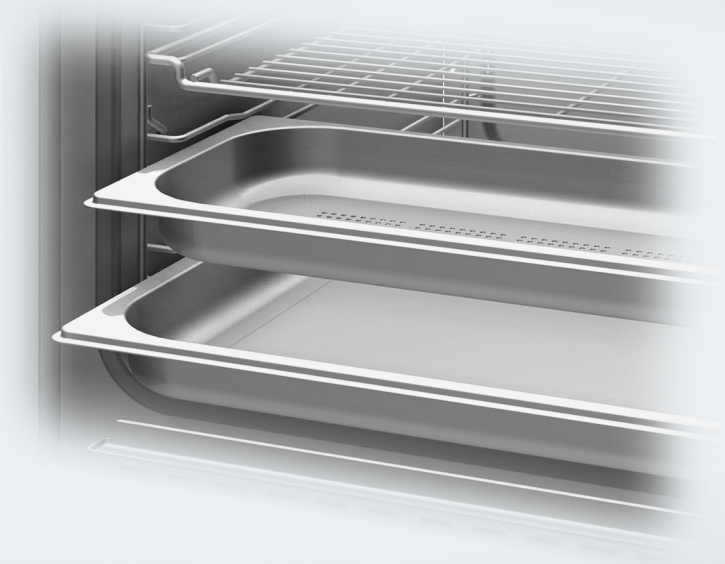
Uputstvo za upotrebu i montažu
Rerna na paru



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

sr-RS

M.-Nr. 11 266 800

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja 4

Održivost i zaštita životne sredine 9

Upoznavanje 10
Rerna na paru 10
Natpisna pločica 11
Priloženi pribor 11
Pribor koji se naknadno kupuje 11
Elementi za rukovanje 12
Taster za uključivanje/isključivanje 13
Displej 13
Senzorski tasteri 13
Simboli 15
Princip rukovanja 16
Biranje stavke menija 16
Promena podešavanja u listi sa opcijama 16
Promena podešavanja putem segmentnog indikatora 16
Biranje načina rada ili funkcije 16
Unos brojeva 17
Unos slova 17
Aktiviranje MobileStart 17
Opis funkcija 18
Rezervoar za vodu 18
Posuda za sakupljanje tečnosti 18
Temperatura 18
Vreme kuvanja 18
Šumovi 18
Faza zagrevanja 19
Faza kuvanja 19
Redukcija pare 19
Osvetljenje rerne 19

Pokretanje 20
Umrežavanje 20
Osnovna podešavanja 20
Preduslovi za umrežavanje 20
Prvo čišćenje rerne na paru 22
Podešavanje temperature ključanja 22

Podešavanja 23
Pregled podešavanja 23
Aktiviranje menija „Podešavanja“ 25
Jezik ⚑ 25
Tačno vreme 25
Datum 26
Osvetljenje 26
Displej 26
Jačina zvuka 27
Jedinice 27
Održavanje toplote 28
Redukcija pare 28
Predložene temperature 28
Tvrdoća vode 29
Bezbednost 30
Miele@home 30
Sprovođenje funkcije Scan & Connect 31
Daljinsko upravljanje 32
Aktiviranje MobileStart 32
Remote Update 32
Verzija softvera 32
Prodajno mesto 33
Fabrička podešavanja 33
Radni sati 33

Glavni meni i podmeniji 34

Rukovanje 35
Jednostavno rukovanje 35
Izmena vrednosti i podešavanja za postupak pripreme 36
Promena temperature 36
Podešavanje vremena kuvanja 37
Menjanje podešenih vremena kuvanja 38
Brisanje podešenih vremena kuvanja 38
Zaustavljanje postupka kuvanja 38
Prekidanje postupka kuvanja 39
Kratki vremenski interval 39

Šta je važno i šta treba da znate 41
Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari 41
Posuđe za kuvanje 41
Posuda za sakupljanje tečnosti 41

Nivo za stavljanje posude 42
Smrznute namirnice 42
Temperatura 42
Vreme kuvanja 42
Kuvanje sa tečnošću 42
Vlastiti recepti 42

Priprema namirnica na pari **43**
Eco - Priprema na pari 43
Informacije vezane za tabele kuvanja 43
Povrće 44
Riba 47
Meso 50
Pirinač 52
Žitarice 53
Rezanci / Testenina 54
Knedle 55
Mahunarke, sušene 56
Kokošija jaja 58
Voće 59
Kobasičarski proizvodi 59
Ljuskari 60
Školjke 61
Priprema menija — ručno 62

Metoda Sous-vide **63**

Ostale primene **70**
Podgrevanje 70
Otapanje 72
Blanširanje 75
Priprema menija — automatski 75
Ukuvavanje 76
Dezinfekcija posuđa 78
Narastanje kiselog testa 78
Zagrevanje vlažnih ubrusa 78
Omekšavanje želatina 78
Dekristalizacija meda 79
Topljenje čokolade 79
Priprema jogurta 80
Topljenje slanine 81
Dinstanje crnog luka 81
Ceđenje soka 81
Ljuštenje namirnica 82
Konzervisanje jabuka 82
Priprema koha od jaja 82

Automatski programi **83**
Kategorije 83
Upotreba automatskih programa 83
Napomene o korišćenju 83

Vlastiti programi **84**

Čišćenje i održavanje **87**
Napomene za čišćenje i održavanje 87
Neadekvatna sredstva za čišćenje .. 87
Čišćenje prednje ploče 88
Čišćenje rerne 88
Čišćenje posude za vodu 88
Čišćenje pribora 89
Čišćenje prihvatne rešetke 89
Odstranjivanje kamenca u parnoj rerni 89

Rešavanje problema **91**
Poruke na displeju 91
Neočekivano ponašanje 92
Šumovi 94
Opšti problemi ili tehničke smetnje. 94

Servisna služba **95**
Kontakt za prijavu smetnji 95
Garancija 95

Instalacija **96**
Sigurnosna uputstva za ugradnju 96
Ugradne mere 97
Ugradnja u visoki orman 97
Ugradnja u donji kuhinjski element 98
Bočna strana 99
Priključak i ventilacija 100
Ugradnja rerne na paru 101
Električni priključak 102

Podaci za institute za ispitivanje ... **103**

Tehnički podaci **104**
Izjava o usklađenosti 104
Autorska prava i licence za komunikacioni modul 104

Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

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

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

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

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

Namenska upotreba

▶ Ova rerna na paru je namenjena za upotrebu u domaćinstvu i kada je postavljena u sredini sličnoj domaćinstvu.

▶ Ova rerna na paru nije predviđena za upotrebu napolju.

▶ Koristite parnu rernu isključivo u uslovima koji su uobičajeni za domaćinstvo za pripremu na pari, otapanje i podgrevanje namirnica. Svi drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni.

▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju ovom rernom na paru, ne smeju da je koriste bez nadzora.
Ove osobe smeju da koriste rernu na paru bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njom. One moraju da prepoznaju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

▶ Ova rerna na paru je zbog posebnih zahteva (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) opremljena specijalnom sijalicom. Ova specijalna sijalica sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ona nije pogodna za osvetljenje prostorije. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.

▶ Rerna na paru sadrži 2 izvora svetlosti klase energetske efikasnosti E.

Deca u domaćinstvu

▶ Koristite blokadu uključivanja uređaja da biste sprečili decu da slučajno uključe rernu na paru.

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

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

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

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

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

▶ Opasnost od povreda zbog pare i vrućih površina. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Tokom rada iz izlaznih otvora za paru izlazi para. Rerna na paru se zagreva na staklu na vratima i komandnoj ploči.
Sprečite decu da dodiruju parnu rernu tokom rada. Držite decu dalje od rerne na paru dok se ona ne ohladi tako da bude isključena svaka opasnost od povređivanja.

▶ Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata. Maksimalno opterećenje vrata iznosi 8 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata.
Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Prava iz garancije bi se izgubila ukoliko bi rernu na paru popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.

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

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

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

▶ Prilikom instaliranja i održavanja kao i popravki rerna na paru mora potpuno da bude isključena iz električne mreže. Obezbedite to na sledeći način:

- isključite osigurače u električnoj instalaciji, ili
- potpuno odvrnite navojne uloške osigurača u električnoj instalaciji, ili
- izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tom ne vucite priključni provodnik, već sam utikač.

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

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od povreda zbog vruće pare i vrućih površina. Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na paru, rernu, prihvatnu rešetku, pribor i jelo koje se priprema.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

▶ 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.

▶ Opasnost od povređivanja usled vruće vode.
Na kraju postupka kuvanja u generatoru pare se nalazi još vruće vode koja se pumpa nazad u rezervoar za vodu. Prilikom vađenja i odlaganja rezervoara za vodu vodite računa da se ne prevrne rezervoar za vodu.

▶ Prilikom ukuvavanja i podgrevanja zatvorenih konzervi nastaje natpritisak, usled čega bi one mogle eksplodirati.
Ne upotrebljavajte rernu na paru za ukuvavanje i podgrevanje konzervi.

▶ Plastično posuđe, koje nije otporno na visoke temperature i paru, topi se na visokim temperaturama i moglo bi oštetiti parnu rernu.
Upotrebljavajte samo plastično posuđe koje je otporno na temperature (do 100 °C) i paru. Obratite pažnju na podatke koje je naveo proizvođač posuđa.

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

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

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

▶ Ako u blizini rerne na paru koristite električni uređaj, npr. ručni mikser, pazite da vratima rerne ne prikleštite priključni provodnik. Izolacija voda bi mogla da se ošteti.

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 rerne na paru.

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

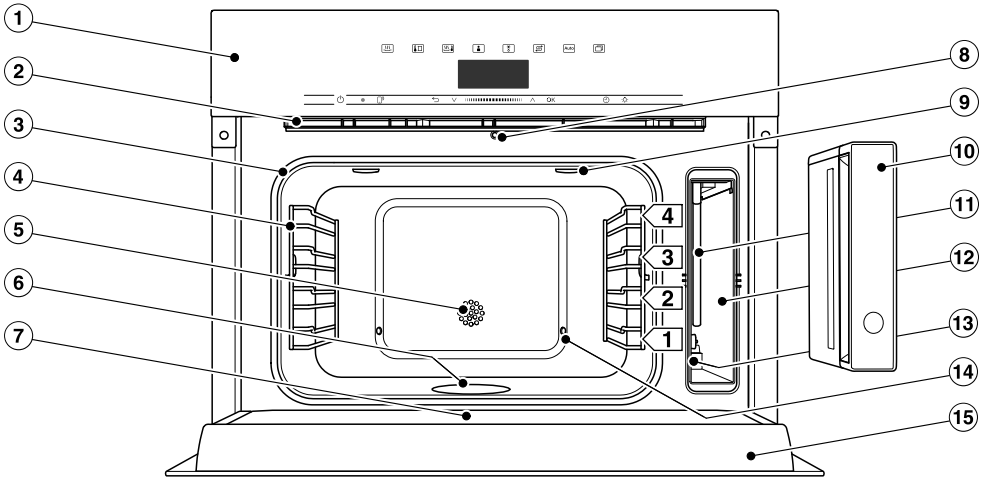
Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu.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

Upoznavanje

Rerna na paru



① Elementi za rukovanje
② Izlazni otvor za paru
③ Zaptivka na vratima
④ Prihvatne rešetke sa 4 nivoa
⑤ Senzor za temperaturu
⑥ Donji grejač
⑦ Žleb za sakupljanje tečnosti
⑧ Bravica za automatsko otvaranje vrata radi redukcije pare
⑨ LED osvetljenje rerne
⑩ Posuda za vodu sa zaštitom od prelivanja koja se skida
⑪ Usisna cev
⑫ Pregrada za stavljanje posude za vodu
⑬ Natpisna pločica
⑭ Ulaz pare
⑮ Vrata

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

Natpisna pločica

Natpisna pločica se nalazi u pregradi za stavljanje posude za vodu.
Tu ćete naći identifikacionu oznaku modela, fabrički broj, kao i podatke o priključku (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrednost).

Identifikaciona oznaka modela i fabrički broj (SB) se takođe mogu naći na pločici koja se vidi na prednjem okviru kada su vrata otvorena.

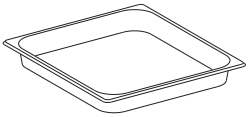
Spremite ove informacije ako imate pitanja ili problema kako bi Miele mogao ciljano da Vam pomogne.

Priloženi pribor

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

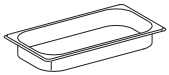
U zavisnosti od zemlje i modela, može biti uključen dodatni pribor.

Tacna za ceđenje DGG 100-40



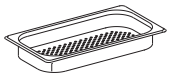
1 tacna za ceđenje od plemenitog čelika za sakupljanje kapi tečnosti.
Ovu posudu za sakupljanje tečnosti možete da upotrebljavate i kao posudu za pečenje.
375 x 394 x 40 mm (Š x D x V)

Posuda za kuvanje na pari DGG 50-40



1 neperforirana posuda za kuvanje na pari od plemenitog čelika
zapremina 2,2 l / korisna zapremina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuvanje na pari DGGL 50-40



2 perforirane posude za pečenje od plemenitog čelika
zapremina 2,2 l / korisna zapremina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

Rešetka



1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za odstranjivanje kamenca iz rerne na paru

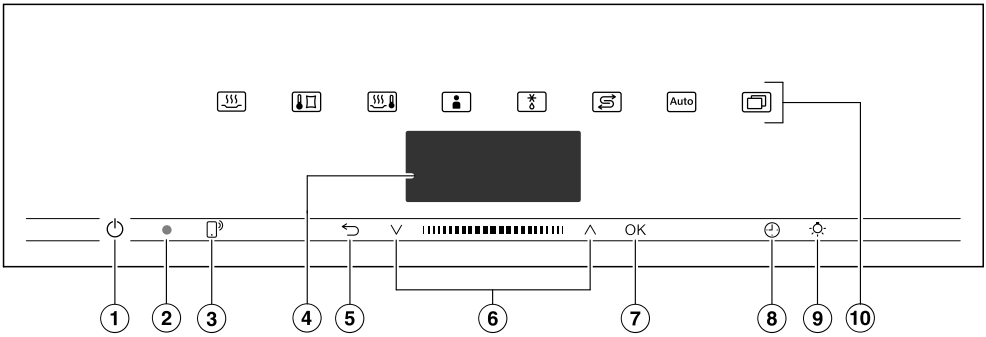
Pribor koji se naknadno kupuje

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

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

Upoznavanje

Elementi za rukovanje



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

② Optički interfejs
(samo za Miele servis)

③ Senzorski taster
Za upravljanje rernom na paru putem Vašeg mobilnog uređaja

④ Displej
Za prikaz tačnog vremena i informacije o rukovanju

⑤ Senzorski taster ⮌
Za postepeno vraćanje i za izmenu stavki menija tokom postupka kuvanja

⑥ Zona za navigaciju sa tasterima sa strelicama ∧ i ∨
Za listanje u listama sa opcijama i za izmenu vrednosti

⑦ Senzorski taster *OK*
Za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja

⑧ Senzorski taster
Za podešavanje kratkotrajnog vremenskog intervala, vremena kuvanja ili vremena pokretanja ili završetka postupka pripreme

⑨ Senzorski taster
Za uključivanje i isključivanje osvetljenja unutrašnjosti rerne

⑩ 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 rernu na paru.

Displej

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

Posle uključivanja rerne na paru pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ pojavi 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 rerna na paru 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“.

Upoznavanje

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Ako želite da koristite rernu na paru putem Vašeg mobilnog uređaja, treba da raspolažete sistemom Miele@home, uključite podešavanje Daljinsko upravljanje i dodirnete taj senzorski taster. Zatim ovaj senzorski taster svetli narandžasto i funkcija MobileStart je raspoloživa. Dok svetli ovaj senzorski taster, rernom na paru možete da upravljate preko Vašeg mobilnog uređaja (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Miele@home“).
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterima dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni. Ako se istovremeno odvija postupak kuvanja, ovim senzorskim tasterom možete da menjate vrednosti i podešavanja, npr. temperaturu ili vreme pripreme za tekući postupak, ili da prekinite postupak kuvanja.
∧ ∨	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*.
	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.

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

Rernom na paru upravljate preko zone za navigaciju pomoću tasterima sa strelicom ∧ i ∨ i polja između ❙❚■❚❙.

Čim se pojavi neka vrednost, podešavanje ili napomena, koje morate 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. Rernom na paru možete da upravljate na daljinu putem aplikacije Miele.

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

Opis funkcija

Rezervoar za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,5 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.

Vađenje posude za vodu funkcioniše po sistemu Push/Pull: radi vađenja malo pritisnite posudu za vodu.
Na kraju postupka kuvanja u generatoru pare se nalazi preostala vruća voda koja se pumpa nazad u rezervoar za vodu. Ispraznite rezervoar za vodu posle svakog postupka kuvanja sa parom.

Posuda za sakupljanje tečnosti

Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite na nivo 1 ukoliko pripremate jelo u perforiranim posudama za pečenje. Kapi tečnosti mogu unutra da se sakupe, a Vi možete jednostavno da uklonite tečnost.

Ovu posudu možete po potrebi da upotrebljavate i kao posudu za pečenje.

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“).

Vreme kuvanja

Možete da podesite vreme kuvanja između 1 minuta (0:01) i 10 sati (10:00). Ukoliko vreme kuvanja iznosi više od 59 minuta, morate da ga unesete u satima i minutima. Primer: Vreme kuvanja 80 minuta = 1:20.

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

Šumovi

Nakon uključivanja rerne na paru, tokom njenog rada i nakon isključivanja čuje se buka (brujanje). Ta buka ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. Ona nastaje tokom upumpavanja i ispumpavanja vode.

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

Faza zagrevanja

Dok se rerna na paru zagreva na podešenu temperaturu, na displeju se prikazuje Zagrevanje i rastuća temperatura u rerni.

Kod 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

Kada se dostigne podešena temperatura, počinje faza kuvanja. Tokom faze kuvanja se na displeju prikaže preostalo vreme.

Redukcija pare

Ako se kuva na temperaturi višoj od 80 °C, malo pre isteka vremena kuvanja automatski se malo otvaraju vrata rerne na paru da bi para mogla da izađe iz rerne. Na displeju se pojavi Redukcija pare. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.

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

Osvetljenje rerne

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

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

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

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

Umrežavanje

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

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

Povezivanjem 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 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.

Osnovna podešavanja

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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna na paru se zagreje tokom rada.
Rernu na paru upotrebljavajte samo ako je ona ugrađena da bi se osigurao bezbedan rad uređaja.

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

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*.

Preduslovi za umrežavanje

Obratite pažnju na sledeće preduslove za umrežavanje:

1. Na mestu postavljanja je dostupna kućna mreža.
   Pripremite lozinku za WLAN.
2. Miele aplikacija je dostupna na bilo kom mobilnom uređaju.
3. Posedujete korisnički nalog u Miele aplikaciji.

Miele aplikacija

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



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 rerne na paru

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

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

Čišćenje rezervoara za vodu

- Izvadite rezervoar za vodu.
- Skinite zaštitu od prelivanja vode.
- Rezervoar za vodu isperite ručno.

Čišćenje pribora/rerne

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

Rerna na paru je pre isporuke premazana 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 rernu na paru treba prilagoditi temperaturi ključanja vode, koja varira zavisno od nadmorske visine mesta gde je uređaj postavljen. Tokom ovog postupka se takođe ispiraju delovi koji sprovode vodu.

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

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete rernu na paru.
Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20°C).

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

Podešavanje temperature ključanja posle selidbe

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

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	
Tvrdoća vode	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Fabričko podešavanje

Podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
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 rernu na paru 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 rernu na paru:

- 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 rernu na paru pre nego što možete njome da rukujete.
- Isključeno
  Displej se zatamnjuje radi uštede energije. Morate da uključite rernu na paru pre nego što možete njome da rukujete.
- Noćno isključivanje
  Tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Tokom ostalog vremena displej je taman. Ovo podešavanje dovodi do povećane potrošnje energije.

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

Datum

Podešavate datum.

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 rerna na paru isključena:

- Uključeno
  Ako dodatno odaberete podešavanje Tačno vreme | Pokazatelj display-a | Uključeno ili Noćno isključivanje, senzorski tasteri reaguju i kada je 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 rerna na paru uključena, kao i izvesno vreme posle isključivanja rerne na paru.

Jačina zvuka

Zvučni signali

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

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 kuvanja. Toplota pripremljenog jela se održava maksimalno 15 minuta uz prethodno podešenu temperaturu. Otvaranjem vrata ili dodirom senzorskog tastera 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

- Uključeno
  Ako se jelo priprema na temperaturi višoj od oko 80 °C, malo pre isteka vremena pripreme automatski se malo otvaraju vrata rerne na paru. Ova funkcija utiče na to da prilikom otvaranja vrata ne izađe toliko puno pare. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.
- 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*.

Tvrdoća vode

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

Ako koristite flaširanu vodu za piće, npr. mineralnu vodu, upotrebite vodu za piće bez dodatka ugljen-dioksida.
Izvršite podešavanje u skladu sa sadržajem kalcijuma. Sadržaj kalcijuma je naveden na etiketi flaše u mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg Ca^{2+}/l).

Možete da podesite stepen tvrdoće između 1 °dH i 70 °dH. Fabrički je podešen stepen tvrdoće 21 °dH.

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

Tvrdoća vode		Sadržaj kalcijuma mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg Ca^{2+}/l)	Podešavanje
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258–321	37-45
46-60	8,2-10,7	322–429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

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 slučajno uključivanje rerne na paru.

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 rernu na paru, dodirnite senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključeno
  Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Parnu rernu možete da koristite na uobičajen način.

Miele@home

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

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

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

- Podesiti
  Ovo podešavanje je vidljivo samo ako još ne postoji veza sa WLAN mrežom. Vezu sa WLAN mrežom morate ponovo da 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

Kada instalirate aplikaciju Miele 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 rerni na paru je potrebno maks. 2 W.

Aktiviranje MobileStart

- Odaberite senzorski taster da biste aktivirali MobileStart.

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

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

MobileStart možete da koristite dok svetli senzorski taster .

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

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Postupak daljinskog ažuriranja

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

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

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

Ako ne želite da instalirate nadogradnju, isključite daljinsko ažuriranje.

Ažuriranje traje nekoliko minuta.

Prilikom ažuriranja obratite pažnju na sledeće:

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

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 rernu na paru dok je aktiviran demo program, pojavi 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. Parnu rernu možete da koristite na uobičajen način.

Fabrička podešavanja

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

Radni sati

Odabirom Ostali | Radni sati možete da očitate ukupan broj radnih sati vaše parne rerne.

Glavni meni i podmeniji

Meni	Predložena vrednost	Opseg
Načini rada		
Priprema na pari	100 °C	40–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Podgrevanje	100 °C	80–100 °C
Vlastiti programi		
Odmrzavanje	60 °C	50–60 °C
Odstranjivanje kamenca		
Automatski programi		
Ostali		
Blanširanje	–	–
Priprema menija	–	–
Ukuvavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posuđa	–	–
Narastanje kiselog testa	–	–
Eco - Priprema na pari	100 °C	40–100 °C
Podešavanja		
Radni sati		

Jednostavno rukovanje

■ Uključite rernu na paru.

Pojavljuje se glavni meni.

Destilovana ili voda sa ugljen-dioksidom i druge tečnosti mogu da oštete rernu na paru.
Koristite **isključivo svežu, hladnu vodu za piće** (ispod 20 °C).

■ Napunite posudu za vodu i stavite je u uređaj.

■ Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite na nivo 1 ukoliko pripremate jelo u perforiranim posudama za pečenje.

■ Stavite namirnicu u rernu.

■ Odaberite željeni način rada.

Prikažu se način rada i predložena temperatura.

■ Ukoliko je potrebno, promenite predloženu temperaturu.

Predložena temperatura se preuzima u roku od nekoliko sekundi. Temperaturu možete naknadno da promenite uz pomoć senzorskog tastera ⮌.

■ Potvrdite sa *OK*.

Prikazuju se zadata i stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

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

■ Posle postupka kuvanja odaberite senzorski taster odabranog načina rada da biste završili postupak pripreme.

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.
Prilikom otvaranja vrata bi moglo da izađe veoma puno vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.
Odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok vruća para ne nestane.

■ Izvadite namirnicu iz rerne.

■ Isključite rernu na paru.

Čišćenje rerne na paru

■ Eventualno izvadite posudu za sakupljanje tečnosti iz rerne i ispraznite je.

⚠ Opasnost od povređivanja usled vruće vode.
Na kraju postupka kuvanja u posudi za vodu se nalazi preostala vruća voda na koju biste mogli da se opečete.
Prilikom vađenja i odlaganja posude za vodu vodite računa da se ne prevrne posuda za vodu.

■ Izvadite posudu za vodu.

■ Skinite zaštitu od prelivanja vode i ispraznite posudu za vodu.

■ Očistite i obrišite celu rernu na paru kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Vodite računa da zaštita od prelivanja vode prilikom stavljanja pravilno upadne u ležište.

■ 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
- Vreme kuvanja

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.

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.

Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka kuvanja.

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.

Savet: Vreme kuvanja možete direktno da podesite i preko zone za navigaciju.

Vreme kuvanja počinje da teče tek kada je dostignuta podešena temperatura.

Ukoliko se jelo kuvalo na temperaturi višoj od 80 °C, neposredno pred kraj kuvanja se prikaže Redukcija pare i vrata se automatski malo otvore.

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

Novi postupak kuvanja može da se pokrene tek kada se bravica za automatsko otvaranje vrata vrati u početnu poziciju. Ne pritiskajte je ručno jer će se tako oštetiti.

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 Priprema na pari, Sous-vide i Eco - Priprema na pari možete da brišete Vreme kuvanja.

- 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.

Zaustavljanje postupka kuvanja

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

⚠ Opasnost od povreda usled vruće pare.

Prilikom otvaranja vrata bi moglo da izađe veoma puno vruće pare. Postoji opasnost da Vas para opeče.

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

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vrućih namirnica.

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

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

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

Postupak kuvanja se nastavlja kada zatvorite vrata.

Posle zatvaranja vrata dolazi do izjednačavanja pritiska, pri čemu može da se čuje pištanje.

Najpre se rerna ponovo zagreva i pri tom se prikazuje temperatura u rerni u porastu. Kada se dostigne podešena temperatura, teče preostalo vreme.

Postupak kuvanja se ranije završi ako vrata otvorite u poslednjem minutu vremena kuvanja.

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*.

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, uključujete rernu na paru kako biste podesili kratkotrajni vremenski interval. Kratkotrajni vremenski interval, koji odbrojava, se onda pojavi 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.

Prikaže se zahtev Podesiti 00:00 min.

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

Kratkotrajni vremenski interval se memoriše.

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

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.

Posuđe za kuvanje

Posude za pečenje

Uz rernu na paru je priloženo posuđe za kuvanje od plemenitog čelika. Kao dopunu možete da nabavite i druge posude za pečenje 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 pečenje.

Po mogućnosti koristite perforirane posude za pečenje. 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 otporno na temperature (do 100 °C) i paru. Ako 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 fajansa 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.
- Posuđe stavite na uvučenu rešetku, a ne na dno rerne.
- Između gornje ivice posude i gornje strane unutrašnjosti rerne mora da postoji malo rastojanje da bi u posudu moglo da dopre dovoljno pare.

Posuda za sakupljanje tečnosti

Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite na nivo 1 ukoliko pripremate jelo u perforiranim posudama za pečenje.
Kapi tečnosti mogu unutra da se sakupe, a Vi možete jednostavno da ih uklonite.

Ovu posudu možete po potrebi da koristite kao posudu za pečenje.

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 kuvanje i rešetku između podupirača nivoa za stavljanje posuda kako bi bile 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.

Vlastiti recepti

Namirnice i jela, koje pripremate u loncu, možete takođe da pripremate u rerni na paru. Vremena kuvanja mogu se primeniti na rernu na paru. Pri tom imajte na umu da prilikom pripreme u rerni na paru namirnica ne može da porumeni.

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.

Priprema namirnica na pari

Povrće

Sveže namirnice

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

Smrznute namirnice

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

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

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

Posude za pečenje

Između namirnica sa malim prečnikom po komadu (npr. grašak, špargle) nema šupljina ili ih ima malo i para teško može da 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

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

Priprema namirnica na pari

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 kuvanje 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 odmah iznad posude za sakupljanje tečnosti ili staklene tacne (zavisno od modela).

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.

Priprema namirnica na pari

Saveti

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Riba | ... |

ili

Priprema na pari
Temperatura: vidi tabelu
Vreme kuvanja: vidi tabelu

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

Temperatura, Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Meso

Sveže namirnice

Meso pripremite na uobičajeni način.

Zamrznute namirnice

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

Priprema

Meso, koje treba prvo da se propr̀zi, 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

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

🕘 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Pirinač

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

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

Posuda za kuvanje

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

Priprema

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

Savet: Potrebna količina tečnosti može se odrediti vagom ili „metodom 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

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

Priprema namirnica na pari

Rezanci / Testenina

Suve namirnice

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

Vreme kuvanja koje je naveo proizvođač produžite za oko $^1/_3$.

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

Priprema namirnica na pari

Mahunarke, sušene

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

Sočivo ne morate da potapate.

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Mahunarke | ... |

ili

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

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

🕘 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Kokošija jaja

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

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

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Kokošija jaja | ... |

ili

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

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

Priprema namirnica na pari

Ljuskari

Priprema

Pre pripreme odmrznite zamrznute ljuskare.

Skinite ljusku, odstranite crevo i operite ih.

Posude za pečenje

Podmažite perforirane posude za pečenje.

Vreme kuvanja

Što se ljuskari duže kuvaju, to će biti 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

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 odmah iznad posude za sakupljanje tečnosti ili staklene tacne(zavisno od modela). 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.

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

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

- Prilikom pripreme namirnica na niskoj temperaturi i sa dugim vremenom kuvanja u rerni može da se sakupi veća količina vode. To ne utiče na rezultat kuvanja.
- 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.
- Posudu za sakupljanje tečnosti stavite na nivo 1.
- 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.

Metoda Sous-vide

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

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

Temperatura, Vreme kuvanja

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

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“).

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

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

Posuđe

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

Vreme

Broj tanjira ili posuda za kuvanje ne utiče na vreme.

Vreme koje je navedeno u tabeli odnosi se na prosečnu porciju po tanjiru. Za veće količine produžite trajanje postupka.

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, sarme ili knedle presecite na dva dela.
- Umake podgrevajte odvojeno. Izuzeci su jela koja se pripremaju u sosu (npr. gulaš).
- Namirnice poklopite prilikom podgrevanja. Na taj način ćete izbeći da se para kondenzuje na posudi.
- Imajte na umu da pohovane namirnice, npr. šnicle, neće ostati hrskave.

Podgrevanje namirnica

- Namirnice koje podgrevate pokrijte tanjirom, folijom koja je otporna na temperature (do 100 °C) i paru ili poklopcem.
- Namirnice stavite na rešetku ili u posudu za kuvanje.

Podešavanja

Podgrevanje
ili
Priprema na pari

Temperatura: 100 °C
Vreme: vidi tabelu

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

Namirnice	🕘* **[min]**
Povrće	
Šargarepe Karfiol Keleraba Pasulj	6–7
Prilozi	
Testenina Pirinač	3–4
Krompir, isečen na dva dela po dužini	12–14
Knedle	15–17
Meso i živina	
Pečenje u komadima, debljine 1,5 cm Rolati, isečeni na kolutove Gulaš Jagnjeći ragu	5–6
Kuvane ćufte	13–15
Pileće šnicle Ćureće šnicle	7–8
Riba	
Riblji filet, debljine 2 cm	6–7
Riblji filet, debljine 3 cm	7–8
Ceo obrok	
Špageti, paradajz sos	13–15
Svinjsko pečenje, krompir, povrće	12–14
Punjena paprika (polovine), pirinač	13–15
Pileći frikase, pirinač	7–8
Supa od povrća	2–3
Krem supa	3–4
Bistra supa	2–3
Varivo	4–5

🕘 Vreme

* Vremena se odnose na namirnice koje se podgrevaju na tanjiru i koje su pokrivene tanjirom.

Otapanje

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

⚠ Opasnost od infekcija zbog mikroorganizama.
Mikroorganizmi kao npr. salmonela mogu prouzrokovati teška trovanja hranom.
Prilikom otapanja ribe i mesa (posebno živine) obratite posebnu pažnju na higijenu.
Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.
Nakon vremena izjednačavanja odmah obradite dalje namirnice.

Temperatura

Optimalna temperatura za otapanje iznosi 60 °C.
Izuzeci: Mleveno meso i divljač 50 °C

Pripremanje/Naknadna obrada

Da bi se namirnice odmrznule uklonite ambalažu.
Izuzeci: Hleb i pecivo odmrznite u ambalaži, jer će u protivnom upiti vlagu i omekšati.

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

Posude za kuvanje

Prilikom otapanja namirnica koje kaplju, kao što je živina, koristite perforiranu posudu za kuvanje sa podmetnutom posudom za sakupljanje tečnosti ili staklenom tacnom (zavisno od modela). Na taj način namirnice ne leže u tečnosti nastalu njihovim otapanjem.

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

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

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

Ostale primene

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

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 | Blanširanje

ili

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

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 | Priprema menija.
- Odaberite i potvrdite željenu namirnicu.

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

- Odaberite i potvrdite željene vrednosti.
- Da biste dodali još jednu namirnicu, odaberite Dodajte 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 posude za skupljanje tečnosti ili staklene tacne (u zavisnosti od modela). Na taj način ćete izbeći prenošenje ukusa ili boje zbog tečnosti koja kaplje.

Po završetku faze zagrevanja rerna na paru 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

- Gurnite rešetku u nivo 1.
- Stavite tegle na rešetku. Tegle ne smeju da se dodiruju.

Podešavanja

Ostali | Ukuvavanje
ili
Priprema na pari

Temperatura: vidi tabelu
Vreme ukuvavanja: vidi tabelu

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.

Dezinfekcija posuđa

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

Flašice za bebe rastavite na delove. Ponovo ih sastavite tek kada budu potpuno suve. Samo tako može da se izbegne ponovno razmnožavanje mikroorganizama.

- 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 | Sterilizacija posuđa
Vreme: 1 minut do 10 sati

ili

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme: 15 minuta

Narastanje kiselog testa

- Pripremite testo kao što je navedeno u receptu.
- Otvorenu posudu sa testom stavite na ubačenu rešetku.

Podešavanja

Ostali | Narastanje kiselog testa
Vreme: prema podatku u receptu

ili

Priprema na pari
Temperatura: 40 °C
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 na rešetku.

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 rerni na paru možete da rastopite svaku vrstu čokolade.
Ako koristite masnu glazuru, neotvoreno pakovanje stavite u perforiranu posudu za kuvanje.

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Specijalni dodatak | Topljenje čokolade

ili

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

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.

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

Ceđenje soka

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

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

Priprema

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

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

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

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 posudu za sakupljanje tečnosti ili staklenu tacnu (zavisno od modela).

Podešavanja

Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme: 40-70 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 pečenje.
- Odmah posle vađenja preko badema prelijte hladnu vodu. U protivnom nećete moći da ih oljuštite.

Podešavanja

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

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

Vreme

Konzervisanje jabuka

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

Podešavanja

Automatski programi Auto | Voće | Jabuke | 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

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 (npr. Riba).

Pojavljuju se raspoloživi automatski programi u okviru odabrane kategorije.

■ Odaberite odgovarajući automatski program.

■ Sledite uputstva na displeju.

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

Napomene o korišćenju

- Pre nego što pokrenete automatski program, pustite da se unutrašnjost rerne posle postupka pečenja prvo ohladi na sobnu temperaturu.
- Podaci o težini se odnose na težinu po komadu. Komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od po 250 g možete istovremeno da pripremate.
- Stepen kuvanja se prikazuje dijagramom sa sedam segmenata. Preko zone za navigaciju možete da podesite željeni stepen kuvanja.
- 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 stavkom menija Prikaz koraka pripreme navedeni su pojedinačni koraci kuvanja u automatskom programu. Kod nekih automatskih programa imate dodatnu stavku menija Prikazati akcije. Potrebne radnje, npr. za ubacivanje namirnice koja se kuva ili dodavanje sastojaka, možete izabrati preko ove stavke menija. Za vreme kuvanja, takve radnje možete prikazati preko ℹ Info.
- Kada stavljate namirnicu u vruću 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 vruće pare i opasnost od opekotina.
- Ukoliko posle isteka automatskog programa namirnica koju spremate još uvek nije kuvana onako kako želite, odaberite Nastavi kuvanje.
- Automatski programi mogu da se memorišu i kao Vlastiti programi. U tu svrhu, po isteku automatskog programa odaberite senzorski taster ⮌.

Vlastiti programi

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 prvu fazu pripreme.

Sledite uputstva na displeju:

■ Odaberite i potvrdite željena podešavanja.

■ Odaberite Završetak koraka kuvanja.

Sva podešavanja za prvu fazu pripreme su definisana.

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

■ Ako su potrebni drugi koraci pripreme, odaberite Dodavanje koraka kuvanja i postupite kao kod 1. koraka pripreme.

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

■ Čim definišete sve neophodne korake pripreme, odaberite Memorisati.

■ Unesite naziv programa.

■ Odaberite ✓.

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

■ Potvrdite sa *OK*.

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

- Odaberite željenu stavku menija.

Program se pokreće odmah ili u podešenom trenutku.

- Kada 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.

Napomene za čišćenje i održavanje

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina.
Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na unutrašnjost rerne, prihvatne rešetke i pribor.
Pre čišćenja ostavite rernu, prihvatne rešetke i pribor da se ohlade.

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

Sve površine mogu da promene boju ili mogu da se promene ukoliko koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje.
Sve površine su osetljive na ogrebotine. Na staklenim površinama ogrebotine pod određenim uslovima mogu da dovedu do loma.
Za čišćenje koristite isključivo sredstva koja se koriste u domaćinstvu.
Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

Ukoliko su nečistoće duže prisutne, može se desiti da posle nekog vremena više ne mogu da se uklone.
Površine bi mogle da se oboje ili promene.
Najbolje je da odmah uklonite nečistoće.

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

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

Neadekvatna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, izbegavajte prilikom čišćenja sledeće:

- sredstva za čišćenje, koja sadrže sodu, amonijak, kiselinu ili hlor
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak, kremu za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje, koja sadrže rastvarače
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika
- sredstva za čišćenje mašine za pranje sudova
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuvanje
- grube 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 uz pomoć 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.

Čišćenje rerne

Posle svake upotrebe očistite i obrišite rernu, zaptivku na vratima, žleb za sakupljanje tečnosti i unutrašnju stranicu vrata.

■ Uklonite:

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

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

■ Zatim te površine obrišite krpom.

Donji grejač bi posle duže upotrebe mogao da promeni boju zbog tečnosti koja kaplje na njega. To ne utiče na njegovu funkcionalnost.

Zaptivka na vratima je konstruktivno napravljena da traje koliko traje uređaj. Ukoliko jednom ipak budete morali da zamenite zaptivku na vratima, obratite se servisnoj službi (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu).

Čišćenje bravice za automatsko otvaranje vrata

Vodite računa da bravica na vratima ne bude zaprljana ostacima jela.

■ Nečistoću na bravici vrata **odmah** obrišite uz pomoć čistog sunđera, deterdženta za ručno pranje sudova i tople vode.

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

Čišćenje posude za vodu

■ Posle svake upotrebe izvadite posudu za vodu.

■ Skinite zaštitu od prelivanja vode.

■ Ispraznite posudu za vodu.

■ Isperite posudu za vodu ručno i posle toga je obrišite kako bi se sprečilo taloženje kamenca.

■ Stavite ponovo zaštitu od prelivanja na posudu za vodu. Vodite računa da zaštita od prelivanja vode pravilno upadne u ležište.

Čišćenje pribora

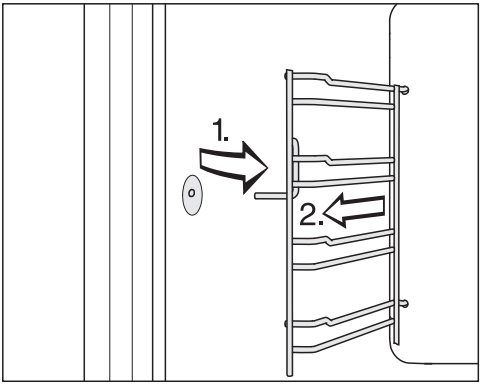
Svi delovi pribora mogu se prati u mašini za pranje sudova.

Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti, rešetke, posuda za pečenje

- Posle svake upotrebe operite i obrišite posudu za sakupljanje tečnosti, rešetku i posude za pečenje.
- Sirćetom uklonite plavičaste fleke na posudama za pečenje i potom ih isperite čistom vodom.

Čišćenje prihvatne rešetke

Prihvatne rešetke su pogodne za pranje u mašini za pranje sudova.



- Izvucite prihvatne rešetke napred iz ležišta (1.) i izvadite ih iz rerne (2.).
- Očistite prihvatne rešetke u mašini za pranje sudova ili čistim sunđerom, deterdžentom za ručno pranje sudova i toplom vodom.

Ugradnja se vrši obrnutim redosledom.

- Ponovo pažljivo ugradite prihvatne rešetke.

Ako ne ubacite prihvatne rešetke pravilno, nema zaštite od prevrtanja i izvlačenja.

Odstranjivanje kamenca u parnoj rerni

Preporučujemo da za odstranjivanje kamenca koristite Miele tablete za odstranjivanje kamenca (vidi „Pribor koji se posebno kupuje“) . One su razvijene specijalno za Miele proizvode kako bi se optimizovao postupak odstranjivanja kamenca. Druga sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i druge kiseline i/ili koja nisu bez drugih neželjenih sastojaka, kao npr. hlorida, mogla bi prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Osim toga, ne bi moglo da se garantuje za potrebno dejstvo ako se nije poštovala odgovarajuća koncentracije rastvora za čišćenje kamenca.

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

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

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

Tokom postupka odstranjivanja kamenca posudu za vodu treba isprati i napuniti svežom vodom.

Funkcije Start u i Završeno u nisu ponuđene kod odstranjivanja kamenca.

- Uključite rernu na paru i odaberite Odstranjivanje kamenca.

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

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

Prikaže se preostalo vreme. Postupak odstranjivanja kamenca se pokreće.

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

Tokom postupka posudu za vodu morate da isperete dva puta i napunite svežom vodom.

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

Po isteku preostalog vremena prikaže se Završeno i začuje se zvučni signal.

Završavanje postupka odstranjivanja kamenca

- Isključite rernu na paru.
- Izvucite rezervoar za vodu i skinite zaštitu od prelivanja vode.
- Ispraznite i obrišite rezervoar za vodu.
- Rernu ostavite da se ohladi.
- Potom obrišite unutrašnjost rerne.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

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
F11 F20	Odvodna creva su zapušena. ■ Uklonite kamenac iz rerne na paru (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Održavanje“). ■ Ako se ponovo pojavi poruka da postoji greška, pozovite servisnu službu.
F44	Došlo je do tehničke greške. ■ Isključite rernu na paru pa je nakon nekoliko minuta ponovo uključite. ■ Ako se obaveštenje da postoji greška još uvek prikazuje, pozovite servisnu službu.
F55	Maksimalno trajanje načina rada je prekoračeno i aktiviralo se bezbednosno isključivanje. ■ Isključite rernu na paru pa je ponovo uključite. Rerna na paru je ponovo spremna za upotrebu.
Prilikom uključivanja na displeju se pojavljuje Radi deblokiranja pritisnite taster OK 6 sekundi**.**	Blokada uključivanja 🔒 je uključena. ■ Blokadu uključivanja možete da isključite za neki postupak pečenja tako što ćete dodirnuti senzorski taster *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi. ■ Ako hoćete trajno da isključite blokadu uključivanja, odaberite podešavanje Bezbednost | Blokada uključivanja 🔒 | Isključeno.
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 ponovo počne napajanje strujom, pozovite servisnu službu.

Rešavanje problema

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Rernom na paru doduše može da se upravlja, ali zagrevanje rerne ne funkcioniše. ■ Deaktivirajte demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Prodajno mesto“).
	Rerna se zagrejala zbog uključene grejne fioke ispod nje. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
Posle selidbe rerna na paru više ne prelazi sa faze zagrevanja na fazu pečenja.	Temperatura ključanja vode se promenila, jer se novo mesto postavljanja uređaja razlikuje od prethodnog za najmanje 300 metara u visinu. ■ Da biste podesili temperaturu ključanja izvršite postupak odstranjivanja kamenca (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Odstranjivanje kamenca iz rerne na paru“).
Tokom rada uređaja izlazi neobično mnogo pare ili ona izlazi na drugim mestima nego što je to uobičajeno.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Zaptivka na vratima ne naleže pravilno. ■ Pritisnite ponovo zaptivku na vratima, tako da ona svuda bude ravnomerno podešena.
	Na zaptivci na vratima ima oštećenja, npr. pukotina. ■ Zamenite zaptivku na vratima. Možete da je poručite preko servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu).
Funkcije Start u **i** Završeno u **nisu navedene.**	Temperatura u unutrašnjosti rerne je previsoka, npr. po završetku postupka kuvanja. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
	Kod Odstranjivanje kamenca ove funkcije generalno 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 rerna na paru isključena. ■ Čim uključite rernu na paru senzorski tasteri reaguju. Ako želite da senzorski tasteri uvek reaguju i kada je rerna na paru isključena, odaberite podešavanje Displej	QuickTouch	Uključeno.
	Rerna na paru nije priključena na električnu mrežu. ■ Proverite da li je mrežni utikač rerne na paru utaknut u utičnicu. ■ Proverite da li je iskočio osigurač u električnoj instalaciji. Pozovite kvalifikovanog električara ili Miele servisnu službu.
	Postoji problem u komandama. ■ Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje ⏻ dok se displej ne isključi a rerna na paru ponovo ne pokrene.
Senzorski taster treperi kada uključite rernu na paru.	Vašu rernu na paru do sada niste povezali sa WLAN mrežom. Senzorski taster treperi kako bi vam signalizirao da rernu na paru možete jednostavno umrežiti pomoću ovog senzorskog tastera. Nakon višestrukog uključivanja i isključivanja rerne na paru, senzorski taster više ne treperi, ali je funkcija umrežavanja i dalje aktivna.

Rešavanje problema

Šumovi

Problem	Uzrok i otklanjanje
Tokom rada i nakon isključivanja rerne na paru čuje se zvuk (brujanje).	Ovaj zvuk ne ukazuje na pogrešnu funkciju ili kvar na uređaju. On nastaje prilikom upumpavanja i ispumpavanja vode.
Posle isključivanja uređaja se još čuje zvuk ventilatora.	Ventilator radi dalje. Rerna na paru je opremljena ventilatorom, koji paru iz unutrašnjosti rerne sprovodi napolje. Ventilator radi dalje i posle isključivanja rerne. Posle izvesnog vremena on se automatski isključuje.
Kada uređaj ponovo počne da radi čuje se pištanje.	Posle zatvaranja vrata dolazi do izjednačavanja pritiska, pri čemu može da se čuje pištanje. Taj zvuk ne ukazuje da se radi o kvaru na uređaju.

Opšti problemi ili tehničke smetnje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna na paru ne može da se uključi.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (za minimalnu jačinu osigurača videti natpisnu pločicu).
	Eventualno je došlo do tehničke smetnje. ■ Isključite rernu na paru 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 rernu na paru, pozovite stručnog električara ili servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne funkcioniše.	Sijalica je neispravna. ■ Pozovite servisnu službu ako treba zameniti sijalicu.

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.

Natpisna pločica se nalazi u pregradi za stavljanje posude za vodu. Identifikaciona oznaka modela i fabrički broj se takođe mogu naći na pločici koja se vidi na prednjem okviru kada su vrata otvorena.

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim uslovima garancije.

Sigurnosna uputstva za ugradnju

⚠ Oštećenja usled nestručne ugradnje.

Rerna na paru može da se ošteti zbog nestručne ugradnje.

Ugradnju rerne na paru prepustite kvalifikovanom stručnjaku.

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

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

▶ Vodite računa da utičnica bude pristupačna posle ugradnje rerne na paru.

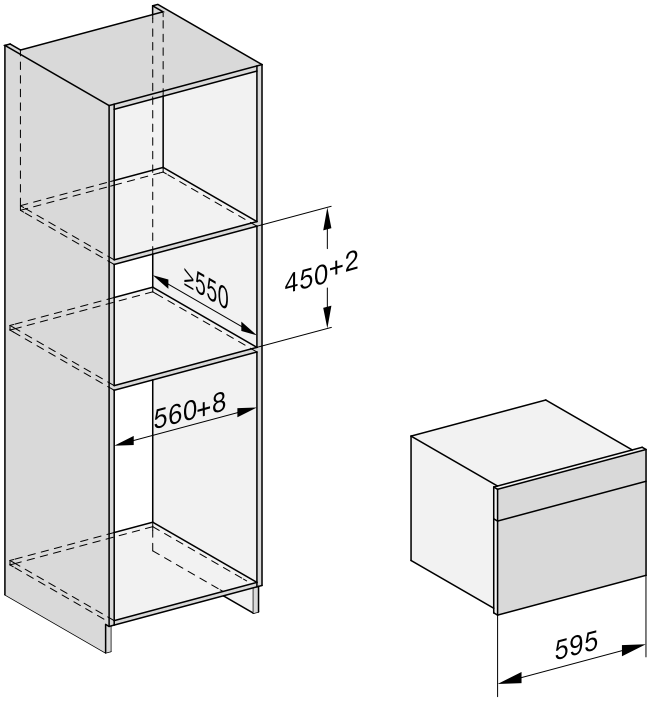
▶ Rerna na paru mora biti postavljena tako da može da se vidi sadržaj posude za kuvanje u prvom gornjem nivou. Samo tako možete da izbegnete opekotine zbog prelivanja vrućih namirnica.

Ugradne mere

Sve dimenzije su u mm.

Ugradnja u visoki orman

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

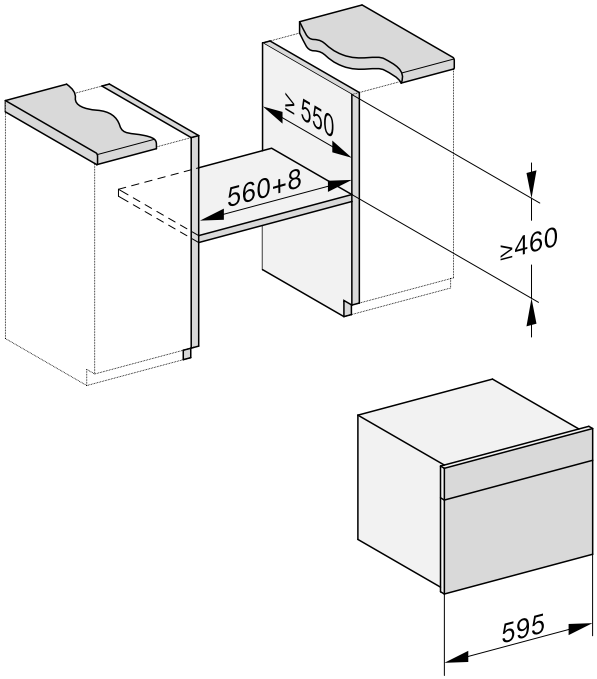


Instalacija

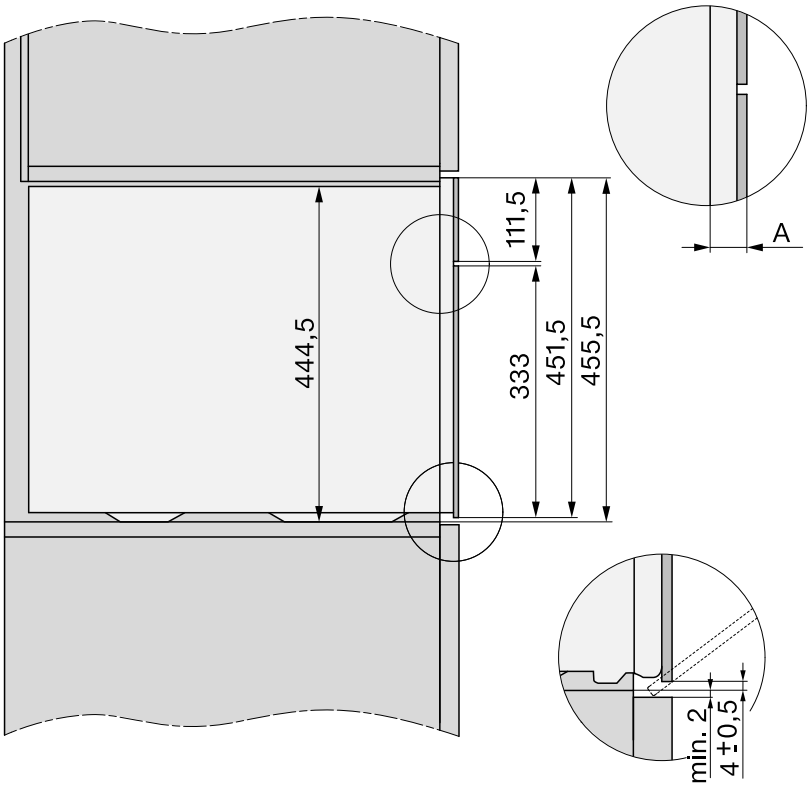
Ugradnja u donji kuhinjski element

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

Ukoliko 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 za ugradnju ploče.



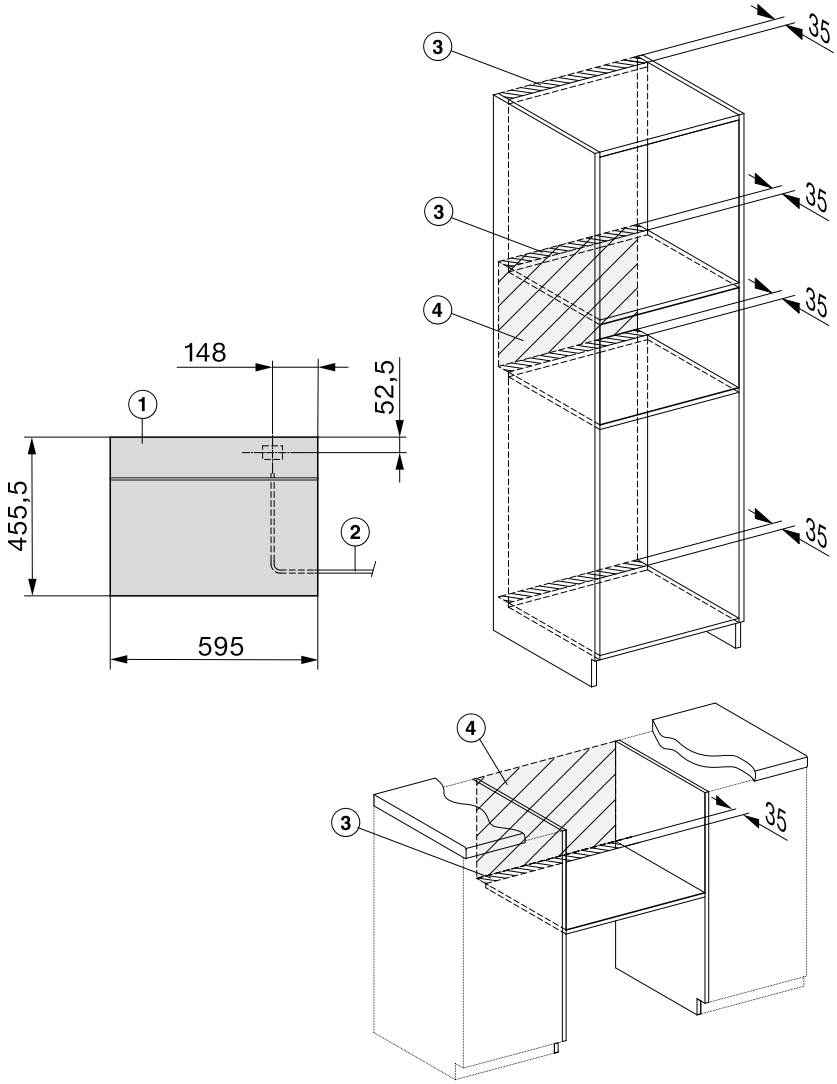
Bočna strana



A Stakleni front: 22 mm
Metalni front: 23,3 mm

Instalacija

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

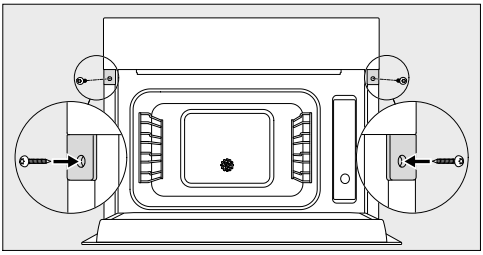
Ugradnja rerne na paru

- Priključite mrežni vod na rernu na paru.

Oštećenja usled nepravilnog transporta.
Vrata bi mogla da se oštete ukoliko rernu na paru prenosite držeći je za ručku na vratima.
Za nošenje koristite ručke koje se nalaze na bočnim stranicama kućišta.

Generator pare neće raditi besprekorno ako parna rerna ne stoji vodoravno.
Odstupanje od vodoravnog položaja sme da iznosi maksimalno 2°.

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



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

Električni priključak

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

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

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

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

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

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

U ovom uputstvu za upotrebu ili na natpisnoj pločici možete naći informacije o nazivnoj snazi i odgovarajućoj zaštiti. Uporedite ove podatke sa podacima za električni priključak na licu mesta.
U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.

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

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

Probno jelo	Posude za kuvanje	Količina [g]	41	[°C]	[min]
Dovod pare					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	bilo koji	100	3
Razvođenje pare					
Brokoli (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	bilo koji[3]	100	3
Kapacitet uređaja					
Grašak (8.3)	4x DGGL 50-40	po 875	2, 4[4]	100	[5]

4 1 Nivo(i), Temperatura, Vreme kuvanja

[1] Posudu za sakupljanje tečnosti ili staklenu tacnu (zavisno od modela) stavite u nivo 1.

[2] Ubacite probno jelo u hladnu rernu (pre nego što počne faza zagrevanja).

[3] Gurnite 2x DGGL 50-40 redom u nivo.

[4] Gurnite 2x DGGL 50-40 redom u prihvatne nivoe.

[5] Test je završen kada temperatura na najhladnijem mestu iznosi 85 °C.

Probna jela priprema menija[1] (način rada Priprema namirnica na pari)

Probno jelo	Posude za pečenje	Količina [g]	42	[°C]	Visina [cm]	[min]
Krompir, tvrđi pri kuvanju, isečen na četiri dela[3]	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Filet lososa, zamrznut, neodmrznut	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Cvetići brokolija	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

4 1 Nivo, Temperatura, Vreme kuvanja

[1] Za postupak vidi poglavlje „Priprema namirnica na pari“, odeljak „Priprema menija“.

[2] Posudu za sakupljanje tečnosti ili staklenu tacnu (zavisno od modela) stavite u nivo 1.

[3] Ubacite 1. probno jelo (krompir) u hladnu rernu (pre nego što počne faza zagrevanja).

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

DG 7440

sr-RS

M.-Nr. 11 266 800 / 03 / 002