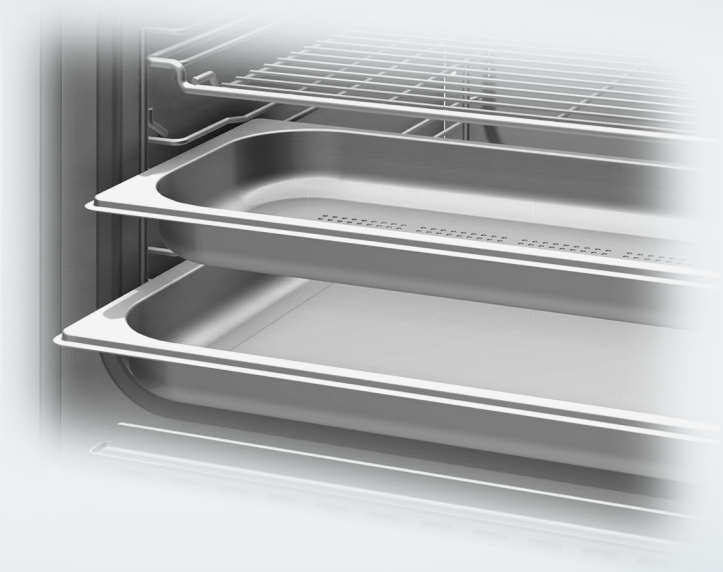
Miele

Uputstvo za upotrebu i montažu
Parna rerna



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

sr-RS

M.-Nr. 12 385 470

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja **7**

Održivost i zaštita životne sredine **13**
Saveti za uštedu energije 13

Upoznavanje **15**
Parna rerna 15
Natpisna pločica 17
Priloženi pribor 17
Pribor koji se naknadno kupuje 18
Elementi za rukovanje 19
Taster za uključivanje/isključivanje 20
Displej 20
Senzorski tasteri 20
Simboli 22
Princip rukovanja 23
Biranje stavke menija 23
Promena podešavanja u listi sa opcijama 23
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora 23
Biranje načina rada ili funkcije 23
Unos brojeva 24
Unos slova 24
Aktiviranje MobileStart 24
Opis funkcija 25
Komandna ploča 25
Rezervoar za vodu 25
Posuda za kondenzat 25
Temperatura 25
Vlažnost 25
Vreme kuvanja 25
Šumovi 26
Faza zagrevanja 26
Faza kuvanja 26
Redukcija pare 26
Osvetljenje rerne 26

Pokretanje **27**
Umrežavanje 27
Osnovna podešavanja 28
Prvo čišćenje parne rerne 29
Podešavanje temperature ključanja 30
Zagrevanje parne rerne 30

Podešavanja **31**
Pregled podešavanja 31

Aktiviranje menija „Podešavanja“ ... 33
Jezik ⚑ ... 33
Tačno vreme ... 33
Datum ... 34
Osvetljenje ... 34
Displej ... 34
Jačina zvuka ... 35
Jedinice ... 35
Održavanje toplote ... 36
Redukcija pare ... 36
Predložene temperature ... 36
Booster ... 36
Tvrdoća vode ... 37
Automatsko ispiranje ... 39
Bezbednost ... 39
Miele@home ... 39
Sprovođenje funkcije Scan & Connect ... 40
Daljinsko upravljanje ... 41
Aktiviranje MobileStart ... 41
Remote Update ... 41
Verzija softvera ... 42
Prodajno mesto ... 42
Fabrička podešavanja ... 42
Radni sati ... 42

Glavni meni i podmeniji ... 43

Rukovanje ... 45
Jednostavno rukovanje ... 45
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme ... 46
Promena temperature ... 46
Promena funkcije Vlažnost ... 46
Podešavanje vremena kuvanja ... 47
Menjanje podešenih vremena kuvanja ... 47
Brisanje podešenih vremena kuvanja ... 47
Prekidanje postupka kuvanja ... 48
Zaustavljanje postupka kuvanja ... 48
Prethodno zagrevanje rerne ... 49
Booster ... 49
Prethodno zagrevanje ... 49
Crisp function ... 50
Aktiviranje parnih udara ... 50
Kratki vremenski interval ... 51

Sadržaj

Šta je važno i šta treba da znate **52**
Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari 52
Posuda za kuvanje 52
Vlastito posuđe 52
Nivo za stavljanje posude 52
Smrznute namirnice 53
Temperatura 53
Vreme kuvanja 53
Kuvanje sa tečnošću 53
Sopstveni recepti – Kuvanje na pari 53
Univerzalni pleh i rešetka 53

Priprema namirnica na pari **54**
Eco - Priprema na pari 54
Informacije vezane za tabele kuvanja 54
Povrće 55
Riba 58
Meso 61
Pirinač 63
Žitarice 64
Rezanci / Testenina 65
Knedle 66
Mahunarke, sušene 67
Kokošija jaja 69
Voće 70
Kobasičarski proizvodi 70
Ljuskari 71
Školjke 72
Priprema menija – ručno 73

Metoda Sous-vide **74**

Ostale primene **81**
Podgrevanje 81
Otapanje 83
Mix & Match 86
Priprema menija – automatski 94
Ukuvavanje 94
Ukuvavanje kolača 97
Sušenje 98
Ceđenje soka 99
Blanširanje 100
Dezinfekcija posuđa 100
Zagrevanje posuđa 101
Održavanje toplote 101

Narastanje kiselog testa ... 102
Zagrevanje vlažnih ubrusa ... 102
Omekšavanje želatina ... 102
Dekristalizacija meda ... 103
Topljenje čokolade ... 103
Topljenje slanine ... 104
Dinstanje crnog luka ... 104
Konzervisanje jabuka ... 104
Priprema koha od jaja ... 104
Voćni namaz ... 105
Ljuštenje namirnica ... 106
Priprema jogurta ... 106

Automatski programi ... 108
Kategorije ... 108
Upotreba automatskih programa ... 108
Napomene o korišćenju ... 108

Vlastiti programi ... 109

Pečenje testa ... 112
Napomene za pečenje ... 112
Saveti za pečenje ... 113
Informacije vezane za načine rada ... 113

Pečenje mesa ... 115
Napomene za pečenje mesa ... 115
Informacije vezane za načine rada ... 115

Pečenje na roštilju ... 117
Napomene za pečenje na roštilju ... 117
Saveti za pečenje na roštilju ... 117
Informacije vezane za načine rada ... 118

Čišćenje i održavanje ... 119
Napomene za čišćenje i održavanje ... 119
Neadekvatna sredstva za čišćenje ... 120
Čišćenje prednje ploče ... 120
PerfectClean ... 121
Unutrašnjost rerne ... 122
Čišćenje rezervoara za vodu i posude za kondenzat ... 123
Pribor ... 124
Čišćenje noseće rešetke ... 125
Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja ... 126

Sadržaj

Održavanje ... 127
Natapanje ... 127
Sušenje ... 127
Ispiranje ... 127
Odstranjivanje kamenca ... 127
HydroClean ... 129
Demontaža vrata ... 132
Ugradnja vrata ... 133

Rešavanje problema ... 134
Poruke na displeju ... 134
Neočekivano ponašanje ... 135
Šumovi ... 137
Nezadovoljavajući rezultat ... 138
Opšti problemi ili tehničke smetnje ... 138

Servisna služba ... 143
Kontakt za prijavu smetnji ... 143
Garancija ... 143

Instalacija ... 144
Sigurnosna uputstva za ugradnju ... 144
Ugradne mere ... 145
Ugradnja u visoki orman ... 145
Ugradnja u donji kuhinjski element ... 146
Bočna strana ... 147
Zona otvaranja komandne ploče ... 148
Priključak i ventilacija ... 149
Ugradnja parne rerne ... 150
Električni priključak ... 151

Podaci za institute za ispitivanje ... 152
Klasa energetske efikasnosti prema EN 60350-1 ... 154

Tehnički podaci ... 155
Izjava o usklađenosti ... 155
Autorska prava i licence za komunikacioni modul ... 155

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

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i montažu pre nego što upotrebite parnu rernu. Ono sadrži važna uputstva za ugradnju, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Na taj način štitite sebe i izbegavate oštećenja na parnoj rerni.

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

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

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

Namenska upotreba

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

▶ Ova parna rerna nije predviđena za upotrebu na otvorenom prostoru.

▶ Koristite parnu rernu isključivo za kuvanje na pari, pečenje testa, pečenje mesa, grilovanje, otapanje i podgrevanje namirnica u uobičajenim uslovima u domaćinstvu.
Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

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

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

▶ Parna rerna sadrži 3 izvora svetlosti klase energetske efikasnosti E.

Deca u domaćinstvu

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

▶ Decu koja imaju manje od 8 godina ne smete da puštate blizu parne rerne, osim ako ih stalno nadgledate.

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

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

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

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

▶ Opasnost od povreda zbog pare i vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Na parnoj rerni se zagrevaju staklo na vratima, komandna ploča i otvori za izlaz vazduha iz rerne. Sprečite decu da dodiruju parnu rernu tokom rada.
Držite decu dalje od parne rerne 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. Kada otvarate vrata putem daljinskog upravljanja uz pomoć govornog asistenta, na kombinovanoj rerni na paru se oglašava zvučni signal. Prilikom otvaranja vodite računa da se u zoni otvaranja vrata ne nalaze osobe ili predmeti.

Tehnička bezbednost

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

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

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

▶ Električna bezbednost ove parne rerne garantuje se samo ako je priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim vodom. Ovaj osnovni preduslov za bezbednost mora da postoji. Ako imate nedoumice, Vaše kućne električne instalacije treba da prekontroliše stručni električar.

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

▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost. Na ovaj način ne priključujte parnu rernu na električnu mrežu.

▶ Parnu rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

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

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

▶ Prava po osnovu garancije se gube u slučaju da parnu rernu popravlja servis koji nema ovlašćenje firme Miele.

▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će ispuniti zahteve o bezbednosti. Zamena neispravnih delova se sme vršiti samo ekvivalentnim delovima.

▶ Kad je mrežni utikač uklonjen sa priključnog kabla ili priključni kabl nije opremljen utikačem, priključivanje parne rerne na električnu mrežu mora da obavi kvalifikovani električar.

▶ Kada je mrežni priključni kabl oštećen, stručni električar treba da ga zameni specijalnim priključnim kablom.

▶ Prilikom instaliranja i održavanja, kao i popravke, parna rerna mora biti potpuno isključena sa 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 parna rerna ugrađena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), nikada ga ne zatvarajte dok koristite parnu rernu. Iza zatvorenog fronta kuhinjskog elementa se skupljaju toplota i vlaga. Time može da se oštete parna rerna, ugradni orman i pod. Vrata elementa zatvorite tek kada se parna rerna potpuno ohladi.

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od povreda zbog pare i vrućih površina. Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na paru, grejače, unutrašnjost rerne, 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 ukuvavajte limenke i ne zagrevajte ih.

▶ Plastično posuđe nepodobno za korišćenje u rerni topi se pri visokim temperaturama i može da ošteti parnu rernu ili da se zapali. Koristite samo plastično posuđe podesno za korišćenje u rerni. Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.
Ako želite da koristite plastične posude za kuvanje na pari, obratite pažnju na to da li su otporne na temperaturu (do 100°C) i paru. Drugačije plastične posude bi se mogle rastopiti, postati lomljive ili krte.

▶ Namirnice koje čuvate u rerni bi mogle da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u parnoj rerni. Nemojte čuvati namirnice 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.

▶ 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. Parna rerna može da se ošteti.

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

▶ Predmeti koji se nalaze u blizini uključene parne rerne bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte parnu 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 za grilovanje da biste prepekli zemičke ili hleb ili sušili cveće ili začinsko bilje. Koristite načine rada Vrući vazduh plus [⁂] ili Gornje i donje zagrevanje.

▶ Ukoliko namirnice u rerni razvijaju dim, vrata parne rerne držite zatvorenim, kako bi ugušili eventualnu pojavu plamena. Prekinite postupak tako što ćete isključiti parnu rernu i izvući 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.

▶ 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 parne rerne koristite električni uređaj, npr. ručni mikser, pazite da vratima parne rerne ne prikleštite priključni kabl. Izolacija kabla bi mogla da se ošteti.

▶ Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratak spoj. Osim toga, električne komponente se mogu pokvariti. Nikad ne uključujte parnu rernu bez poklopca lampe.

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 sunđere ili četke, kao ni oštre metalne strugače.

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

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

Pribor

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

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

Odlaganje ambalaže

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

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

Odlaganje starog uređaja

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

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

Saveti za uštedu energije

Postupci pečenja

- 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 kruženjem vazduha. Tako pečete na roštilju na nižim tem-

peraturama nego kod drugih načina pečenja na roštilju sa podešenom maksimalnom temperaturom.

- U režimu rada Eco - Vrući vazduh pečete uz uštedu energije sa optimalnim iskorišćavanjem 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.

Prilagođavanje podešavanja

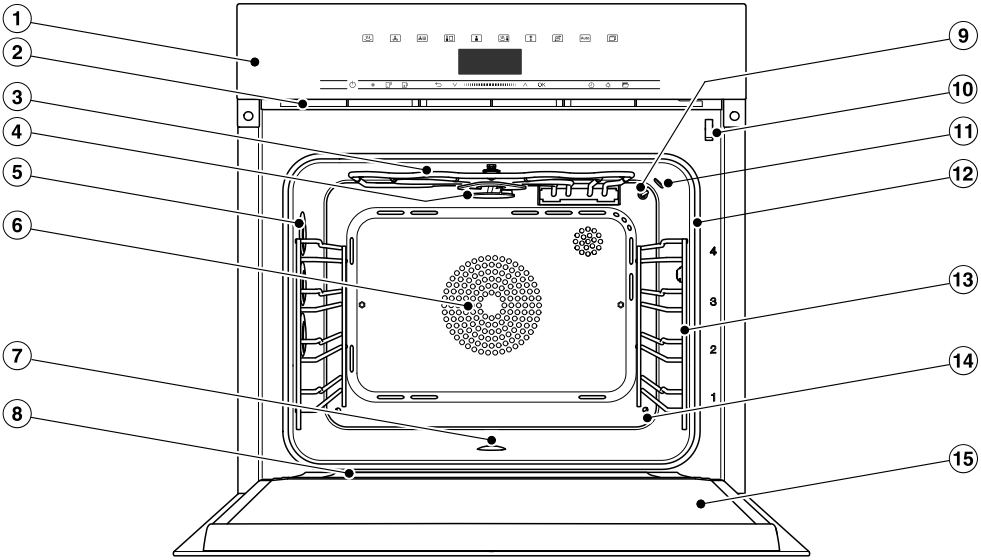
■ Odaberite za elemente za rukovanje podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno da biste smanjili potrošnju energije.

■ Za osvetljenje unutrašnjosti rerne odaberite podešavanje Osvetljenje | Isključeno ili „Uključeno“ 15 sekundi. Osvetljenje rerne možete u svakom trenutku ponovo da uključite senzorskim tasterom ☼.

Modus za uštedu energije

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

Parna rerna



① Elementi za rukovanje

② Izlazni otvor za paru

③ Gornji grejač/grejač roštilja

④ Točak razvodnika za čišćenje HydroClean

⑤ Osvetljenje unutrašnjosti rerne

⑥ Usisni otvor za ventilator sa kružnim grejačem pozadi

⑦ Dno rerne sa donjim grejačem ispod i podnim filterom.

⑧ Žleb za sakupljanje tečnosti

⑨ Senzor za temperaturu

⑩ Bravica na vratima

⑪ Senzor za vlagu

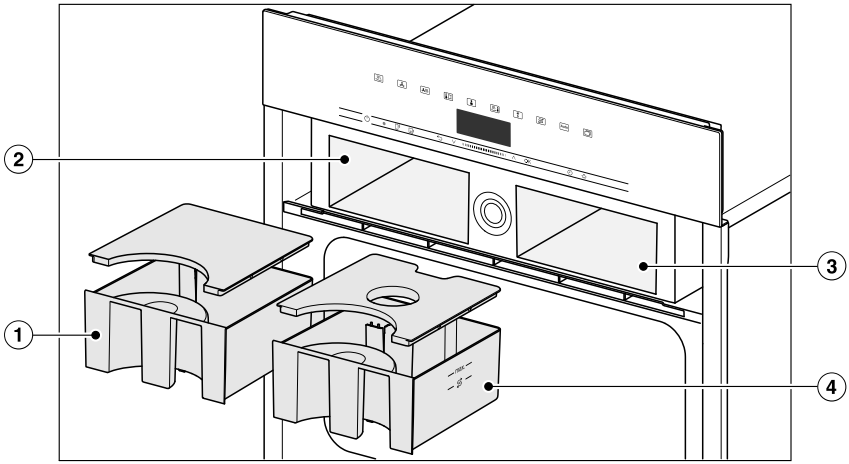
⑫ Zaptivka na vratima

⑬ Prihvatne rešetke sa 4 nivoa

⑭ Ulaz pare

⑮ Vrata

Upoznavanje



① Posuda za kondenzat

② Pregrada za stavljanje posude za kondenzat

③ Pregrada za stavljanje posude za vodu

④ 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 priključenju (mrežni napon/frekvencija/ maksimalna priključna vrednost).

Identifikaciona oznaka modela i fabrički broj (SB) se takođe mogu naći na pločici na vrhu otvorene komandne ploče.

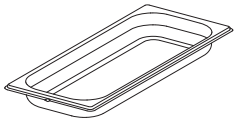
Pripremite ove podatke ukoliko imate pitanja ili problema kako bi kompanija Miele bila u mogućnosti da vam pruži dalju pomoć.

Priloženi pribor

Isporučeni, kao i dodatni pribor po potrebi možete naknadno naručiti (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“).

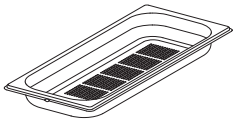
U zavisnosti od zemlje i modela, može biti uključen dodatni pribor.

Posuda za kuvanje na pari DGG 20



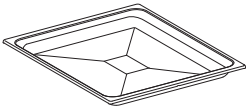
1 neperforirana posuda za kuvanje na pari od plemenitog čelika
zapremina 2,4 l /
korisna zapremina 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuvanje na pari DGGL 20



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

Univerzalni pleh HUBB 71



1 univerzalni pleh za pečenje i roštilj (oplemenjen slojem PerfectClean)

Rešetka rerne HBBR 71 (skraćeno: rešetka)

1 rešetka za pečenje i roštilj (oplemenjena slojem PerfectClean)

Otvarač

Za ručno otvaranje vrata

HydroCleaner

1 specijalno sredstvo za čišćenje za čišćenje rerne pomoću programa održavanja HydroClean. Posebno pogodno za uklanjanje jake, tvrdokorne prljavštine.

Tablete za odstranjivanje kamenca

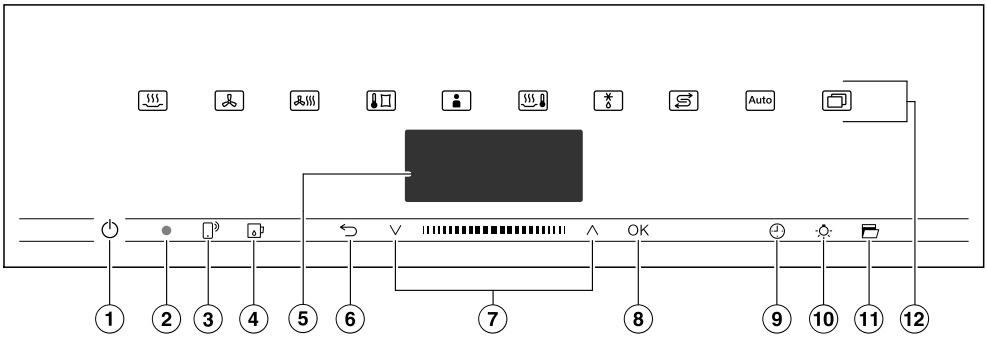
Za odstranjivanje kamenca parne rerne

Pribor koji se naknadno kupuje

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

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

Elementi za rukovanje



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

② Optički interfejs
(samo za Miele servis)

③ Senzorski taster
Za upravljanje parnom rernom putem Vašeg mobilnog uređaja

④ Senzorski taster
Za otvaranje i zatvaranje komandne ploče

⑤ Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

⑥ Senzorski taster ⮌
Za postepeno vraćanje i za izmenu stavki menija tokom postupka kuvanja

⑦ Zona za navigaciju sa tasterima sa strelicama ∧ i ∨
Za listanje u listama sa opcijama i za izmenu vrednosti

⑧ Senzorski taster *OK*
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja

⑨ Senzorski taster
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme

⑩ Senzorski taster
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

⑪ Senzorski taster
Za otvaranje vrata

⑫ Senzorski tasteri
Za biranje načina rada, automatskih programa i podešavanja

Taster za uključivanje/isključivanje

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

Ovim tasterom uključujete i isključujete parnu rernu.

Displej

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

Posle uključivanja parne rerne pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ pojavljuje se glavni meni sa zahtevom Odaberite način rada.

Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete isključiti putem Ostali ⧉ | Podešavanja | Jačina zvuka | Zvuk tastera.

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

Senzorski tasteri iznad displeja

Informacije o načinima rada i ostalih funkcija naći ćete u poglavljima „Glavni meni i podmeniji“, „Podešavanja“, „Automatski programi“ i „Ostale primene“.

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Ako želite da koristite parnu rernu putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspolažete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Daljinsko upravljanje i dodirnete taj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli i funkcija MobileStart je raspoloživa. Dok svetli ovaj senzorski taster, parnom rernom možete da upravljate preko Vašeg mobilnog uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“).
	Ovim senzorskim tasterom otvarate i zatvarate komandnu ploču (vidi poglavlje „Opis funkcija“, odeljak „Komandna ploča“).
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterom dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni. Ako se istovremeno odvija postupak pečenja, ovim senzorskim tasterom možete da menjate vrednosti i podešavanja, npr. temperaturu ili Booster za tekući postupak, ili da prekinite postupak pečenja.
∧ ∨	U zoni za navigaciju listate pomoću tastera sa strelicom ili polja između u listama sa opcijama nagore ili nadole. Prilikom listanja raspoložive stavke iz menija redom se prikazuju posvetljene. Stavka menija koju želite da odaberete mora da bude posvetljena. Vrednosti ili podešavanja koja su posvetljena možete da menjate pomoću tastera sa strelicom ili polja između.
OK	Kada su funkcije na displeju posvetljene, možete da ih aktivirate putem senzorskog tastera *OK*. Zatim možete da menjate odabrane funkcije. Kada potvrdite sa *OK*, memorišete izmene. Kada se na displeju pojavi prozor sa informacijama, potvrdite to tasterom *OK*.

Senzorski taster	Funkcija
⏲	Kada se ne odvija nijedan postupak kuvanja, ovim senzorskim tasterom možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja). Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, možete da podesite kratkotrajni vremenski interval, vreme kuvanja, kao i vreme pokretanja ili završetka postupka pripreme.
☼	Odabirom ovog senzorskog tastera uključujete i isključujete osvetljenje rerne. Zavisno od odabranog podešavanja osvetljenje rerne se gasi nakon 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.
🗁	Ovim senzorskim tasterom vrata se automatski otvaraju. Da biste zatvorili vrata, pritisnite rukom ili kuhinjskom krpom prednji okvir vrata dok ne upadnu u ležište.

Simboli

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

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

Princip rukovanja

Parnom rernom upravljate preko zone za navigaciju pomoću tastera sa strelicom ∧ i ∨ i polja između |▮▮▮▮|.

Čim se pojavi vrednost, napomena ili podešavanje, koje možete da potvrdite, senzorski taster *OK* svetli narandžastom bojom.

Biranje stavke menija

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju |▮▮▮▮| nadesno ili nalevo dok ne posvetli željena stavka menija.

Savet: Kada držite pritisnut taster sa strelicom, lista sa opcijama se automatski menja dok ne otpustite taster sa strelicom.

- Potvrdite izbor sa *OK*.

Promena podešavanja u listi sa opcijama

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju |▮▮▮▮| nadesno ili nalevo dok se ne prikaže željena vrednost ili ne posvetli željeno podešavanje.

Savet: Aktuelna postavka je označena kvačicom ✓.

- Potvrdite sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Promena podešavanja putem segmentnog indikatora

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

Kada je popunjen samo jedan segment, odabrana je minimalna vrednost ili je postavka isključena (npr. za jačinu zvuka).

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju |▮▮▮▮| nadesno ili nalevo dok se ne prikaže željeno podešavanje.
- Potvrdite izbor sa *OK*.

Podešavanje se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Biranje načina rada ili funkcije

Senzorski tasteri načina rada i funkcija (npr. Ostali ⧉) nalaze se iznad displeja (vidi poglavlje„Rukovanje“ i „Podešavanja“).

- Dodirnite senzorski taster željenog načina rada ili funkcije.

Senzorski taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

- Listajte pod Ostali ⧉ u listama sa opcijama dok ne posvetli željena stavka menija.
- Podesite vrednosti za postupak kuvanja.
- Potvrdite sa *OK*.

Promena načina rada

Tokom postupka pripreme možete da promenite način rada.

Senzorski taster do tada odabranog načina rada svetli narandžastom bojom.

- Dodirnite senzorski taster novog načina rada ili funkcije.

Prikazuju se promenjeni način rada i odgovarajuće predložene vrednosti.

Senzorski taster izmenjenog načina rada svetli narandžastom bojom.

> Listajte pod Ostali u listama sa opcijama dok se ne prikaže željena stavka menija.

Unos brojeva

Brojevi koji mogu da se izmene su posvetljeni.

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju nadesno ili nalevo dok ne posvetli željeni broj.

Savet: Kada držite pritisnut taster sa strelicom, vrednosti se automatski menjaju dok ne otpustite taster sa strelicom.

- Potvrdite sa *OK*.

Promenjeni broj se memoriše. Dospevate nazad u nadređeni meni.

Unos slova

Slova unosite preko zone za navigaciju. Birajte kratke, upečatljive nazive.

- Dodirnite taster sa strelicom ∧ ili ∨ ili pređite prstom u polju nadesno ili nalevo dok ne posvetli željeni znak.

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem redu.

Savet: Na raspolaganju je maksimalno 10 znakova.
Pomoću ⮌ možete redom da brišete znakove.

- Odaberite ostale znakove.
- Kada ste uneli naziv, odaberite ✓.
- Potvrdite sa *OK*.

Naziv se memoriše.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

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

> Direktno upravljanje na parnoj rerni ima prioritet u odnosu na daljinsko upravljanje putem aplikacije.
>
> MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

Opis funkcija

Komandna ploča

Iza komandne ploče se nalaze posuda za vodu i posuda za kondenzat. Komandna ploča se otvara i zatvara dodirivanjem senzorskog tastera. On je opremljen zaštitom od zaglavljivanja. Ukoliko komandna ploča prilikom otvaranja/zatvaranja naiđe na otpor, postupak se prekida. Prilikom otvaranja i zatvaranja komandne ploče ipak ne dodirujte gornju ivicu vrata.

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.

Temperatura

Nekim načinima rada je određena predložena temperatura. Preporučenu temperaturu možete da promenite za pojedinačni postupak kuvanja, fazu pripreme ili trajno u okviru zadatog opsega. Predloženu temperaturu možete da menjate u koracima od 5 °C, kod kuvanja na način Sous-vide u koracima od 1 °C (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Predložene temperature“).

Vlažnost

Način rada Kombinovana priprema i primena Podgrevanje rade sa kombinacijom načina rada rerne i vlažnosti. Vlažnost možete da odaberete unutar oblasti navedene za jedan pojedinačni postupak kuvanja ili fazu 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 10 ili 12 sati.
Kod automatskih i programa za održavanje 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 parne rerne čuje se zvuk (brujanje). Ovaj zvuk ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. On nastaje prilikom upumpavanja i ispumpavanja vode.

Kada parna rerna radi, čuje se zvuk ventilatora.

Faza zagrevanja

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

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

Kombinovana rerna na paru je fabrički tako podešena da se osvetljenje rerne isključuje nakon pokretanja, radi uštede energije.

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 pečenja, osvetljenje rerne se automatski isključuje nakon 5 minuta.

Kada dodirnete senzorski taster ☼ na komandnoj ploči, osvetljenje se uključuje na 15 sekundi.

Umrežavanje

Vaša kombinovana rerna na paru je opremljena integrisanim WLAN-modulom. WLAN-modul omogućava uspostavljanje veze sa kućnom mrežom i korišćenje Miele aplikacije na mobilnom uređaju.

Kada se vaša kombinovana rerna na paru poveže putem WLAN-mreže, veza će se automatski ponovo uspostaviti svaki put kada se uključi.

Obezbedite da na mestu postavljanja vaše kombinovane rerne na paru signal vaše WLAN-mreže bude dovoljno jak.

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

Pametni dodaci putem Miele aplikacije*

Umrežavanje putem Miele aplikacije dobijate pristup brojnim pametnim dodacima, uključujući:

- Pristupanje informacijama o statusu
- Korišćenje dodatne korisne funkcije
- Održavajte svoju kombinovanu rernu na paru u toku sa najnovijim dostignućima kompanije Miele putem ažuriranja softvera

Više detalja o pametnim dodacima možete pronaći na veb-sajtu Miele, u Apple App Store® ili Google Play Store™.

* Dodatna digitalna ponuda kompanije Miele & Cie. KG. Opseg funkcija može da varira u zavisnosti od modela i države. Potrebna je vaša saglasnost sa opštim uslovima i odredbama i politikom privatnosti za Miele digitalne proizvode i usluge u Miele aplikaciji. Miele zadržava pravo da promeni ili prekine digitalne ponude u bilo kom trenutku.

Miele aplikacija

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

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.
Parna rerna postaje vruća tokom rada.
Parnu rernu upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

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

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.
- Potvrdite sa *OK*.

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

Podešavanje lokacije

- Izaberite željenu lokaciju.
- Potvrdite sa *OK*.

Konfigurisanje Miele@home

Na displeju se pojavi Podesiti „Miele@home“.

- Ako želite odmah da konfigurišete Miele@home, odaberite Dalje i potvrdite sa *OK*.
- Ako želite da pomerite konfigurisanje za kasnije, odaberite Preskočiti i potvrdite sa *OK*.

  Informacije o kasnijem konfigurisanju naći ćete u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“.
- Ako želite da odmah konfigurišete Miele@home, odaberite željeni metod povezivanja.

Displej i aplikacija Miele vode Vas kroz ostale korake.

Podešavanje datuma

- Redom podesite godinu, mesec i dan.
- 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 parne rerne

- Uklonite sve nalepnice ili zaštitne folije sa kombinovane rerne na paru i pribora, osim natpisne pločice i male ploče na otvorenoj komandnoj ploči.

Parna rerna je podvrgnuta ispitivanju funkcija u fabrici, što znači da ostaci vode iz cevi mogu da iscure natrag u rernu.

Čišćenje posude za vodu i posude za kondenzat

⚠ Opasnost od povreda od komandne ploče.
Kada se komandna ploča otvara ili zatvara, možete da se prikleštite.
Prilikom otvaranja i zatvaranja komandne ploče ne dodirujte gornju ivicu vrata.

- Uključite kombinovanu rernu na paru tasterom za uključivanje/isključivanje ⏻.
- Odaberite senzorski taster da biste otvorili komandnu ploču.
- Izvadite posudu za vodu i posudu za kondenzat. Radi vađenja lagano istisnite posudu za vodu i posudu za kondenzat nagore.
- Operite posudu za vodu i posudu za kondenzat ručno ili u mašini za pranje posuđa.

Čišćenje pribora/rerne

- Izvadite sav pribor iz rerne.
- Posude za kuvanje operite ručno ili u mašini za pranje sudova.

Površine univerzalnog pleha i 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 rešetku operite čistom sunđerastom krpom, deterdžentom za ručno pranje sudova i toplom vodom.

Parna rerna je pre isporuke tretirana sredstvom za održavanje.

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

Podešavanje temperature ključanja

Pre prvog postupka kuvanja namirnice parnu rernu 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 parnu rernu.
Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20°C).

- Izvadite posudu za vodu i napunite je do gornje oznake.
- Gurnite posudu za vodu u uređaj.
- Pustite parnu rernu da u režimu rada Priprema na pari (100°C) radi 15 minuta. Postupite kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje“.

Podešavanje temperature ključanja posle selidbe

Posle selidbe na parnoj rerni morate da podesite promenjenu temperaturu ključanja vode, ukoliko 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 parne rerne

- Prema potrebi izvadite sav pribor iz rerne.
- Radi odmašćivanja kružnog grejača, zagrevajte parnu rernu u režimu rada Vrući vazduh plus 200°C 30 minuta.
  Postupite kao što je opisano u poglavlju „Rukovanje“.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Parna rerna postaje vruća 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.

Pregled podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Jezik ⚑	... | deutsch | english | ... Lokacija
Tačno vreme	Pokazatelj display-a Uključeno | Isključeno* | Noćno isključivanje Format sata 12 h | 24 h* Podesiti
Datum	
Osvetljenje	Uključeno „Uključeno“ 15 sekundi* Isključeno
Displej	Osvetljenost ■■■■□□□ QuickTouch Uključeno | Isključeno*
Jačina zvuka	Zvučni signali Melodije* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■■□□□□□□ Zvuk tastera ■■■■□□□ Pozdravna melodija Uključeno* | Isključeno
Jedinice	Težina g* | lb/oz | lb Temperatura °C* | °F
Održavanje toplote	Uključeno Isključeno*
Redukcija pare	Uključeno* Isključeno
Predložene temperature	
Booster	Uključeno* Isključeno
Tvrdoća vode	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Fabričko podešavanje

Podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Automatsko ispiranje	Uključeno* Isključeno
Bezbednost	Blokada tastera Uključeno | Isključeno* Blokada uključivanja 🔒 Uključeno | Isključeno*
Miele@home	Aktivirati | Deaktivirati Status veze Ponovo podesiti Vratiti fabrička podešavanja Podesiti
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
Remote Update	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Prodajno mesto	Demo program Uključeno | Isključeno*
Fabrička podešavanja	Podešavanja uređaja Vlastiti programi Predložene temperature

* Fabričko podešavanje

Aktiviranje menija „Podešavanja“

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

- Odaberite Ostali ⧉.
- Odaberite Podešavanja ⚑.
- Odaberite željeno podešavanje.

Možete da proverite ili promenite podešavanja.

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

Jezik ⚑

Možete da podesite jezik Vaše zemlje i Vašu lokaciju.

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

Savet: Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, odaberite senzorski taster ⧉. Orijentišite se prema simbolu ⚑ da biste dospeli ponovo u podmeni Jezik ⚑.

Tačno vreme

Pokazatelj display-a

Izaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu parnu rernu:

- Uključeno
  Tačno vreme je uvek prikazano na displeju. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.
  Ako dodatno odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno, svi senzorski tasteri odmah reaguju na dodir.
  Ako dodatno odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, morate da uključite parnu rernu pre nego što možete njome da rukujete.
- Isključeno
  Displej se zatamnjuje radi uštede energije. Morate da uključite parnu rernu da biste mogli da rukujete njome.
- Noćno isključivanje
  Tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Tokom ostalog vremena displej je taman. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.

Format sata

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

Podesiti

Podešavate sate i minute.

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

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

Datum

Podešavate datum.

Osvetljenje

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

Displej

Osvetljenost

Intenzitet osvetljenosti displeja je prikazan putem segmentnog indikatora.

- ■■■■■■■
  Maksimalna osvetljenost
- ■▬▬▬▬▬▬┐
  Minimalna osvetljenost

QuickTouch

Odaberite način reagovanja senzorskih tastera kada je parna rerna isključena:

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

Jačina zvuka

Zvučni signali

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

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.

Melodije

Na kraju postupka, u razmacima se začuje više puta melodija.

Jačina zvuka ove melodije se prikazuje segmentnim indikatorom.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  Maksimalna jačina zvuka
- ⊏⊐
  Melodija je isključena

Solo-Ton

Na kraju postupka u određenom trajanju se začuje konstantan zvučni signal.

Visina ovog solo zvuka se prikazuje segmentnim indikatorom.

- ▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮
  Maksimalna visina tona
- ⊏⊐
  Minimalna visina tona

Zvuk tastera

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

- ▮▮▮▮▮▮▮
  Maksimalna jačina zvuka
- ⊏⊐
  Zvuk tastera je isključen

Pozdravna melodija

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

Jedinice

Težina

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

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*.

Booster

Funkcija Booster služi za brže zagrevanje rerne.

- Uključeno
  Funkcija Booster je automatski uključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Gornji grejač i grejač roštilja, kružni grejač i ventilator istovremeno zagrevaju rernu na podešenu temperaturu.
- Isključeno
  Funkcija Booster je isključena tokom faze zagrevanja postupka pečenja. Rernu zagrevaju samo grejači odabranog načina rada.

Tvrdoća vode

Da bi kombinovana rerna na paru besprekorno funkcionisala i da bi kamenac bio odstranjen na vreme, morate da podesite lokalnu tvrdoću vode. Što je voda tvrđa, to morate češće da uklanjate kamenac iz kombinovane rerne na paru. Nadležno preduzeće za vodosnabdevanje može da vam da informaciju o tvrdoći vode za piće u lokalnom vodovodu.

Ako koristite interni sistem za omekšavanje vode, podesite kombinovanu rernu na paru prema podešenoj vrednosti sistema za omekšavanje vode.

Ako koristite interni sistem za potpuno desalinizaciju vode (npr. sistem reverzne osmoze), on mora biti podešen tako da tretirana voda ima provodljivost od najmanje 100 µS/cm. Za većinu kvaliteta vode, ovo se može postići ne potpunom desalinizacijom vode, već podešavanjem tvrdoće vode od najmanje 3 °dH. Provodljivost je potrebna za detekciju nivoa napunjenosti u generatoru pare. Podesite kombinovanu rernu na paru prema podešenoj vrednosti sistema za potpunu desalinizaciju vode.

Ako koristite flaširanu vodu, ona mora biti u skladu sa propisima o vodi za piće. Nemojte koristiti mineralnu vodu ili vodu sa dodatkom ugljene kiseline. Izvršite podešavanje kombinovane rerne na paru u skladu sa sadržajem kalcijuma. Sadržaj kalcijuma je naveden na etiketi flaše u mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg/l $CaCO_3$).

Tvrdoća vode			**Sadržaj kalcijuma** mg/l Ca^{2+}	**Sadržaj kalcijum-karbonata** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Podešavanje kombinovane rerne na paru**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

Podešavanja

Tvrdoća vode			Sadržaj kalcijuma mg/l Ca^{2+}	Sadržaj kalcijum-karbonata ppm (mg/l $CaCO_3$)	Podešavanje kombinovane rerne na paru
°dH	°fH	mmol/l			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Automatsko ispiranje

Kada isključite parnu rernu, posle postupka pripreme sa parom na displeju se pojavljuje Uređaj se ispira.

Kod ovog postupka iz sistema se eventualno ispiraju ostaci namirnica.

Automatski postupak ispiranja možete da isključite ili uključite.

Bezbednost

Blokada tastera

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

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

Blokada uključivanja 🔒

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje parne rerne.

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

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon prekida napajanja strujom.

- Uključeno
  Aktivira se blokada uključivanja uređaja. Pre nego što možete da koristite parnu rernu, dodirnite senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključeno
  Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Možete da koristite parnu rernu na uobičajen način.

Miele@home

Parna rerna spada u kućne uređaje koji podržavaju Miele@home. Vaša parna rerna je fabrički opremljena WLAN komunikacionim modulom i pogodna je za bežičnu komunikaciju.

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

- Aktivirati
  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 konfigurišete novu mrežu.
- Vratiti fabrička podešavanja
  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 konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.
  Resetujte podešavanja mreže kada odlažete ili prodajete parnu rernu ili kada puštate u rad polovnu parnu rernu. Samo tako ćete biti sigurni da ste uklonili sve podatke o ličnosti i da prethodni vlasnik neće moći više da ima pristup parnoj rerni.
- Podesiti
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da konfigurišete da biste mogli da koristite Miele@home.

Sprovođenje funkcije Scan & Connect

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

■ Skenirajte QR kôd.

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

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

■ Instalirajte Miele aplikaciju i podesite korisnički nalog.

■ Ponovo skenirajte QR kôd.

Miele aplikacija vas vodi kroz podešavanje.

Daljinsko upravljanje

Ako ste instalirali Miele aplikaciju na Vašem mobilnom uređaju, raspolažete 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 parnoj rerni je potrebno maks. 2 W.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

Remote Update

Stavka menija Remote Update 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 parne rerne može da se ažurira pomoću funkcije RemoteUpdate. Ako postoji nadogradnja softvera za Vašu parnu rernu, parna rerna je automatski preuzima. Instalacija ažuriranja se ne vrši automatski već morate ručno da je pokrenete.

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Postupak RemoteUpdate-a

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

Ako je dostupno ažuriranje, na displeju Vaše parne rerne se prikazuje obaveštenje.

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

Ako ne želite da instalirate ažuriranje, isključite RemoteUpdate.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate-a obratite pažnju na sledeće:

- Dok ne dobijete poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirano ažuriranje 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.

Verzija softvera

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

Prodajno mesto

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

Demo program

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

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

Fabrička podešavanja

- Podešavanja uređaja
  Sva podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.
- Vlastiti programi
  Brišu se svi vlastiti programi.
- Predložene temperature
  Promenjene predložene temperature se resetuju na fabrička podešavanja.

Radni sati

Odabirom Ostali | Radni sati možete da očitate ukupan broj radnih sati svoje kombinovane rerne na paru.

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada		
Priprema na pari	100 °C	40 – 100 °C
Vrući vazduh plus	160 °C	30 – 230 °C
Kombinovana priprema		
Komb. priprema + Vrući vazd.plus	170 °C	30 – 230 °C
Komb. pripr. + Gornje/donje zagr.	180 °C	30 – 230 °C
Kombinovana priprema + Roštilj	Stepen 3	Stepen 1 – 3
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Vlastiti programi		
Podgrevanje	130 °C	120 – 140 °C
Odmrzavanje	60 °C	50 – 60 °C
Odstranjivanje kamenca		
Automatski programi Auto		
Ostali		
Gornje i donje zagrevanje	180 °C	30 – 230 °C
Intenzivno pečenje	180 °C	50 – 230 °C
Donje zagrevanje	190 °C	100 – 200 °C
Gornje zagrevanje	190 °C	100 – 230 °C
Veliki roštilj	Stepen 3	Stepen 1 – 3
Mali roštilj	Stepen 3	Stepen 1 – 3
Roštilj sa kruženjem vazduha	200 °C	50 – 230 °C
Kolači - specijal	160 °C	30 – 230 °C
Eco - Vrući vazduh	180 °C	30 – 230 °C
Eco - Priprema na pari	100 °C	40 – 100 °C

Glavni meni i podmeniji

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Ostali		
Specijalne upotrebe		
Mix & Match		
Priprema menija	–	–
Blanširanje	–	–
Ukuvavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	50 °C	30–70 °C
Narastanje kiselog testa	–	–
Sterilizacija posuđa	–	–
Zagrevanje posuđa	50 °C	50–80 °C
Održavanje toplote	65 °C	40–100 °C
Održavanje		
HydroClean		
Natapanje		
Sušenje		
Ispiranje		
Podešavanja		
Radni sati		

Jednostavno rukovanje

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 parnu rernu.

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

- Stavite namirnicu u rernu.
- Odaberite željeni režim rada.

Prikaže se način rada. Zavisno od odabranog načina rada uzastopno se prikazuju predložene vrednosti za temperaturu i eventualno vlažnost.

- Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.
- Potvrdite sa *OK*.

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

- Prema potrebi promenite vlažnost.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikazuju se zadata i stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

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

- Posle postupka pečenja odaberite senzorski taster odabranog režima rada da biste završili postupak pripreme.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Kod postupka kuvanja sa parom prilikom otvaranja vrata može da izađe velika količina 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.
Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na staklo vrata.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom zatvaranja vrućih vrata.

Čišćenje parne rerne nakon postupka kuvanja

- Izvadite eventualno posudu za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Isključite parnu rernu.

Nakon postupka pečenja sa parom prikazuje se Uređaj se ispira.

- Sledite uputstva na displeju.

Obavezno izvršite postupak ispiranja kako bi se iz sistema uklonili eventualni ostaci namirnica.

Kada ste odabrali podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, morate da uključite parnu rernu da biste mogli da otvorite vrata.

- Očistite i obrišite celu parnu rernu 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.

- Odaberite senzorski taster ⮌.

Zavisno od načina rada mogu da se prikažu sledeća podešavanja:

- Temperatura
- Vlažnost
- Vreme kuvanja
- Booster
- Prethodno zagrevanje
- Crisp function

Izmena vrednosti i podešavanja

- Odaberite željenu vrednost ili željeno podešavanje i potvrdite sa *OK*.
- Promenite vrednost ili podešavanje i potvrdite sa *OK*.

Postupak kuvanja se dalje odvija sa izmenjenim vrednostima i podešavanjima.

Promena temperature

Predloženu temperaturu možete putem Ostali ⧉ | Podešavanja ⚑ | Predložene temperature trajno da podesite prema Vašim ličnim navikama pri korišćenju uređaja.

- Odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Temperatura i potvrdite sa *OK*.
- Promenite zadatu temperaturu preko zone za navigaciju.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak kuvanja se odvija sa zadatom temperaturom.

Promena funkcije Vlažnost

- Odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Vlažnost i potvrdite sa *OK*.
- 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 putem senzorskog tastera ◷ možete automatski da uključite i isključite postupak kuvanja.

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

■ Odaberite senzorski taster ◷.

■ Podesite željena vremena.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Odaberite senzorski taster ⮌ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

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 senzorski taster ◷.

■ Odaberite željeno vreme.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Odaberite Promeniti ako je potrebno.

■ Promenite podešeno vreme.

■ Potvrdite sa *OK*.

■ Odaberite senzorski taster ⮌ da biste se vratili nazad u meni odabranog načina rada.

Kod prekida napajanja strujom brišu se podešavanja.

Savet: Vreme kuvanja možete da promenite i direktno putem zone za navigaciju.

Brisanje podešenih vremena kuvanja

U načinima rada i primenama, gde je uvek potrebno podešavanje vremena kuvanja, možete samo da brišete podešena vremena za Završeno u i Start u.

■ Odaberite senzorski taster ◷.

■ Odaberite željeno vreme.

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

Ako 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.

Savet: Vreme kuvanja možete da brišete i direktno putem zone za navigaciju.

Prekidanje postupka kuvanja

Postupak kuvanja prekidate putem senzorskog tastera načina rada, koji svetli narandžasto, ili putem senzorskog tastera ⮌.

Zatim se isključuju zagrevanje i osvetljenje rerne. Podešena vremena kuvanja se brišu.

Preko senzorskog tastera načina rada dospevate zatim nazad u glavni meni.

Prekidanje postupka kuvanja bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorski taster odabranog načina rada.

Pojavljuje se glavni meni.

- **Ili:** odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Prekinuti postupak.
- Potvrdite sa *OK*.

Prekidanje postupka kuvanja sa podešenim vremenom pripreme

- Odaberite senzorski taster odabranog načina rada.

Prikaže se Prekinuti postupak?.

- Odaberite Da.
- Potvrdite sa *OK*.
- **Ili:** odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Prekinuti postupak.
- Potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Da.
- Potvrdite sa *OK*.

Zaustavljanje postupka kuvanja

Opasnost od povreda zbog vrućih površina. 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 može da izađe velika količina 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.

Parna rerna postaje vruća 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 tome se prikazuje rastuća temperatura u rerni.

Prilikom kuvanja na pari, kao i u programima i funkcijama 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 završava ranije ukoliko vrata otvorite u poslednjem minutu vremena kuvanja (55 sekundi preostalog vremena).

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.
Kada ste podesili vreme kuvanja, ono počinje da teče tek nakon faze zagrevanja.

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 (Ostali ⧉ | 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.

- Odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Booster | Isključeno.
- Potvrdite sa *OK*.

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 funkcije Prethodno zagrevanje

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

Primer: Odabrali ste način rada i neophodna podešavanja, kao npr. temperaturu.
Hoćete da uključite funkciju Prethodno zagrevanje za ovaj postupak kuvanja.

- Odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Prethodno zagrevanje | Uključeno.
- Potvrdite sa *OK*.

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

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

Crisp function

Funkcija Crisp function (redukcija vlage) omogućava prema potrebi da se vlaga odvodi 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 kruženjem vazduha
- Kolači - specijal

Uključivanje funkcije 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.

- Odaberite senzorski taster ⮌.
- Odaberite Crisp function | Uključeno.
- Potvrdite sa *OK*.

Funkcija Crisp function je uključena.
Preko senzorskog tastera ⮌ 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 na displeju bude posvetljeno Parni udar, možete da aktivirate parni udar.

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

- Odaberite *OK*.

Aktivira se parni udar. Na displeju se prikaže i gasi se Parni udar. Taj postupak traje oko 1 minut.

- Postupite na isti način kako biste aktivirali ostale parne udare čim je Parni udar ponovo posvetljen na displeju.

Kratki vremenski interval

Korišćenje funkcije Kratki vremenski interval

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

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

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

Podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala

Kada odaberete podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno, uključite parnu rernu da biste podesili kratkotrajni vremenski interval. Tada se prikazuje kratkotrajni vremenski interval, koji odbrojava, kada je parna rerna isključena.

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

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Kratki vremenski interval.

Prikazuje se zahtev Podesiti 00:00 min.

- Preko zone za navigaciju podesite 06:20.
- Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

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

Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, prikažu se 🔔 i kratkotrajni vremenski interval u donjem redu, koji odbrojava.

Kada se nalazite u nekom meniju, kratkotrajni vremenski interval odbrojava u pozadini.

Posle isteka kratkotrajnog vremenskog intervala treperi 🔔, vreme odbrojava naviše i začuje se zvučni signal.

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Potvrdite sa *OK* ako je potrebno.

Zvučni i optički signali se isključuju.

Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Kratki vremenski interval.
- Odaberite Promeniti.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikaže se kratkotrajni vremenski interval.

- Izmenite kratkotrajni vremenski interval.
- Potvrdite sa *OK*.

Promenjen kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Odaberite senzorski taster ⏲.
- Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, odaberite Kratki vremenski interval.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval se briše.

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.

Posuda za kuvanje

Uz kombinovanu 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 poluporcelana 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 $^{2}/_{3}$, kako biste izbegli da se tečnost prolije prilikom vađenja posude.

Sopstveni recepti – Kuvanje na pari

Namirnice i jela koja se pripremaju u loncu mogu se kuvati i u parnoj rerni. Vremena kuvanja su primenjiva na parnu rernu. Pri tom imajte na umu da prilikom pripreme u rerni na paru namirnica ne može da porumeni.

Univerzalni pleh i rešetka

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

Zaštita od izvlačenja

Rešetka i univerzalni pleh imaju zaštitu od izvlačenja koja sprečava da ispadnu sa nivoa police kada su samo delimično izvučeni. Da bi se izvukli, rešetka i univerzalni pleh se moraju podignuti.

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

Ostali | 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.

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 prodre. 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 neperforiranim 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 Auto | Povrće | ... |

ili

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
Paprika, isečena na kockice ili trake	2

Povrće	⏲ [min]
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 namirnice 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 njeno 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.

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 Auto | Riba | ... |

ili

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

Meso

Sveže namirnice

Meso pripremite na uobičajeni način.

Zamrznute namirnice

Pre pripreme odmrznite zamrznuto meso (vidi poglavlje „Ostale primene“, odeljak „Odmrzavanje“).

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 da bi se u njoj sakupljao koncentrat. Sa ovim koncentratom možete da oplemenite ukus umaka ili da ga zamrznete za kasniju upotrebu.
- Za pripremanje **jake supe** su dobre kokoške za supu i komad goveđeg buta, 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 Auto | Meso | ... |

ili

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

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 odmerivanja 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 Auto | Pirinač | ... |

ili

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

Priprema namirnica na pari

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

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

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 $^1/_3$.

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

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

Sveže namirnice	◷ [min]
Njoki	2
Domaća testenina	1
Ravioli	2
Tarana	1
Tortelini	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

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

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

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

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

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

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

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

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 tvrđi. Pridržavajte se navedenih vremena za kuvanje.

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Ljuskari | ... |

ili

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

Priprema namirnica na pari

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 Auto | Školjke | ... |

ili

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 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 $^1/_3$.

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 štedljivog procesa kuvanja, namirnice se kuvaju u vakuum ambalaži, postepeno i na niskim, konstantnim temperaturama.

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

Rezultat kuvanja: ravnomerno skuvana namirnica intenzivnog ukusa.

Koristite samo sveže i besprekorne namirnice.
Vodite računa o higijenskim uslovima, kao i o održavanju hladnog lanca.

Koristite vakuum kesu otpornu na toplotu i kuvanje.
Nemojte da pripremate namirnice koje su u prodajnoj ambalaži, npr. vakuumiranu duboko zamrznutu hranu, zato što možda nije korišćena odgovarajuća vakuum kesa.
Kesu za vakuumiranje ne koristite više puta.

Vakuumirajte namirnicu isključivo mašinom za vakuum pakovanje sa komorom.

Važne napomene o korišćenju

Da biste postigli optimalan 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 vakuum kesa, stavite kese na rešetku rerne 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.

Saveti

- Da biste skratili vreme pripreme, namirnice možete da vakuumirate 1–2 dana pre postupka kuvanja. Vakuumirane 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.
- Vakuumiranu namirnicu stavite na rešetku (kada ima više kesa, stavite ih jednu pored druge).
- 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.

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 dodavanje		[°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

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

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

Sous-vide
Temperatura: vidi tabelu
Vreme: vidi tabelu

Metoda Sous-vide

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]		[min.][2]
	srednje pečeno[1]	dobro pečeno[1]	
Meso			
Jagnjeća 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.

Podgrevanje

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

Namirnice se u parnoj rerni lagano zagrevaju, ne suše se i ne peku. One se ravnomerno zagrevaju i ne moraju povremeno da se mešaju.

Možete zagrevati gotove kompletne obroke (meso, povrće, krompir) kao i pojedinačne namirnice.

Posuđe

Manje količine se mogu zagrevati na tanjiru, a veće u posudi za kuvanje na pari.

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

Podgrevanje
ili
Kombinovana priprema | Komb. priprema + Vrući vazd.plus

Temperatura: vidi tabelu
Vlažnost: vidi tabelu
Vreme: vidi tabelu

Ostale primene

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.

Otapanje

Vreme odmrzavanja u parnoj rerni je znatno kraće nego 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 temperature odmah nastavite sa obradom 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

Odmrzavanje
ili
Priprema na pari

Temperatura: vidi tabelu
Vreme otapanja: vidi tabelu
Vreme izjednačavanja: vidi tabelu

Ostale primene

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
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

Zamrznuta namirnica	Količina	[°C]	[min]	[min]
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 ispravne u pogledu higijene. Ukoliko niste sigurni, bacite namirnice.

Savet: Preporučujemo da za specijalnu upotrebu koristite Mix & Match Miele aplikaciju. Pomoću Miele aplikacije možete interaktivno sastaviti svoj kompletan obrok od velikog broja sastojaka i preneti podešavanja programa na svoju parnu rernu.

Za ovu funkciju potrebno je da svoju parnu rernu povežete na WiFi mrežu. Na koji način to funkcioniše možete saznati u poglavlju „Prva upotreba“, odeljak „Miele@home“.

Ako ne koristite Miele aplikaciju, obratite pažnju na sledeće informacije i koristite tabele za pečenje/kuvanje kako biste sastavili vaš kompletan obrok.

Posuđe

Koristite:

- plitki tanjir ili male posude za gratiniranje
- 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.

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 prerade, 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

Korišćenje specijalne upotrebe Mix & Match

Namirnice ne moraju da budu pokrivene tokom pripreme.

- Prema potrebi pripremite namirnice.
- Odaberite Ostali ⧉ | Specijalne upotrebe | Mix & Match.
- Ako pripremate već **kuvane** namirnice, odaberite Blago podgrevanje ili Hrskavo podgrevanje.
- Ako pripremate **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 obrok još nije pečen onako kako ste želeli, odaberite Nastavi prženje.

Zagrevanje namirnica sa specijalnom upotrebom „Hrskavo podgrevanje“

Namirnica	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Štrudla sa jabukama, debljine 4 cm, pečena	___□■□__
Pečeni kamamber, 75 g, pečen	___□■□__
Baget, pečen	__□■□___
Žu-žu, pečen	__□■□□__
Tofu pljeskavica[1], kuvana	__□□■□__
Zemičke, polugotove ili pečene, uskladištene	__□■□__
Čizburger, pečen	__□■___
Čili kon karne[1], debljine 2 cm, kuvan	___□■□__
Ćabatini, polugotov ili pečen, uskladišten	___■□__
Tart, pečen	__□■□___
Mesne trake[1], prethodno pečene ili pečene	□□■□□__
Ćufta[1] (svinjetina), 60 g, pečene	___□■□__
Prolećna rolnica, 100 g, pečena	____□■□
Kidane palačinke[1], zamrznute, odmrznute	__□□■□□__
Krompir, polutvrd, na kolutove, pečen/kuvan	__□■□__
Jastučići od krompira, pečeni	__□□■□__
Lazanje[1], 3 cm visoke, pečene	___■□__
Zapečena testenina[1], debljine 4,5 cm, pečena	___□■__
Palačinke[1]	__□■□__
Pica, pečena	□□■□□□__
Kiš, debljine 3,5 cm, pečen	____□■□
Pljeskavice od krompira[1], pečene	___■□__
Rešti, pečen	___□■□__
Šnicla, pečena	__□■□□__

[1] ne bude hrskavo, treba samo dovoljno podgrejati (> 65°C).

Ostale primene

Priprema namirnica sa specijalnom upotrebom „Hrskavo pečenje“

Namirnica	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Meso[1]		
Kobasica, 100 g, kuvana	zasečena	▭ ▬ ▭
Ćufta, 60 g, debljine 2,5 cm	Začinjeno mleveno meso	▭ ▬ ▭
Pileća prsa, debljine 3 cm, sirova	natur, začinjena	▭ ▭ ▬
Pileći bataci, sirovi	marinirano	▭ ▭ ▭ ▬
Teleći odrezak, debljine 2,5 cm, sirov	marinirana, sa sosom	▬
Kotlet od dimljene svinjetine, debljine 3,5 cm, sirov	–	▭ ▬ ▭ ▭ ▭
Jagnjeći kotlet, debljine 2 cm, sirov	marinirano	▭ ▬ ▭ ▭
Goveđi odrezak, debljine 3 cm, sirov	marinirano	▭ ▬ ▭
Svinjski file, debljine 4 cm, sirov	sa slaninom, solju, biberom	▭ ▭ ▬ ▭
Svinjski kotlet, debljine 1,5 cm, sirov	paniran, malo nauljen	▬
Riba[1]		
Kotlet halibuta, debljine 3 cm, sirov	marinirano	▭ ▬
Filet bakalara, debljine 3,5 cm, sirov	marinirano	▬ ▭ ▭
Filet lososa, debljine 3 cm, sirov	začinjeno	▭ ▭ ▬ ▭ ▭
Filet morskog lososa, debljine 3 cm, sirov	začinjen, toping: spanać, feta sir	▬ ▭
Filet tune, debljine 3 cm, sirov	marinirano	▭
Ražnjići od soma, kockice od 50 g, sirovi	marinirani, sa slaninom	▭ ▭ ▭ ▬
Povrće		
Patlidžan, debljine 2 cm, sirov	marinirano	▬ ▭
Karfiol, veći cvetovi, sirov	So, biber, mrvice maslaca	▭ ▭ ▬ ▭
Brokoli, veći cvetovi, sirov	Umak od sira	▭ ▬ ▭
Mlada boranija sa slaninom, sirova	umotana u slaninu, začinjena	▬ ▭
Krompiri, polutvrdi, kolutovi od 3 mm, sirovi	Maslac, so ili sir	▭ ▭ ▭ ▬
Keleraba, kolutovi od 2 cm, sirovi	So, biber, muskatni oraščić	▭ ▭ ▬ ▭
Bundeva, kockice od 2 cm, sirova	So, biber, ulje od bundeve	▬ ▭ ▭
Kukuruz na klipu, sirov	So, maslac	▭ ▭ ▬ ▭
Šargarepe, kolutovi od 2 cm, sirove	So, biber, maslac	▭ ▭ ▬ ▭

Namirnica	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Paprika, isečena na krupne komade, sirova	marinirano	▭▭▭■▭ __ __
Tikvice, kolutovi od 2 cm, sirove	marinirano	__ ▭▭■▭▭ __
Pasta & pirinač		
Sveža testenina, tortelini, prethodno kuvana	–	▭ __ __ __ __ __ __
Lazanje, debljine 3 cm, prethodno pečene	–	■▭ __ __ __ __ __
Zapečena testenina, debljine 2 cm, prethodno pečena	–	■ __ __ __ __ __ __
Pirinač, natur pirinač, vreme kuvanja 8 minuta, sirov	So, 1 : 2 (pirinač : tečnost)	__ ▭■▭ __ __ __
Pirinač, parboiled pirinač, vreme kuvanja 8-12 minuta, sirov	So, 1 : 1,5 (pirinač : tečnost)	__ __ ▭■▭ __ __
Pirinač, prethodno kuvan	–	▭▭■▭ __ __ __
Pizza & slično		
Pečeni kamamber, 25 g, zamrznut	odmrznut	■▭▭▭ __ __ __
Baget, zamrznut ili polugotov	odmrznut	▭■ __ __ __ __ __
Zemičke, zamrznute ili polugotove	odmrznute	▭■▭ __ __ __ __
Čizburger, polupečen	–	■ __ __ __ __ __ __
Dagnje u slanini, sirove	–	__ ▭▭■▭ __ __
Tart, sirov	Stavljanje testa iz frižidera	__ __ ▭■▭ __ __
Prolećna rolnica, 100 g, zamrznuta	odmrznuta	__ ▭■▭ __ __ __
Grilovani sir, 90 g, prethodno pečen	–	__ __ __ __ ▭■▭
Jastučići od krompira, zamrznuti	odmrznuti	■▭ __ __ __ __ __
Njoke, polukuvane	Maslac, so, sir	■ __ __ __ __ __ __
Ćufte od krompira (gotovo), sirove	malo nauljene	__ __ ▭■▭ __ __
Valjušci na maslacu, polukuvani	–	▭▭■▭▭▭ __
Tofu pljeskavica, 80 g, pečena	–	■ __ __ __ __ __ __
Pica, pečena	–	▭■▭ __ __ __ __
Rešti, zamrznut	odmrznut	■▭ __ __ __ __ __
Kolač od crnog luka, debljine 2,5 cm	polupečen	__ __ __ __ __ ■▭
Slatka jela		

Ostale primene

Namirnica	Saveti za pripremu	Podešavanje segmentni indikator rumena boja
Kidane palačinke, pečene	–	▭▭▭▭▭

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

Pogodne namirnice za specijalnu upotrebu „Blago pečenje“

Namirnica	Napomene za pripremu
Meso[1]	
Kuvana kobasica (svinjska), 100 g, pečena	–
Ražnjić od goveđeg filea, kockice od 50 g, sirovi	marinirani, sa slaninom
Ražnjić od svinjskog mesa, kockice od 50 g, sirovi	marinirani, sa paprikom i lukom
Pileća prsa, debljine 3 cm, sirova	natur, začinjena
Teleći odrezak, debljine 2,5 cm, sirov	marinirana, u sosu
Dimljena svinjetina, debljine 3,5 cm, sirova	–
Riba[1]	
Pastrmka, cela, 350 g, sirova	začinjena, punjenje: maslac, začinsko bilje
Kotlet halibuta, debljine 3 cm, sirov	mariniran
Filet bakalara, debljine 3,5 cm, sirov	marinirano
Filet lososa, debljine 3 cm, sirov	začinjen
Filet morskog lososa, 180 g	Toping: spanać i crème fraîche
Filet tune, debljine 3 cm, sirov	mariniran
Ražnjići od soma, kockice od 50 g	marinirani, sa slaninom
Povrće	
Karfiol, veći cvetovi, sirov	začinjeno
Brokoli, veći cvetovi, sirov	začinjeni, sa/bez prelivom od sira
Krompir, tvrđi pri kuvanju, isečen na četvrtine/kriške, sirov	So
Keleraba, kolutovi od 2 cm, sirovi	So, biber, muskatni oraščić
Bundeva, kockice od 1,5 cm, sirova	So, biber, ulje od bundeve
Kukuruz na klipu, sirov	So, maslac
Šargarepe, kolutovi od 2 cm, sirove	So, biber, maslac
Paprika, isečena na krupne komade, sirova	marinirano
Prokelj, ceo, sirovi	So, biber, muskatni oraščić
Špargla, izdanci, cela, sirova	So, maslac

Namirnica	Napomene za pripremu
Batat, kockice/kriške od 1,5 cm, sirov	So
Tikvice, kolutovi od 2 cm, sirove	marinirane
Pasta & pirinač	
Sveža testenina, tortelini, prethodno kuvana	Umak
Makarone, kratke, sirove	So, 1 : 3 (testenina : voda)
Pirinač, basmati pirinač, vreme kuvanja 10 minuta, sirov	So, 1 : 2,5 (pirinač : tečnost)
Pirinač, natur pirinač, vreme kuvanja 8 minuta, sirov	So, 1 : 2 (pirinač : tečnost)
Pirinač, parboiled pirinač, vreme kuvanja 8-12 minuta, sirov	So, 1 : 2 (pirinač : tečnost)
Pirinač, okrugli pirinač, kuvan	–
Rezanci za supu, sirovi	potopljene u supi
Pizza & slično	
Njoke, polukuvane	So, maslac
Krompir pire, kuvan	–
Valjušci na maslacu, polukuvani	So, maslac

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

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 parna rerna 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 Ostali ⧉ | Specijalne 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.

- 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 boje zbog tečnosti koja kaplje.

Po završetku faze zagrevanja parna rerna vam pokazuje u kom trenutku treba da stavite sledeću namirnicu. Kada dođe taj trenutak, začuje se signal.
Ovaj postupak se ponavlja eventualno i za treću namirnicu.

Vi možete da sastavite meni i sa namirnicama koje nisu navedene. Više informacija o ovome naći ćete u poglavlju „Kuvanje na pari“, odeljak „Priprema menija – manuelno“.

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 ukuvalo.

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 zgnječi.

Po potrebi odstranite ljuske, peteljke, semenke ili koštice. Iseckajte 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 „Ostale primene“, 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

Ostali | Specijalne upotrebe | Ukuvavanje
ili
Priprema na pari

Temperatura: vidi tabelu
Vreme ukuvavanja: vidi tabelu

Ostale primene

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 održi 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 poklopcima 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 (hlebnim mrvicama).
- Tegle napunite testom do 1/2 ili 2/3 (zavisno od recepta). Vodite računa da ivica tegle 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 ivice, 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]	[%]	[min]
Mešano testo		–	160	–	35–45
Biskvit		–	160	–	50–55
Kiselo testo		1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatura, Vlažnost, Vreme ukuvavanja
Gornje i donje zagrevanje, Kombinovana priprema + Gornje i donje zagrevanje

Sušenje

Za sušenje ili dehidracuju koristite isključivo specijalnu upotrebu Sušenje ili režim rada Komb. priprema + Vrući vazd.plus da 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

Ostali | Specijalne upotrebe | Sušenje
Temperatura: vidi tabelu
Vreme sušenja: vidi tabelu

ili

Kombinovana priprema | Komb. priprema + Vrući vazd.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“.

Ceđenje soka

Možete da pravite sok od mekog i srednje tvrdog voća u parnoj rerni.

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

Priprema

Proberite i operite voće iz kojeg treba isceditи 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.

Podešavanja

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme: 40-70 minuta

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

Ostali | Specijalne upotrebe | Blanširanje

ili

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme blanširanja: 1 minut

Dezinfekcija posuđa

Posuđe i flašice za bebe sterilisane u parnoj rerni su sterilne nakon završetka programa u smislu poznatog procesa prokuvavanja. Međutim, pre nego što to uradite, na osnovu podataka proizvođača proverite da li su sve komponente otporne na temperaturu (do 100°C) i paru.

Rastavite flašice za bebe na njihove komponente. Flašice ponovo sastavite tek kada su potpuno suve. Samo na taj način može da se izbegne ponovno stvaranje klica.

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

Podešavanja

Ostali | Specijalne upotrebe | Sterilizacija posuđa
Vreme: 1 minut do 10 sati

ili

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 Ostali ⧉ | Specijalne upotrebe.
- Odaberite Zagrevanje posuđa.
- Prema potrebi promenite preporučenu temperaturu i podesite vreme.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća 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 Ostali ⧉ | Specijalne 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.

Narastanje kiselog testa

- Pripremite testo kao što je navedeno u receptu.
- Nepoklopljenu posudu sa testom stavite u perforiranu posudu za pečenje ili na stavljenu 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

Ostali | Specijalne upotrebe | Narastanje kiselog testa
ili
Kombinovana priprema | Komb. priprema + Vrući vazd.plus

Temperatura: 30°C
Vlažnost: 100%
Vreme: prema podatku u receptu

Zagrevanje vlažnih ubrusa

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Specijalni dodatak | Zagrevanje vlažnih ubrusa

ili

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. Oceđene 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 Auto | Specijalni dodatak | Omekšavanje želatina

ili

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 Auto | Specijalni dodatak | Dekristalizacija meda

ili

Priprema na pari
Temperatura: 60°C
Vreme: 90 minuta (nezavisno od veličine tegle ili količine meda u tegli)

Topljenje čokolade

U parnoj rerni 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 Auto | Specijalni dodatak | Topljenje čokolade

ili

Priprema na pari
Temperatura: 65 °C
Vreme kuvanja: 20 minuta

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 Auto | Specijalni dodatak | Topljenje slanine

ili

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 Auto | Specijalni dodatak | Dinstanje crnog luka

ili

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: 4 minuta

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 | U komadu

ili

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

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: 4 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 ocedi. Voće sa bobicama operite vrlo pažljivo, ono je veoma osetljivo i brzo se zgnječi.
Odstranite peteljke, semenke ili koštice.

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

Ako za pripremu koristite slatko voće/bobice, preporučujemo da dodate limunsku kiselinu.

Priprema voćnog namaza

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

Podešavanja

Kombinovana priprema | Komb. priprema + Vrući vazd.plus
Temperatura: 150 °C
Vlažnost: 0 %
Vreme: 35–45 minuta

Ljuštenje namirnica

- Namirnice kao što su paradajz, nektarine itd. zasecite kod peteljke u obliku krsta. Tako će ljuska lakše da se skine.
- 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

Ostali ⧉ | Veliki roštilj
Stepen: 3
Vreme: vidi tabelu

Namirnica	◷ [min]
Paprika	10
Paradajz	7

◷ Vreme

Podešavanja

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme: vidi tabelu

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

◷ Vreme

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 $^{3}/_{4}$ litra mleka sa $^{1}/_{4}$ 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 kuvanje ili na rešetku. 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

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.

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

Kategorije

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

Upotreba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi Auto.

Pojavljuje se lista sa opcijama.

■ Odaberite željenu kategoriju.

Pojavljuju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Sledite uputstva na displeju.

Savet: Putem ℹ 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, sačekajte da se rerna 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.
- Stepen kuvanja i rumene boje se prikazuje dijagramom sa sedam segmenata. Preko zone za navigaciju možete da podesite željeni stepen kuvanja ili dobijanja rumene boje.
- 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 Opšte. 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 tačkom menija Prikaz koraka pripreme navedeni su pojedinačni koraci pečenja u automatskom programu. Kod nekih automatskih programa imate dodatnu tačku menija Prikazati akcije. Potrebne radnje, npr. za ubacivanje namirnice koja se peče ili dodavanje sastojaka, možete izabrati preko ove tačke menija. Za vreme pečenja, takve radnje možete prikazati preko ℹ Info.
- Kada stavljate namirnicu u vruću rernu, 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 koja se peče još uvek nije pečena onako kako želite, odaberite Nastavi kuvanje ili Nastavi pečenje.
- Automatski programi mogu da se memorišu i kao Vlastiti programi. U tu svrhu, po isteku automatskog programa odaberite senzorski taster ⮌.

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, prvo završite prvu fazu pripreme. Zatim, putem Dodavanje koraka kuvanja dodajete još jednu fazu pripreme tako što podesite vreme kuvanja. Tek onda možete da sačuvate ili pokrenete program.

■ Ako je potrebno, odaberite Ostali parametri da biste uključili ili isključili funkcije Booster i Crisp function.

■ Odaberite Završetak koraka kuvanja.

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 potrebne druge faze pripreme, odaberite Dodavanje koraka kuvanja i postupite kao kod 1. faze pripreme.

Ako želite da proverite ili naknadno promenite podešavanja, odaberite odgovarajuću fazu pripreme.

■ Čim definišete sve neophodne korake pripreme, odaberite Memorisati.

■ Unesite naziv programa.

■ Odaberite ✓.

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.
- Odaberite Izvršiti.

U zavisnosti od programskih podešavanja prikažu 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 pripreme
  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 ℹ Info možete, zavisno od postupka pripreme, da dobijete npr. informacije o stavljanju namirnica u rernu ili okretanju istih.

- Ako je istekao program, odaberite senzorski taster [ ].

Menjanje koraka pripreme

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

- Odaberite Vlastiti programi [ ].
- Odaberite program koji želite da promenite.
- Odaberite Promena programa.
- Odaberite korak pripreme, koju želite da promenite, ili Dodavanje koraka kuvanja da biste dodali fazu pripreme.
- Odaberite i potvrdite željena podešavanja.
- Ako želite da pokrenete izmenjeni program, bez da ga promenite, odaberite Pokrenite program.
- Kada ste promenili sva podešavanja, odaberite Memorisati.

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

- Potvrdite sa *OK*.

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

Promena naziva

- Odaberite Vlastiti programi [ ].
- Odaberite program koji želite da promenite.
- Odaberite Promena imena.
- Promenite naziv programa.
- Odaberite ✓.

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

- Potvrdite sa *OK*.

Naziv programa je promenjen.

Brisanje vlastitih programa

- Odaberite Vlastiti programi [ ].
- Odaberite program koji želite da brišete.
- Odaberite Brisanje programa.
- Potvrdite upit sa Da.

Program je izbrisan.

Putem Ostali [ ] | Podešavanja ⚑ | Fabrička podešavanja | Vlastiti programi možete istovremeno da izbrišete sve vlastite programe.

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

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 namirnice neravnomerno ili slabo porumene. Pod nepovoljnim okolnostima namirnica neće biti pečena.
- Kolače u pravougaonim ili duguljastim kalupima postavite u rernu popreko kako bi se postiglo optimalno raspoređivanje toplote u kalupu i ujednačen rezultat pečenja.
- 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:

- Komb. priprema + Vrući vazd.plus
- Komb. pripr. + Gornje/donje zagr.
- Kombinovana priprema + Roštilj

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 režimima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenima pripreme naći ćete u Miele kuvaru/knjižici recepata „Pečenje testa – Pečenje mesa – Priprema na pari“ (može se otvoriti na Miele veb-sajtu) ili u Miele aplikaciji.

Automatski programi Auto

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

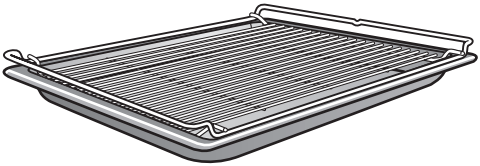
Koristite ovaj način rada za pečenje mešanog testa i smrznutog bavarskog peciva.

Eco - Vrući vazduh

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

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 pečenje 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 koricu. Koristite način rada Kombinovana priprema za pečenje jela od mesa, ribe i živine.

Možete da birate između dva različita načina zagrevanja:

- Komb. priprema + Vrući vazd.plus
- Komb. pripr. + Gornje/donje zagr.
- Kombinovana priprema + Roštilj

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 režimima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenima pripreme naći ćete u Miele kuvaru/knjižici recepata „Pečenje testa – Pečenje mesa – Priprema na pari“ (može se otvoriti na Miele veb-sajtu) ili u Miele aplikaciji.

Automatski programi Auto

Sledite uputstva na displeju.

Vrući vazduh plus

Ovaj način rada je pogodan za pečenje jela od mesa i živine sa smeđom koricom.

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.

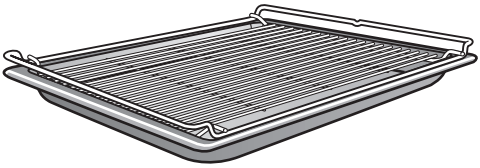
Odaberite način rada Donje zagrevanje na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa donje strane.

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

⚠ 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 $^{2}/_{3}$ 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“.

Kombinovana priprema + Roštilj

Ovaj način rada je pogodan za grilovanje namirnice 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 kruženjem vazduha

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

Napomene za čišćenje i održavanje

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor.

Pre ručnog čišćenja sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor prvo ohlade.

⚠ Opasnost od povreda usled strujnog udara.
Para iz uređaja za čišćenje pomoću pare može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj.

Za čišćenje parne rerne nikada ne koristite paročistač.

Sve površine mogu da promene boju ili mogu da se promene ukoliko koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje. Sredstvima za čišćenje parne rerne i odstranjivanje kamenca se naročito oštećuje prednja strana rerne.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Jaka zaprljanja eventualno mogu oštetiti parnu rernu.

Očistite unutrašnjost rerne, unutrašnju stranu vrata i zaptivku na vratima čim se ohlade. Suviše dugo čekanje bespotrebno otežava čišćenje, a u izuzetnim slučajevima ga čini nemogućim.

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 parnu rernu i pribor posle svake upotrebe.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

Ukoliko pretežno obavljate procese kuvanja na pari, a ne koristite program za održavanje, HydroClean trebalo bi da obavite proces kuvanja na temperaturi iznad 225°C najmanje jednom godišnje kako biste uklonili vlagu čak i na nedostupnim delovima parne rerne.

Ukoliko parnu rernu ne koristite duži vremenski period, ponovo je temeljno očistite kako biste sprečili stvaranje 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 mašine za pranje posuđa
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- grube sunđere za ribanje i četke (npr. sunđere za pranje lonaca, korišćene sunđere koji još sadrže ostatke abrazivnih sredstava za čišćenje)
- magične sunđere
- oštre metalne strugače
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika
- mestimično čišćenje pomoću mehaničkih sredstava za čišćenje
- sredstva za čišćenje rerni i sprejeve

Čišćenje prednje ploče

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

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

PerfectClean

Površine univerzalnog pleha i rešetke su oplemenjene slojem **PerfectClean**. Na taj način se stvara optički efekat da se površina presijava. Odlike 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.

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 efekat neprianjanja ne bio umanjio, 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
- mestimično čišćenje pomoću mehaničkih sredstava za čišćenje

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

Unutrašnjost rerne

Normalno je da rerna nakon duže upotrebe požuti. To ne utiče na svojstva upotrebe.

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 eventualno neće više moći da se odstrani.

- Unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata očistite pomoću čistog sunđera za pranje, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Ako je potrebno, možete koristiti i tvrdu stranu sunđera za čišćenje koja **ne grebe** i pogodna je za osetljive površine.
- Zatim krpom obrišite unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata.
- Posle čišćenja isperite sve čistom vodom dok se ne uklone svi ostaci sredstava za čišćenje.

Savet: Čišćenje će vam biti lakše ako prljavštinu natopite nekoliko minuta rastvorom deterdženta za pranje sudova ili ako podesite program Ostali ▣ | Održavanje | Natapanje.
U slučaju jakih, tvrdokornih zaprljanja preporučujemo čišćenje rerne pomoću programa za održavanje HydroClean (vidi poglavlje „Nega“).

Čišćenje podnog filtera

- Operite i osušite podni filter posle svake upotrebe.
- Sirćetom 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 nakon postupka prženja, pečenja na roštilju ili pečenja.

- Očistite zaptivku na vratima čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana bez sredstva za čišćenje. Za čišćenje možete da koristite i čistu krpu, deterdžent za ručno pranje sudova i toplu vodu.
- Posle svakog čišćenja obrišite zaptivku mekom krpom.
- Proverite da li zaptivka na vratima pravilno naleže.
  Po potrebi, ponovo pritisnite zaptivku na vratima tako da svuda bude glatko i ravnomerno postavljena.

Ako zaptivka na vratima ima oštećenja, kao što su npr. pukotine, neophodno je zameniti zaptivku. Pozovite Miele servis.
Do zamene ne sprovodite procese kuvanja parom i čišćenje programom održavanja HydroClean.

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 rešetke

Površine univerzalnog pleha i 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 pomoću čistog sunđera za pranje, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Ako je potrebno, možete koristiti i tvrdu stranu sunđera za čišćenje koja **ne grebe** i pogodna je za osetljive površine.

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

■ Zatim te površine obrišite krpom.

Čišćenje posuda za pečenje

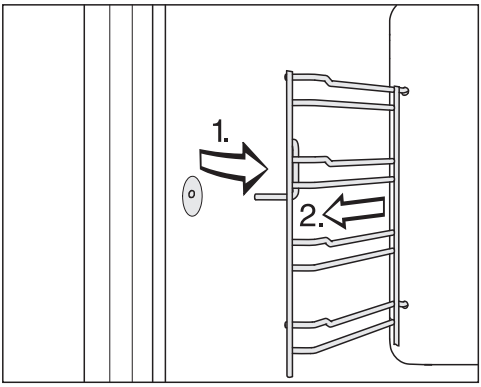
Posude za pečenje su pogodne za pranje u mašini za pranje sudova.

■ Posle svake upotrebe operite i obrišite posude za pečenje.

■ Sirćetom uklonite plavičaste fleke na posudama za pečenje i potom ih isperite čistom vodom.

Čišćenje noseće rešetke

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Kombinovana rerna na paru postaje vruća 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 noseće 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 pomoću čistog sunđera za pranje, vruće vode i deterdženta za ručno pranje sudova. Ako je potrebno, možete koristiti i tvrdu stranu sunđera za čišćenje koja **ne grebe** i pogodna je za osetljive površine.
- Posle čišćenja isperite 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.

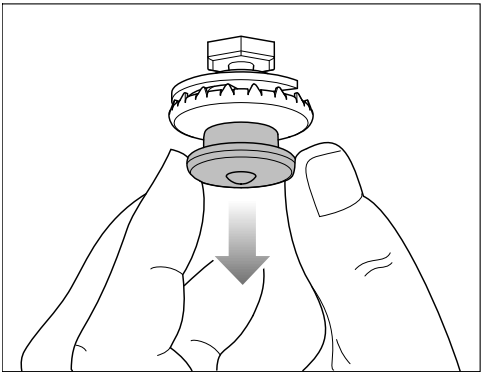
Ako ne ubacite prihvatne rešetke pravilno, nema zaštite od prevrtanja i izvlačenja. Osim toga, prilikom ubacivanja posuda za kuvanje mogao bi da se ošteti senzor za temperaturu.

Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja

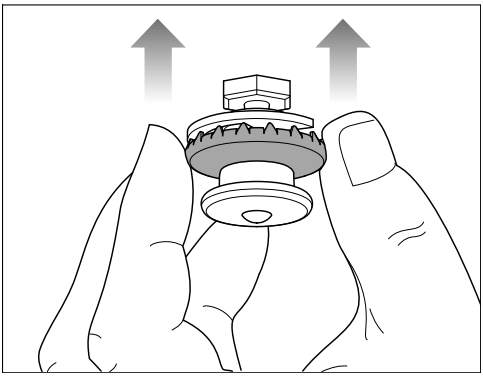
Ukoliko je gornja strana rerne jako zaprljana, gornji grejač/grejač roštilja možete da preklopite oko 5 cm nadole radi čišćenja.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Kombinovana rerna na paru postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, noseće rešetke i pribor.
Pre čišćenja sačekajte da se grejači, unutrašnjost rerne, noseće rešetke i pribor prvo ohlade.

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



- Pažljivo povucite potisni zatvarač nadole. Gornji/donji grejač se automatski preklapa nadole.
- Odeljak za kuvanje očistite sunđerastom krpom ili sunđerom za pranje (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Unutrašnjost rerne“).



- Posle čišćenja, pritisnite gornji grejač/grejač roštilja nagore na spoljašnjem prstenu potisnog zatvarača.
  Vodite računa da potisni zatvarač pravilno upadne u ležište.

Održavanje

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

Natapanje

Tvrdokorniju 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 Ostali ⊡ | Održavanje | Natapanje.

Postupak natapanja traje oko 10 minuta.

Sušenje

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

- Unutrašnjost rerne obrišite krpom.
- Odaberite Ostali ⊡ | 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 Ostali ⊡ | Održavanje | Ispiranje.
- Sledite uputstva na displeju.

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

Odstranjivanje kamenca

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 parne rerne morate da odstranite kamenac. Kada dođe trenutak za odstranjivanje kamenca, na displeju se prikazuje broj preostalih postupaka kuvanja. Računaju se samo postupci kuvanja sa parom. Nakon poslednjeg preostalog postupka kuvanja na pari, parna rerna se zaključava.

Preporučujemo da uklonite kamenac iz parne rerne pre zaključavanja.

Postupak odstranjivanja kamenca traje oko 41 minut.

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

Izvršavanje postupka odstranjivanja kamenca

- Izvadite sav pribor iz rerne.
- Odaberite Odstranjivanje kamenca [⇄].

Na displeju se pojavljuje napomena Molim sačekajte. Priprema se postupak odstranjivanja kamenca. To može da traje nekoliko minuta. Čim je priprema završena, od vas će se zatražiti da u posudu za vodu stavite sredstvo za uklanjanje kamenca.

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

Prikazuje se preostalo vreme. Postupak odstranjivanja kamenca se pokreće.

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

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

- Sledite uputstva na displeju.

Po isteku preostalog vremena pojavljuje se Završeno i oglašava se zvučni signal.

Završavanje postupka odstranjivanja kamenca

- Izvadite posudu 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 parnu rernu.

HydroClean

Umesto ručno, rernu možete da čistite programom za održavanje HydroClean. Mirisi nakon pripreme ribe, ali i jaku, tvrdokornu prljavštinu, kao npr. prilikom pečenja i pripreme roštilja, možete lako ukloniti pomoću ovog programa.

Preporučujemo čišćenje parne rerne četiri puta godišnje pomoću HydroClean. Po potrebi, čišćenje možete obavljati i češće.

Za čišćenje pomoću HydroClean koristite isključivo Miele HydroCleaner. Ovo sredstvo za čišćenje je specijalno razvijeno za Vašu parnu rernu.

Drugi proizvodi za čišćenje mogu oštetiti parnu rernu.

U obim isporuke Vaše parne rerne priložena je 1 flaša proizvoda Miele HydroCleaner. Dodatne flaše proizvoda HydroCleaner možete da nabavite u Miele e-shop-u, putem Miele servisa ili kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

⚠ Opasnost od povreda usled sredstva za čišćenje.

HydroCleaner izaziva jake iritacije kože i očiju.

Izbegavajte kontakt sa kožom i očima.

U slučaju kontakta, odmah isperite sa dosta vode i potražite medicinsku pomoć, u slučaju da iritacija oka ne prestane.

HydroCleaner čuvajte van domašaja dece.

Bez obzira na stepen zaprljanosti, uvek koristite kompletan sadržaj 1 flaše proizvoda HydroCleane (125 ml).

Količina sredstva za čišćenje od 125 ml je prilagođena celokupnom procesu čišćenja i ne sme se menjati.

Možete birati između 3 nivoa čišćenja sa različitim trajanjem:

- **Stepen zaprljanosti 1** za lagane, jedva vidljive zaprljanosti i mirise, npr. nakon pripreme ribe ili kupusa

  Trajanje oko 1:57 sati
- **Stepen zaprljanosti 2** za vidljive, ne jako zagorele zaprljanosti, npr. usled kapanja sira za picu, iscureli voćni kolač

  Trajanje oko 3:17 sati
- **Stepen zaprljanosti 3** za jake zaprljanosti usled raznih namirnica koje su zagorele tokom dužeg vremenskog perioda i npr. nakon pripreme pržene piletine

  Trajanje oko 4:17 sati

Odvijanje postupka čišćenja

HydroClean se odvija u više faza:

1. Priprema
2. Faza čišćenja
3. Faza ispiranja
4. Ručno naknadno čišćenje
5. Faza sušenja

Parna rerna Vas vodi kroz celokupan postupak čišćenja. Za pripremu će se npr. od Vas zatražiti da izvadite pribor iz rerne i napunite sredstvo za čišćenje kroz podni filter.

Kada su sve pripreme završene, počinje faza čišćenja. Vrata se automatski zaključavaju. Sredstvo za čišćenje se meša sa svežom vodom i raspršuje kroz točak razvodnika na gornjoj strani u celu rernu. Ovaj postupak se ponavlja nekoliko puta.

Sa preostalim vremenom od približno 1:20 sati počinje faza ispiranja. Ostaci prljavštine i sredstva za čišćenje se ispiraju iz rerne. Na početku i tokom ove faze, posuda za vodu se mora više puta napuniti svežom vodom i isprazniti posuda za kondenzat.

Poslednja faza je faza sušenja. Počinje tokom preostalog vremena od oko 30 minuta. Da biste uklonili veće ostatke prljavštine, rerna se mora obrisati vlažnom krpom pre početka faze sušenja.

Ako isključite parnu rernu, postupak čišćenja će biti prekinut. Nakon ponovnog uključivanja, parna rerna automatski sprovodi fazu ispiranja i sušenja kako bi se uklonili ostaci sredstva za čišćenje. Normalno korišćenje je ponovo moguće tek nakon toga (pogledajte i poglavlje „Rešavanje problema", odeljak „Poruke na displeju").

Priprema i pokretanje postupka čišćenja

- Odaberite Ostali ⊡ | Održavanje.
- Odaberite HydroClean.
- Izaberite nivo čišćenja prema stepenu zaprljanosti.
- Potvrdite sa *OK*.

Pojavi se obaveštenje Molim sačekajte. Čišćenje se priprema. To može da traje nekoliko minuta. Čim se priprema završi, od vas će se zatražiti da izvadite pribor i prihvatne rešetke.

- Izvadite sav pribor iz rerne.
- Uklonite prihvatne rešetke (vidi poglavlje „Čišćenje prihvatnih rešetki").
- Potvrdite sa *OK*.
- Spustite gornji grejač/grejač roštilja (vidi poglavlje „Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja").
- Uklonite grubu prljavštinu iz rerne i ispod podnog filtera.
  Vodite računa da prljavština ne dospe u odvod vode.
- Potvrdite sa *OK*.
- Proverite da li je podni filter postavljen.
- Sipajte kompletan sadržaj 1 boce HydroCleaner-a kroz podni filter.
  Vodite računa da deterdžent za čišćenje ne dospe na staklo ili zaptivku vrata.
- Potvrdite sa *OK*.
- Zatvorite vrata.

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete parnu rernu.
Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće**.

- Isperite rezervoar za vodu i napunite ga do gornje oznake.
- Stavite posudu za vodu u pregradu i potvrdite sa *OK*.
- Ispraznite posudu za kondenzat.
- Stavite posudu za kondenzat u pregradu i potvrdite sa *OK*.

Postupak čišćenja počinje.

Preostalo vreme se prikazuje na displeju.

Nekoliko sekundi nakon pokretanja vrata se automatski zaključavaju.

Savet: Približno vreme za sledeće aktivnosti, npr. sipanje sveže vode, možete prikazati putem ℹ Info.

Na početku i tokom faze ispiranja, posuda za vodu se mora tri puta napuniti svežom vodom i isprazniti posuda za kondenzat.

- Sledite uputstva na displeju.

Pre nego što počne faza sušenja, vrata se ponovo otključavaju i od vas se zahteva da obrišete rernu i unutrašnjost vrata vlažnom krpom:

- Temeljno obrišite rernu (i ispod podnog filtera) i unutrašnjost vrata čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili sunđerom.
- Potvrdite sa *OK*.

- Kako bi se obezbedila optimalna funkcija parne rerne, proverite kanal za skupljanje kondenzata i po potrebi uklonite vodu.

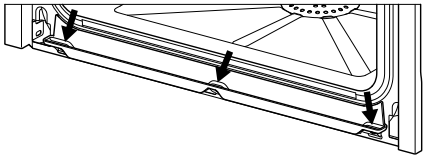
⚠ Oštećenja usled curenja vode.

Voda koja curi može da ošteti ugradni ormar i pod.

Ukoliko se u kanalu za skupljanje kondenzata nalaze kapljice vode, proverite da li zaptivka na vratima ispravno naleže.

Po potrebi, ponovo pritisnite zaptivku na vratima tako da svuda bude glatko i ravnomerno postavljena.

Pod veoma nepovoljnim okolnostima može se desiti da se voda nakupila u kanalu za sakupljanje kondenzata do visine rubova:



U ovom slučaju pozovite Miele servis.

- Podignite gornji grejač/grejač roštilja (vidi poglavlje „Spuštanje gornjeg grejača/grejača roštilja“).
- Postavite prihvatne rešetke (vidi poglavlje „Čišćenje prihvatnih rešetki“).
- Stavite pribor u rernu.
- Potvrdite sa *OK*.
- Zatvorite vrata.
- Isperite posudu za kondenzat.
- Stavite posudu za kondenzat u pregradu i potvrdite sa *OK*.

Po isteku preostalog vremena pojavljuje se Završeno i oglašava se zvučni signal.

Završetak postupka čišćenja

- Isključite parnu rernu.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.

Parna rerna postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne i pribor.

Pre uklanjanja eventualnih ostataka i naslaga kamenca, prvo sačekajte da se grejač, rerna i pribor ohlade.

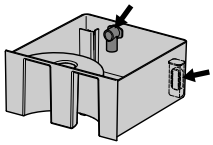
- Kada se rerna ohladi, uklonite sve ostatke sa unutrašnje strane vrata, kanala za sakupljanje kondenzata i zaptivke vrata čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili sunđerom.

Savet: Promene boje i naslage kamenca u rerni možete ukloniti razređenim rastvorom sirćeta ili pomoću DGClean (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“). Nakon toga prebrišite čistom vodom.

- Krpom obrišite unutrašnjost rerne i unutrašnju stranu vrata.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

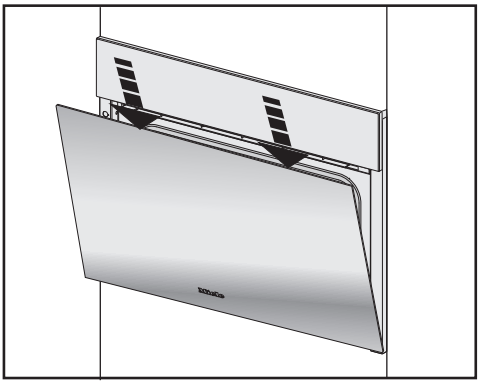
Preporučujemo ručno čišćenje posude za kondenzat pre sledećeg postupka kuvanja ili u mašini za pranje sudova (vidi poglavlje „Čišćenje posude za vodu i posude za kondenzat“).

Nakon toga proverite pravilan položaj odvodnog nastavka i lakoću kretanja plovka:



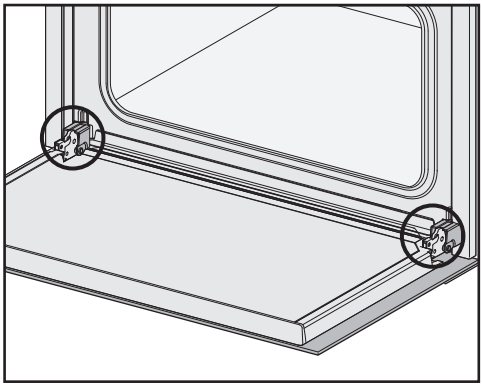
Demontaža vrata

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

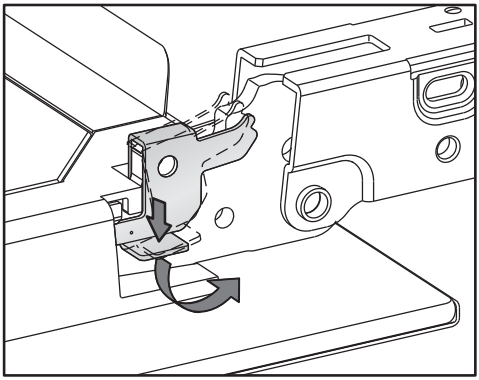


- Obema rukama pritisnite jednom kratko gornju ivicu vrata nadole.

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



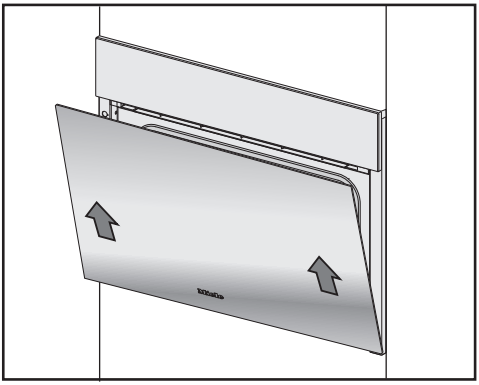
- Potpuno otvorite vrata.



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

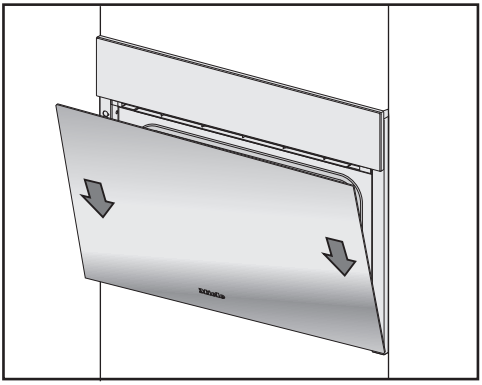
Parna rerna će se oštetiti ako pogrešno demontirate vrata.
Nikada ne izvlačite vrata vodoravno iz držača, jer će ona udariti u parnu rernu.

- Zatvorite vrata do kraja.



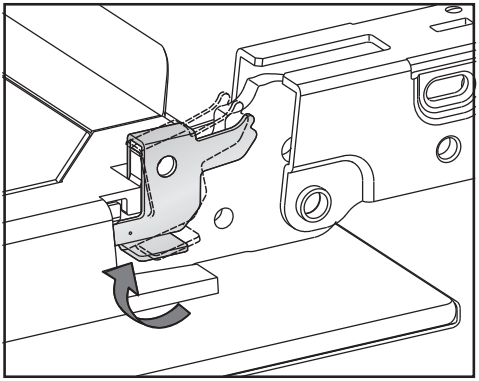
- Uhvatite vrata sa strane i skinite ih ravnomerno ukoso sa držača nagore. Pazite da se pri tom vrata ne iskose i ne zaglave.
- Stavite vrata na pripremljenu radnu površinu.

Ugradnja vrata



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

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



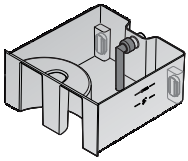
- Ponovo zaključajte blokade okrećući ih na obe šarke vrata do kraja u vodoravan položaj.

Rešavanje problema

Većinu smetnji i grešaka možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac, jer nećete morati da kontaktirate servisnu službu.

Dodatne informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi www.miele.rs/service.

Poruke na displeju

Problem	Uzrok i otklanjanje
F10	Usisno crevo u posudi za vodu nije pravilno pričvršćeno ili nije vertikalno. ■ Ispravite položaj usisnog creva: 
F11 F20	Odvodna creva su zapušena. ■ Uklonite kamenac iz parne rerne (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“). ■ Ako se obaveštenje da postoji greška ponovo pojavi, pozovite Miele servis.
F32	Bravica na vratima za čišćenje pomoću HydroClean se ne zatvara. ■ Isključite parnu rernu i ponovo je uključite. ■ Ako se obaveštenje da postoji greška ponovo pojavi, pozovite Miele servis.
F55	Maksimalno vreme rada jednog načina rada je prekoračeno i aktivirano je sigurnosno isključivanje. ■ Isključite parnu rernu i ponovo je uključite. Parna rerna je odmah ponovo spremna za upotrebu.
F138	Parna rerna nije zaptivena. Voda je iscurela u podnu posudu. ■ Isključite parnu rernu i ponovo je uključite. ■ Ako se obaveštenje da postoji greška ponovo pojavi, pozovite Miele servis.

Problem	Uzrok i otklanjanje
F196	Pojavila se greška. ■ Isključite parnu rernu i ponovo je uključite.
	Podni filter na dnu rerne nije postavljen. ■ Isključite parnu rernu. ■ Postavite podni filter. ■ Ponovo uključite parnu rernu. ■ Ako se obaveštenje da postoji greška ponovo pojavi, pozovite Miele servis.
Nakon uključivanja pojavljuje se poruka „Hydro-Clean" se nastavlja**.**	Postupak čišćenja je prekinut nestankom struje ili isključivanjem. Nakon ponovnog uključivanja, parna rerna automatski sprovodi fazu ispiranja i sušenja kako bi se uklonili ostaci sredstva za čišćenje. Ovaj postupak traje oko 1:30 sati. Nakon prekida tokom faze sušenja, postupak traje oko 30 minuta. Normalan rad parne rerne je moguć tek nakon toga. ■ Sledite uputstva na displeju. Imajte na umu da rezultat čišćenja nije optimalan.
Na displeju se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tabeli.	Došlo je do greške u elektronici. ■ Prekinite napajanje parne rerne strujom na otprilike 1 minut. ■ Ukoliko problem i dalje postoji kada se ponovo uspostavi napajanje strujom, pozovite Miele servis.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Parnom rernom se može rukovati, međutim 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.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Posle selidbe parna rerna više ne prelazi iz 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“).
Neuobičajena količina pare ili para izlazi sa različitih mesta u toku rada.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Zaptivka na vratima ne naleže pravilno. ■ Ponovo pritisnite zaptivku na vratima tako da svuda bude glatko i ravnomerno postavljena.
	Na zaptivki na vratima ima oštećenja, npr. pukotina. ■ Pozovite Miele servis radi zamene zaptivke na vratima. ■ Do zamene ne sprovodite procese kuvanja parom i čišćenje programom održavanja HydroClean.
Tokom čišćenja pomoću HydroClean **voda se nakupila u kanalu za sakupljanje kondenzata do visine platoa.**	Parna rerna nije zaptivena. ■ Uklonite vodu i po potrebi obavite postupak čišćenja do kraja. ■ Pozovite Miele servis.
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.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Senzorski tasteri ne reaguju.	Odabrali ste podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno. Na taj način senzorski tasteri ne reaguju kada je parna rerna isključena. ■ Čim uključite parnu rernu, reaguju senzorski tasteri. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je parna rerna isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.
	Parna rerna nije priključena na električnu mrežu. ■ Proverite da li je utikač parne rerne utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.
	Postoji problem sa upravljanjem. ■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se displej ne isključi a parna rerna ponovo ne pokrene.
Senzorski taster treperi kada uključite kombinovanu rernu na paru.	Vašu kombinovanu rernu na paru do sada niste povezali sa WLAN mrežom. Senzorski taster treperi kako bi Vam signalizirao da kombinovanu rernu na paru možete jednostavno umrežiti pomoću ovog senzorskog tastera. Nakon višestrukog uključivanja i isključivanja kombinovane rerne na paru, senzorski taster više ne treperi, ali je funkcija umrežavanja i dalje aktivna.

Šumovi

Problem	Uzrok i otklanjanje
Tokom rada i nakon isključivanja parne rerne čuje se zvuk (brujanje).	Ovaj zvuk ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. On nastaje prilikom upumpavanja i ispumpavanja vode.
Nakon isključivanja i dalje se može čuti zvuk ventilatora.	Ventilator i dalje radi. Parna rerna je opremljena ventilatorom koji usmerava paru iz rerne napolje. Ventilator nastavlja da radi čak i nakon isključivanja parne rerne. Nakon određenog vremena ventilator se automatski isključuje.

Rešavanje problema

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.
Posle čišćenja pomoću HydroClean **u rerni je ostala još prljavština.**	Izabrana je previše mala snaga čišćenja. ■ Po potrebi iznova pokrenite HydroClean sa većom snagom čišćenja.
	Pre početka faze sušenja rerna nije uopšte obrisana ili je obrisana samo površno. ■ Po potrebi ponovo pokrenite HydroClean. ■ Kada se na displeju pojavi odgovarajući zahtev, temeljno obrišite rernu vlažnom krpom.

Opšti problemi ili tehničke smetnje

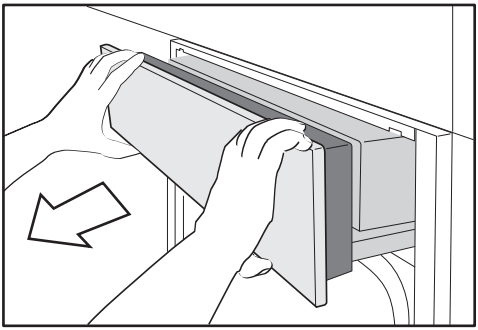
Problem	Uzrok i otklanjanje
Parna rerna ne može da se uključi.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (za minimalnu jačinu osigurača videti natpisnu pločicu).
	Eventualno je došlo do tehničke smetnje. ■ Isključite parnu rernu na otprilike 1 minut iz struje, tako što ćete uraditi sledeće: – isključite prekidač odgovarajućeg osigurača / potpuno odvrnite topljivi osigurač ili – isključite FI-zaštitni prekidač (zaštitni prekidač za struju kvara). ■ Ako nakon ponovnog uključivanja/zavrtanja osigurača ili FI-zaštitnog prekidača još uvek ne možete da uključite parnu rernu, pozovite stručnog električara ili Miele servis.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Osvetljenje rerne ne funkcioniše.	Sijalica je neispravna. ■ Pozovite servisnu službu ako treba zameniti sijalicu.
Komandna ploča se ne otvara/zatvara automatski uprkos višestrukom aktiviranju senzorskog tastera ⊡.	U zoni otvaranja komandne ploče se nalazi neki predmet. ■ Uklonite predmet.
	Zaštita od zaglavljivanja reaguje veoma osetljivo, zbog čega se povremeno može desiti da se otvor komandne ploče ne otvara ili zatvara. ■ Ručno otvorite/zatvorite komandnu ploču (vidi kraj poglavlja). ■ Ukoliko se ovaj problem često pojavljuje, pozovite Miele servisnu službu.
Ne možete da otvorite vrata putem senzorskog tastera ⊡.	Odabrali ste podešavanje Displej | QuickTouch | Isključeno. Zato ne reaguje senzorski taster ⊡ kada je parna rerna isključena. ■ Čim uključite parnu rernu, reaguju senzorski tasteri. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je parna rerna isključena, odaberite podešavanje Displej | QuickTouch | Uključeno.
	Eventualno je došlo do tehničke smetnje. ■ 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 Miele servis.

Problem	Uzrok i otklanjanje
HydroCleaner (sredstvo za čišćenje) je sipano u posudu za vodu.	Uputstva na displeju su ignorisana. Da bi se postigao optimalan rezultat čišćenja, pojedinačni koraci postupka čišćenja su međusobno usklađeni. Uvek pratite uputstva na displeju (vidi takođe poglavlje „Čišćenje i nega“, odeljak „Nega“). Ako postupak čišćenja pomoću HydroClean još nije pokrenut: ■ Isključite parnu rernu kako biste prekinuli postupak čišćenja. ■ Ispraznite i temeljno isperite posudu za vodu. ■ Ponovo pokrenite HydroClean. Ako je postupak čišćenja već sproveden sa HydroClean: U fazi ispiranja se ceo sistem više puta ispire čistom vodom. Po završetku postupka čišćenja, svi ostaci deterdženta su uklonjeni. ■ Po potrebi ponovo pokrenite HydroClean.

Ručno otvaranje komandne ploče

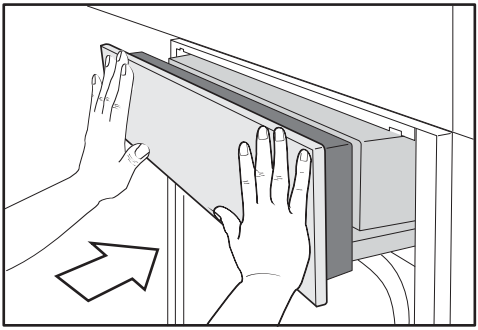
- Pažljivo otvorite vrata.



- Uhvatite komandnu ploču obema rukama odozgo i odozdo.
- Izvucite komandnu ploču prvo prema napred.
- Pritisnite pažljivo komandnu ploču nagore.

Ručno zatvaranje komandne ploče

- Uhvatite komandnu ploču obema rukama odozgo i odozdo.
- Pritisnite pažljivo komandnu ploču nadole.

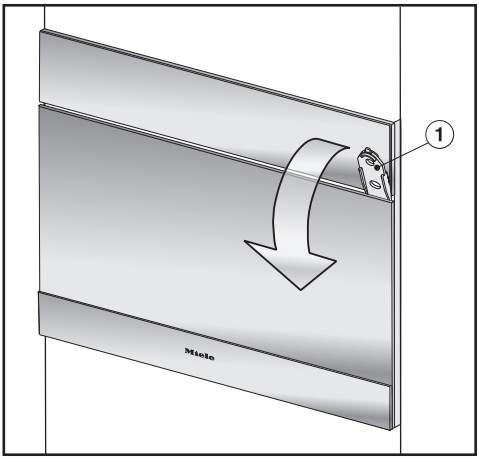


- Umetnite komandnu ploču.

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 pečenja 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 se para ne razredi.



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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vrućih namirnica.
Kombinovana rerna na paru postaje vruća tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na grejače, unutrašnjost rerne, noseće rešetke, pribor, namirnice i staklo vrata.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrućih namirnica, prilikom rukovanja oko vruće rerne, kao i prilikom zatvaranja vrućih vrata.

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

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

U ugrađenom stanju, identifikacionu oznaka modela i fabrički broj naći ćete na pločici na vrhu otvorene komandne ploče.

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

Sigurnosna uputstva za ugradnju

⚠ Oštećenja usled nepravilne ugradnje.

Parna rerna može da se ošteti usled nepravilne ugradnje.

Ugradnju parne rerne prepustite kvalifikovanom stručnjaku.

▶ Podaci o priključku (frekvencija i napon) na natpisnoj pločici parne rerne moraju da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu da 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 neophodnu bezbednost (opasnost od požara). Nemojte njima priključivati parnu rernu na električnu mrežu.

▶ Vodite računa da nakon ugradnje parne rerne utičnica bude pristupačna.

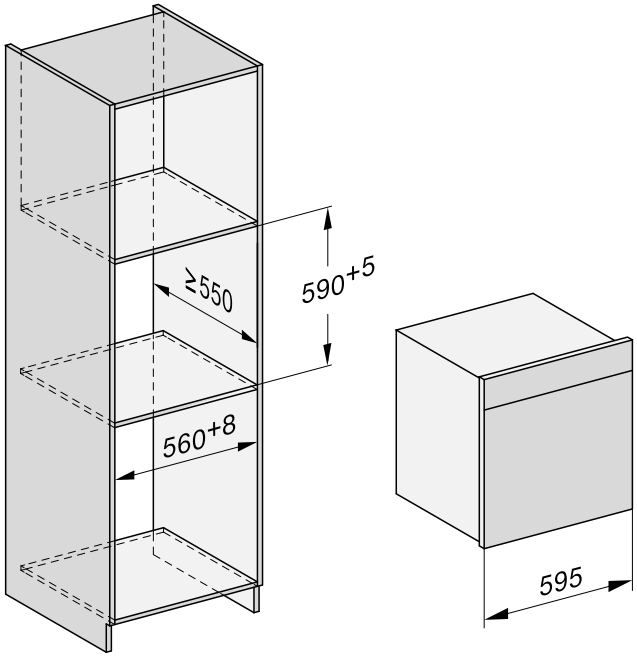
▶ Parna rerna mora biti postavljena tako da se sadržaj posude za kuvanje može videti na gornjem nivou za stavljanje posude. Samo tako možete da izbegnete opekotine zbog prelivanja vrućih namirnica.

Ugradne mere

Sve dimenzije su u mm.

Ugradnja u visoki orman

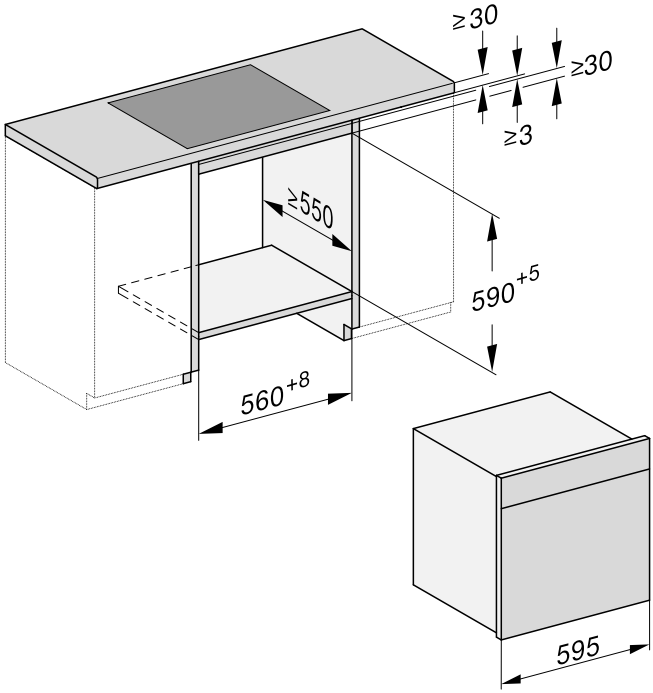
Iza ugradne niše ne sme da postoji zadnja stranica kuhinjskog elementa.



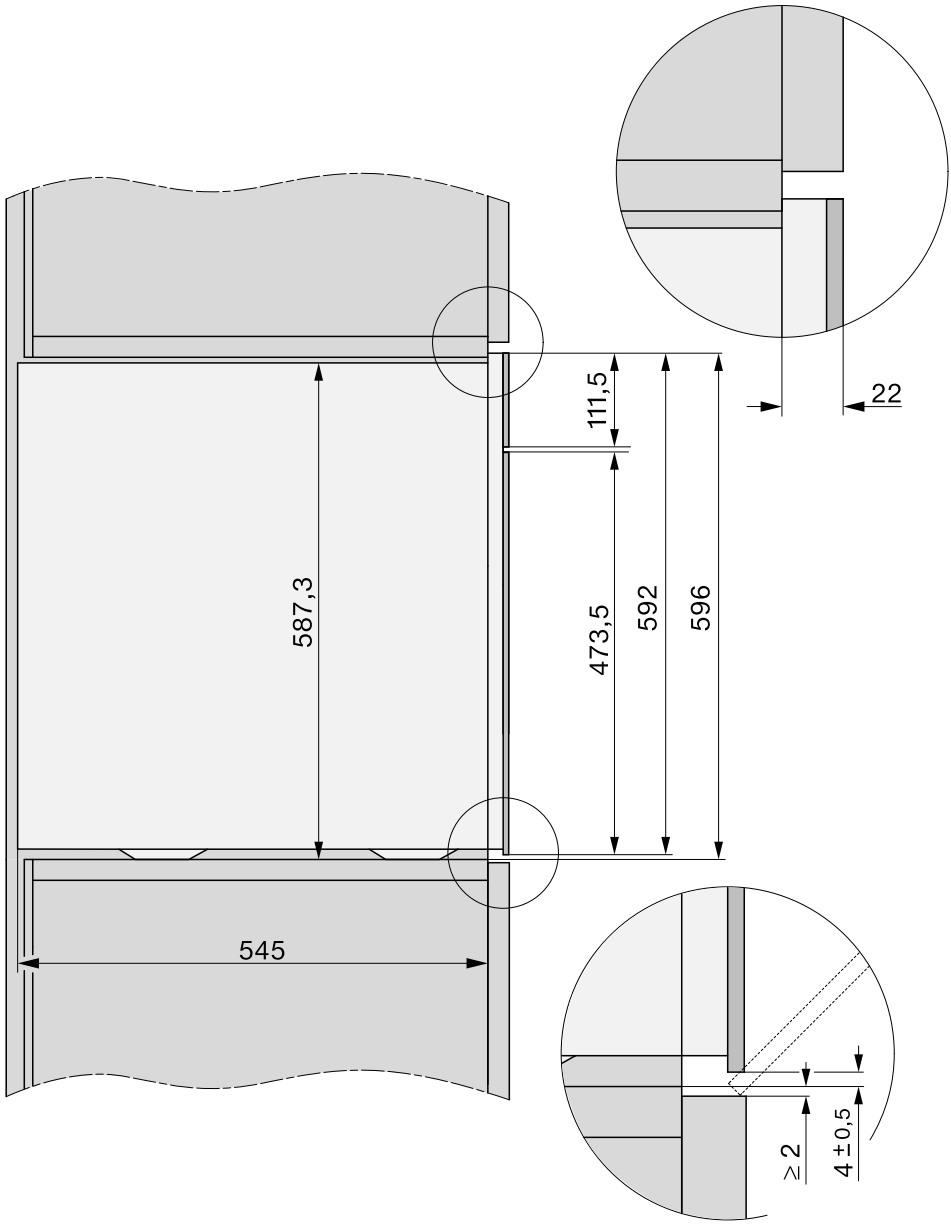
Ugradnja u donji kuhinjski element

Kuhinjski element ne sme da ima zadnju stranicu.

Ukoliko kombinovana rerna na paru treba da se ugradi ispod električne ili indukcione ploče za kuvanje, obratite pažnju na uputstva za ugradnju ploče za kuvanje, kao i na visinu postavljanja ploče za kuvanje.

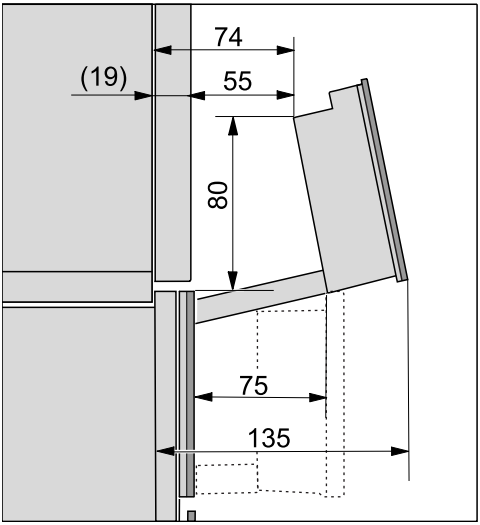


Bočna strana

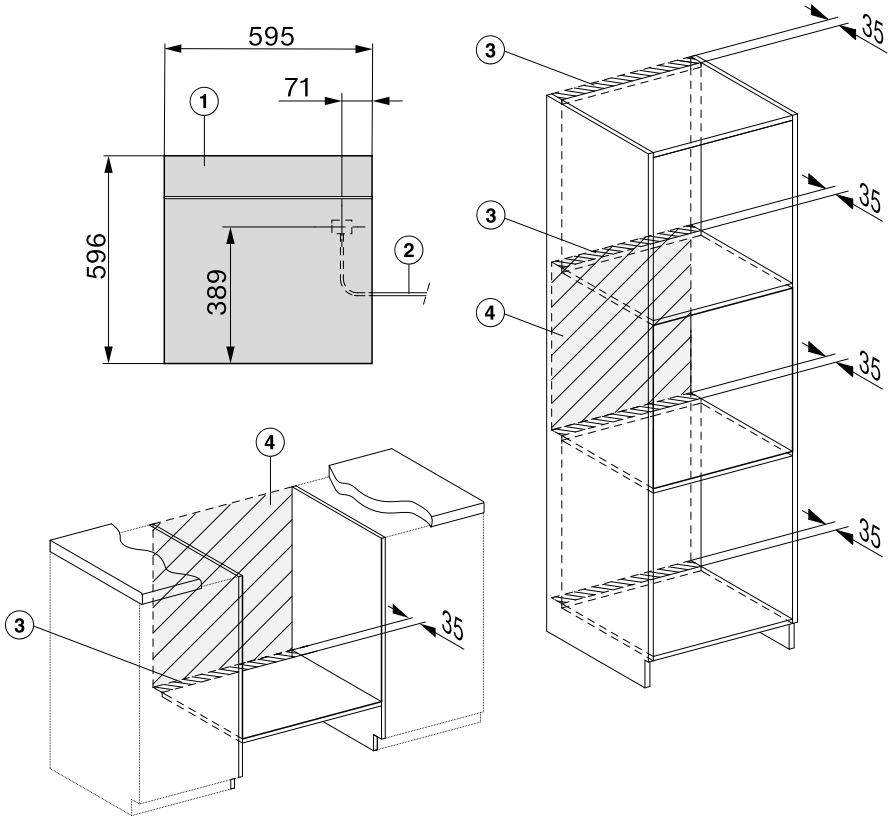


Zona otvaranja komandne ploče

U zoni otvaranja komandne ploče ne sme da se nalaze predmet (npr. ručka vrata), koji bi sprečio otvaranje i zatvaranje komandne ploče.



Priključak i ventilacija



① Prikaz s prednje strane

② Priključni kabl, L = 2.000 mm

③ Izrez za ventilaciju min. 180 cm^2

④ Nema priključka u ovoj oblasti

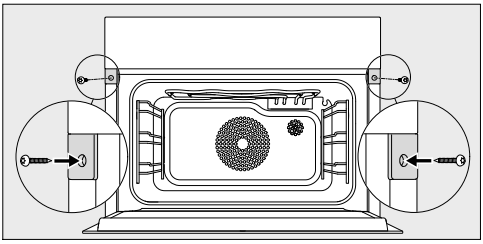
Ugradnja parne rerne

- Priključite mrežni provodnik na parnu rernu.

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

Generator pare ne radi besprekorno kada parna rerna ne stoji vodoravno.
Odstupanje od vodoravnog položaja sme da iznosi maksimalno 2°.

- Ubacite parnu rernu u ugradnu nišu i poravnajte je.
  Vodite računa da se mrežni priključni kabl ne uklešti ili ošteti.
- Otvorite vrata.



- Pričvrstite parnu rernu na bočne stranice ormana pomoću priloženih zavrtanja za drvo (3,5 x 25 mm).
- Priključite parnu rernu na električnu mrežu.
- Proverite sve funkcije parne rerne na osnovu uputstva za upotrebu.

Električni priključak

Parna rerna je serijski opremljena utikačem za priključivanje na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Parnu rernu postavite tako da utičnica bude pristupačna. Ukoliko utičnica nije pristupačna, uverite se da na strani instalacije postoji rastavni uređaj za svaki pol.

⚠ Opasnost od požara usled pregrevanja.
Puštanje u rad parne rerne preko višestrukih utičnica i produžnih kablova može da dovede do preopterećenja kablova.
Iz bezbednosnih razloga nemojte da koristite višestruke utičnice i produžne kablove.

Električna instalacija mora biti izvedena u skladu sa standardom VDE 0100.

Iz bezbednosnih razloga preporučujemo da za električni priključak parne rerne u kućnoj instalaciji koristite zaštitni uređaj diferencijalne struje (RCD) tipa ⊟.

Oštećen priključni kabl sme da se zameni samo specijalnim priključnim kablom 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 nominalnoj 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 standarda EN 50160 ili sličnim.
Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je, na primer, opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

Podaci za institute za ispitivanje

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

Probno jelo	Posuda za kuvanje na pari	Količina [g]	3 1		[°C][1]	[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]

3 1 Nivo, Režim 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 menija[1] (način rada Priprema na pari)

Probno jelo	Posuda za kuvanje	Količina [g]	3 2 1	[°C]	Visina [cm]	[min.]
Krompir, tvrđi 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
Cvetići brokolija	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

3 1 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).

Probna jela prema standardu EN 60350-1 (režimi rada rerne)

Probno jelo	Pribor	Nivo	Režim rada	[°C]	[min]	Booster	Prethodno zagrevanje
Suvi keks (7.5.2)	1 pleh za pečenje	3	Vrući vazduh plus	140	34–36 (35)	ne	ne
	2 pleha za pečenje	2	Vrući vazduh plus	140	39–41 (40)	ne	ne
		4[1]			36–38 (37)		
	1 pleh za pečenje	3	Gornje/donje zagrevanje	140	30-34 (32)	da	da
Sitni kolači (7.5.3)	1 pleh za pečenje	2	Kolači specijal	150	34–37 (34)	da	ne
	2 pleha za pečenje	2, 4	Kolači specijal	140	43–46 (44)	da	ne
Lagani biskvit (7.6.1)	1 kalup sa kopčom 26 cm (na rešetki)	3	Gornje/donje zagrevanje	160	30–32 (31)	da	da
Kolač sa jabukama (7.6.2)	1 kalup sa kopčom 20 cm (na rešetki)	2	Vrući vazduh plus	160	95–105 (100)	ne	ne
	2 kalupa sa kopčom 20 cm (na rešetki)	2	Gornje/donje zagrevanje	160	85–95 (85)	da	da
Tost (industrijski proizveden hleb) (9.2)	Rešetka	3	Veliki roštilj	Nivo 3	4	ne	5 min.
Burger (9.3)	Rešetka	4	Veliki roštilj	Nivo 3	1. strana: 10 2. strana: 6	ne	10 min.
	Univerzalni pleh	3					

Nivo, Režim rada, Temperatura/stepen grilovanja, Vreme pripreme, Booster
Vrući vazduh plus, Gornje/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.

Podaci za institute za ispitivanje

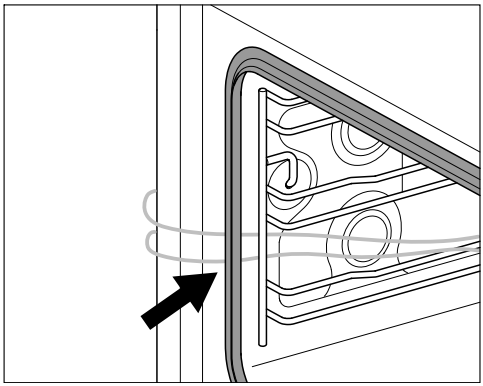
Klasa energetske efikasnosti prema EN 60350-1

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

Klasa energetske efikasnosti: A+

Prilikom merenja obratite pažnju na sledeća napomene:

- Merenje se vrši u načinu rada Eco - Vrući vazduh.
- Odaberite podešavanje Osvetljenje | „Uključeno“ 15 sekundi (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Osvetljenje“).
- Tokom merenja u rerni se nalazi samo pribor koji je potreban za merenje. Ne koristite ostali, eventualno priloženi pribor poput FlexiClip-teleskopskih vođica.
- Za merenje, termoelementi moraju biti ubačeni kroz zaptivku na vratima. U tu svrhu izvucite zaptivku na vratima iz žleba i dva puta je probodite. Umetnite termoelemente kroz obe rupe na zaptivci na vratima. Potom čvrsto pritisnite zaptivku na vratima nazad u žleb tako da glatko i ravnomerno naleže.



- U sledećem koraku, uklonite podni filter i sipajte dovoljno vode u odvod tako da površina vode postane vidljiva.
- Važan uslov za dobijanje klase energetske efikasnosti je da vrata budu dobro zatvorena tokom merenja.
  Zavisno od upotrebljenih mernih elemenata to može više ili manje da utiče na funkciju zaptivanja vrata. To negativno utiče na rezultat merenja.

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

Izjava o usklađenosti

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

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

- Proizvodi, preuzimanje, na www.miele.rs
- Servis, traženje informacija, uputstva za upotrebu, na https://miele.rs/manual navođenjem naziva proizvoda ili fabričkog broja

Autorska prava i licence za komunikacioni modul

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

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

Miele

DGC 7460 HCX Pro

sr-RS

M.-Nr. 12 385 470 / 05 / 002