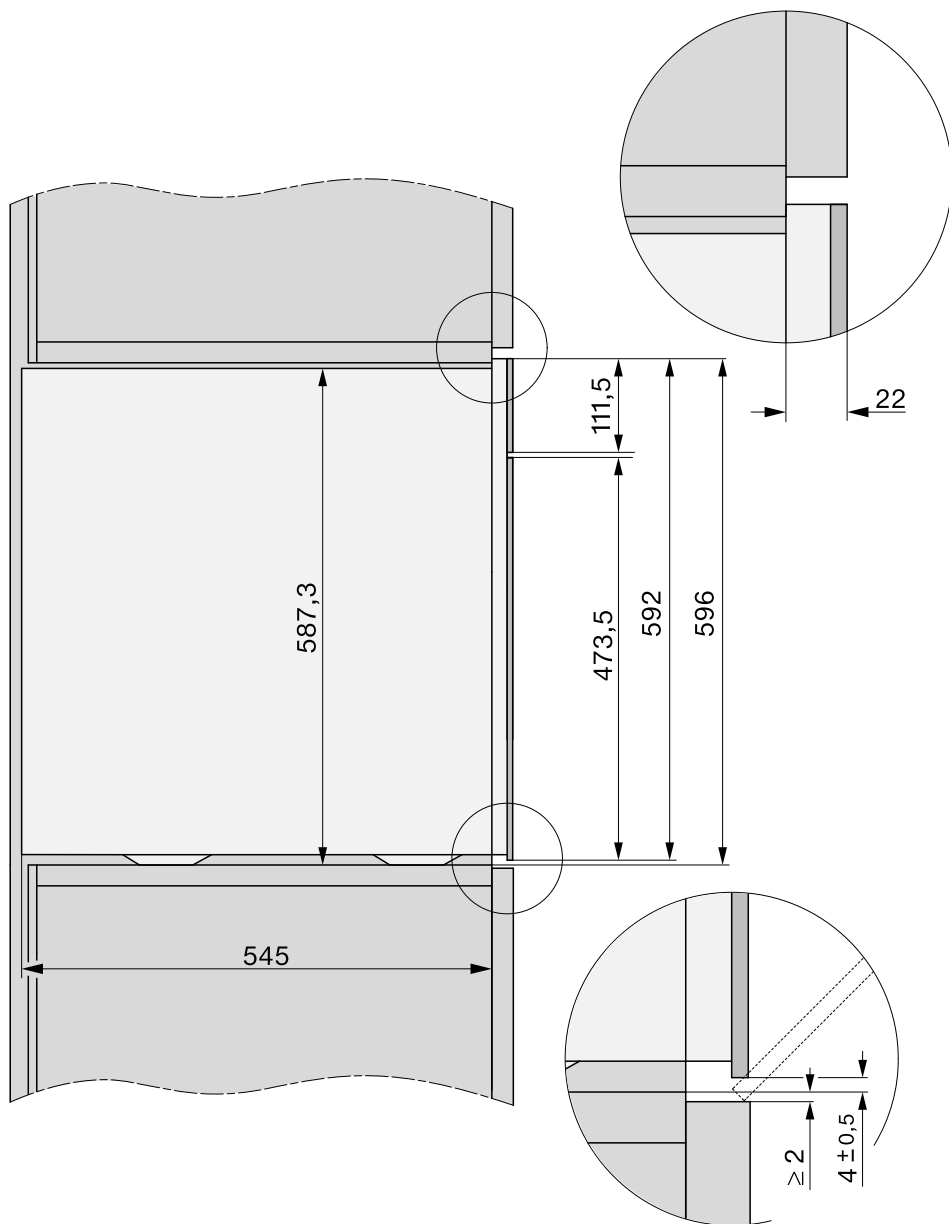
Ugradnja u donji kuhinjski element

Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



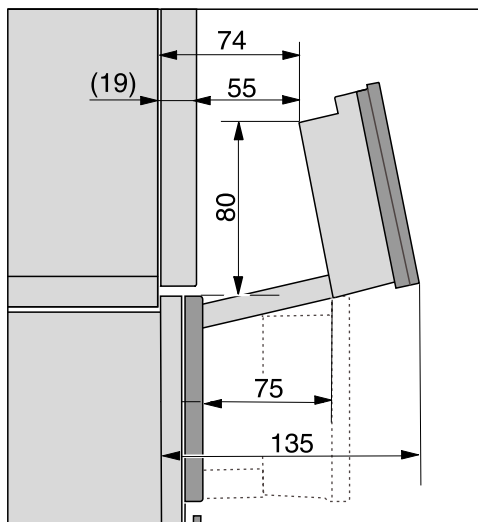
Instalacija

Bočna strana



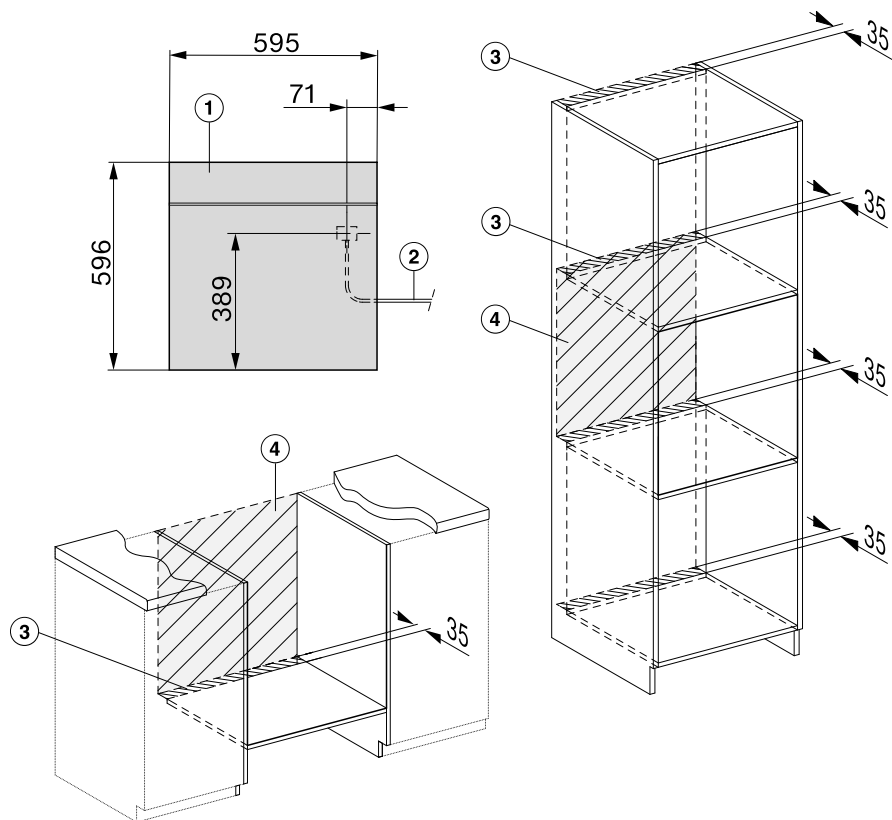
Zona otvaranja zaslona

U zoni otvaranja zaslona ne sme da se nalazi nikakav predmet (npr. drška vrata), koji bi sprečio otvaranje i zatvaranje zaslona.



Instalacija

Priključak i ventilacija



- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priključni kabl, L = 2.000 mm
- ③ Izrez za ventilaciju min. 180 cm²
- ④ Nema priključka u ovoj oblasti

Ugradnja rerne na paru

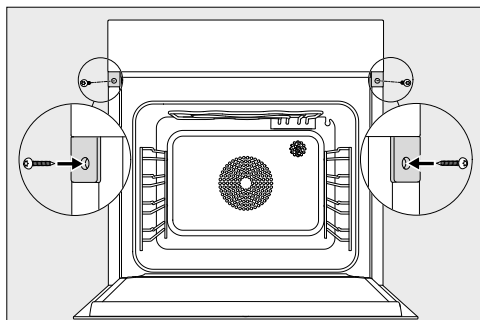
- Priključite mrežni provodnik na parnu rernu.

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

Generator pare neće raditi besprekorno ako parna rerna ne stoji vodoravno.

Odstupanje od vodoravnog položaja sme da iznosi maksimalno 2°.

- Ubacite rernu na paru u ugradnu nišu i centrirajte je.
Vodite računa da se mrežni priključni kabl ne priklešti ili ošteti.
- Otvorite vrata.




- Pričvrstite rernu na paru uz pomoć priloženih zavrtnja za drvo (3,5 x 25 mm) na bočne stranice ormara.
- Priključite rernu na paru na električnu mrežu.
- Proverite sve funkcije rerne na paru na osnovu uputstva za upotrebu.

Instalacija

Električni priključak

Rerna na paru je serijski opremljena utikačem za priključenje na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.


Rernu na paru postavite tako da utičnica bude pristupačna. Ukoliko utičnica nije pristupačna, obezbedite da se instalira razdvojni uređaj za svaki pol.

 **Opasnost od požara usled pregrevanja.**

Puštanje u rad rerne na paru preko višestrukih utičnica i produžnih kablova može da dovede do preopterećenja kablova.

Iz sigurnosnih razloga nemojte da koristite višestruke utičnice i produžne provodnike.

Električna instalacija mora biti izvedena u skladu s normom VDE 0100.

Iz bezbednosnih razloga preporučujemo da za električni priključak rerne na paru u kućnoj instalaciji koristite zaštitnu sklopku (RCD) tipa .

Oštećen priključni provodnik sme da se zameni samo specijalnim priključnim provodnikom istog tipa (može se nabaviti kod Miele servisa). Iz bezbednosnih razloga zamenu sme da vrši samo kvalifikovano stručno lice ili Miele servis.

U ovom uputstvu za upotrebu ili na natpisnoj pločici možete naći informacije o nazivnoj snazi i odgovarajućoj zaštiti.

Uporedite ove podatke sa podacima za električni priključak na licu mesta.

U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.

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.

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

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

- proizvodi, preuzimanje, na www.miele.rs
- servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na www.miele.rs/domacinstvo/informacije-za-kupce-385.htm uz navođenje naziva proizvoda ili fabričkog broja

Frekventni opseg WLAN modula	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------	-------------------------

Maksimalna predajna snaga WLAN modula	< 100 mW
---------------------------------------	----------

Frekventni opseg termometra za namirnice	433,2 MHz – 434,6 MHz
------------------------------------------	-----------------------

Maksimalna predajna snaga termometra za namirnice	< 10 mW
---------------------------------------------------	---------

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 uslovi-
ma licence otvorenog kôda. Sadržane komponente otvorenog kôda, pored pripa-
dajućih napomena o autorskim pravima, kopije trenutno važećih uslova licence,
kao i eventualne dodatne informacije, mogu da se pogledaju u uređaju pod [Pode-
šavanja](#) | [Pravne informacije](#) | [Licence otvorenog kôda](#). Na tom mestu navedene regula-
tive 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 nosio-
ca 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 go-
dine od datuma kupovine ili isporuke uređaja, na raspolaganje stavi mašinski čitlji-
vu kopiju izvornog kôda u uređaju sadržanih komponenti otvorenog kôda koje su
licencirane pod uslovima GNU General Public License, verzija 2 ili GNU Lesser Ge-
neral Public License, verzija 2.1 na nosaču podataka (CD-ROM, DVD ili USB me-
morijska jedinica). Da biste dobili ovaj izvorni kôd, molimo da nam se obratite putem elek-
tronske 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 Ge-
neral 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.*

Autorska prava i licence za komunikacioni modul

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

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

MIELE d.o.o.
Balkanska 2
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: info@miele.rs

www.miele.rs

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

DGC 7860 X

sr-RS

M.-Nr. 11 268 790 / 01