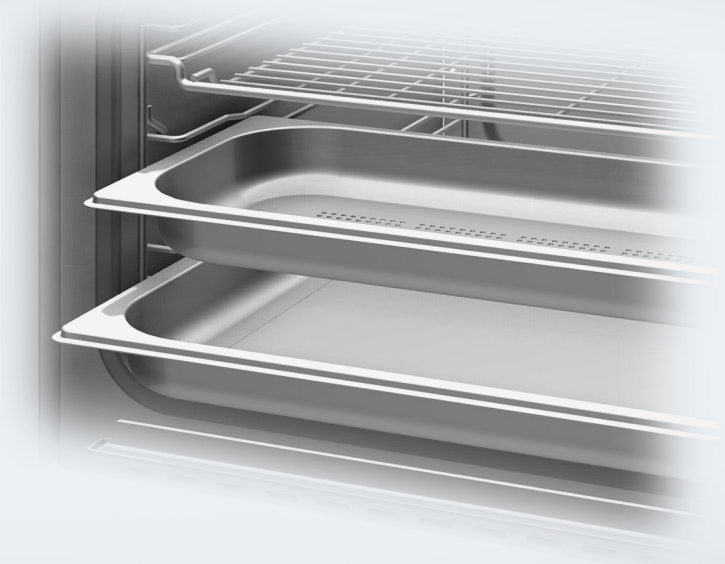
Uputstvo za upotrebu i montažu
Rerna na paru



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. 11 266 780

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
Displej 13
Senzorski tasteri 13
Simboli 13
Opis funkcija 14
Rezervoar za vodu 14
Posuda za sakupljanje tečnosti 14
Temperatura 14
Vreme kuvanja 14
Šumovi 15
Faza zagrevanja 15
Faza kuvanja 15
Redukcija pare 15
Pokretanje 16
Prvo čišćenje rerne na paru 16
Podešavanje tvrdoće vode 16
Podešavanje temperature ključanja 16
Podešavanja 17
Prikazivanje radnih sati 17
Promena i memorisanje podešavanja 17
Tvrdoća vode 19
Rukovanje 20
Rukovanje rernom na paru 20
Izmena vrednosti za postupak pripreme 21
Zaustavljanje postupka kuvanja 22
Šta je važno i šta treba da znate 23
Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari 23
Posuđe za kuvanje 23
Posuda za sakupljanje tečnosti 23
Nivo za stavljanje posude 24
Smrznute namirnice 24
Temperatura 24
Vreme kuvanja 24
Kuvanje sa tečnošću 24
Vlastiti recepti 24
Priprema namirnica na pari 25
Eco-priprema namirnica na pari 25
Informacije vezane za tabele kuvanja 25
Povrće 26
Riba 29
Meso 32
Pirinač 34
Žitarice 35
Rezanci / Testenina 36
Knedle 37
Mahunarke, sušene 38
Kokošija jaja 40
Voće 41
Kobasičarski proizvodi 41
Ljuskari 42
Školjke 43
Priprema menija 44
Ostale primene 45
Podgrevanje 45
Otapanje 47
Blanširanje 50
Ukuvavanje 50
Dezinfekcija posuđa 53
Narastanje kiselog testa 53
Zagrevanje vlažnih ubrusa 53
Omekšavanje želatina 53
Dekristalizacija meda 54
Topljenje čokolade 54
Priprema jogurta 55
Topljenje slanine 56
Dinstanje crnog luka 56
Ceđenje soka 56
Ljuštenje namirnica 57
Konzervisanje jabuka 57
Priprema koha od jaja 57
Automatski programi 58
Čišćenje i održavanje 60
Napomene za čišćenje i održavanje 60
Neadekvatna sredstva za čišćenje 60
Čišćenje prednje ploče 61

Čišćenje rerne 61
Čišćenje posude za vodu..... 61
Čišćenje pribora..... 62
Čišćenje prihvatne rešetke..... 62
Odstranjivanje kamenca u parnoj rerni..... 62
Rešavanje problema **64**
Poruke na displeju 64
Neočekivano ponašanje 65
Šumovi 65
Opšti problemi ili tehničke smetnje 66
Servisna služba..... **67**
Kontakt za prijavu smetnji 67
Garancija..... 67
Instalacija..... **68**
Sigurnosna uputstva za ugradnju 68
Ugradne mere 69
Ugradnja u visoki orman 69
Ugradnja u donji kuhinjski element..... 70
Bočna strana..... 71
Priključak i ventilacija 72
Ugradnja rerne na paru 73
Električni priključak..... 74
Podaci za institute za ispitivanje... **75**
Tehnički podaci..... **76**

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.

Deca u domaćinstvu

▶ 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 nestručne instalacije i održavanja ili popravki za korisnika može da nastane znatna opasnost, za koju firma Miele ne snosi odgovornost. Instalaciju i održavanje ili popravke sme da vrši isključivo kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

▶ 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 se gube ako rernu na paru ne popravlja kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

▶ Preporučujemo da oštećene delove zamenite originalnim rezervnim delovima. Firma Miele garantuje potpuno ispunjenje zahteva o bezbednosti i prava na garanciju važe samo u slučaju propisne ugradnje originalnih rezervnih delova.

▶ Kad je mrežni utikač uklonjen sa mrežnog priključnog kabla ili priključni kabl nije opremljen utikačem, priključivanje rerne na paru na električnu mrežu mora da obavi kvalifikovano stručno lice ili Miele servisna služba.

▶ 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

▶ Preporučujemo da koristite Miele originalni pribor. Ukoliko se dograđuju ili ugrađuju drugi delovi, mogu da se izgube prava iz garancije, jemstvo i/ili odgovornost za uređaj.

▶ Originalni rezervni delovi firme Miele su dostupni najmanje 10 godina i do 15 godina nakon prestanka proizvodnje 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

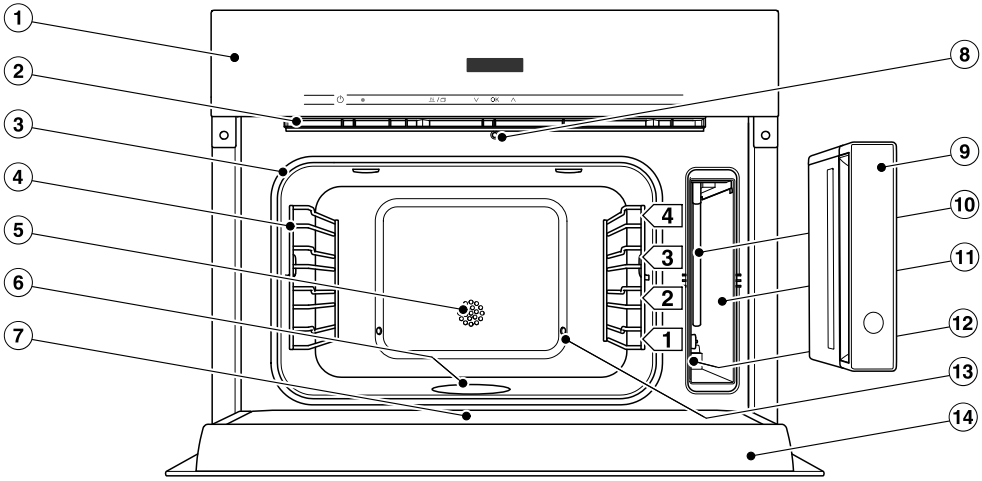
Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. 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 Posuda za vodu sa zaštitom od prelivanja koja se skida
⑩ Usisna cev
⑪ Pregrada za stavljanje posude za vodu
⑫ Natpisna pločica
⑬ Ulaz pare
⑭ 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.

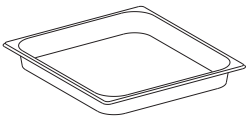
Spremite ove informacije ako imate pitanja ili problema kako bi Miele mogao ciljano da Vam pomogne.

Priloženi pribor

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

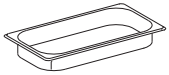
U zavisnosti od zemlje i modela, može biti uključen dodatni pribor.

Tacna za ceđenje DGG 100-40



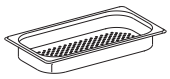
1 tacna za ceđenje od plemenitog čelika za sakupljanje kapi tečnosti.
Ovu posudu za sakupljanje tečnosti možete da upotrebljavate i kao posudu za pečenje.
375 x 394 x 40 mm (Š x D x V)

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

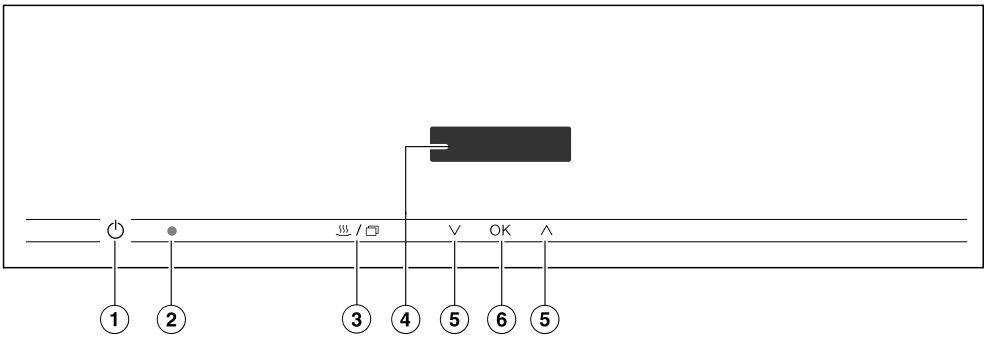
Pribor koji se naknadno kupuje

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 biranje između funkcija Priprema namirnica na pari, *ECO*-priprema namirnica na pari i Automatski programi

④ Displej
Za prikaz informacija o rukovanju

⑤ Senzorski tasteri ∨∧
Za izmenu vrednosti i podešavanja i listanje u listama sa opcijama

⑥ Senzorski taster *OK*
Za potvrdu unosa ili odabira i za memorisanje podešavanja

Displej

Na displeju se prikazuju informacije o temperaturama, vremenima kuvanja, automatskim programima i podešavanjima.

Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete da isključite (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Simboli

Na displeju mogu tokom rada da se prikazuju sledeći simboli i indikacije:

Simbol/prikaz	Značenje
	Priprema namirnica na pari
 (treperi).	Nedostatak vode ili posude za vodu
ECO	*ECO*-priprema namirnica na pari
Auto *A* + broj(evi)	Automatski program
Brojevi + °C	Temperatura
Brojevi + h	Vreme kuvanja
 + broj(evi)	iz rerne na paru mora da se odstrani kamenac (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Odstranjivanje kamenca iz rerne na paru“)

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

Rerna na paru ima raspon temperature od 40 °C do 100 °C. Pri uključivanju rerne na paru je podešena temperatura od 100 °C. Temperaturu možete da menjate u koracima od 5 °C.

Preporučena temperatura

Temperatura	Primena
100 °C	- Priprema svih namirnica - Podgrevanje - Priprema menija - Ukuvavanje - Ceđenje soka
85 °C	- Lagano pripremanje ribe
50–60 °C	- Otapanje
40 °C	- Narastanje kiselog testa - Priprema jogurta

Vreme kuvanja

Možete da podesite vreme kuvanja između 1 minuta (*0:01*) i 9 sati 59 minuta (*9:59*). Ukoliko vreme kuvanja iznosi više od 59 minuta, morate da ga unesete u satima i minutima.
Primer: Vreme kuvanja 80 minuta = 1:20.

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

U fazi zagrevanja unutrašnjost rerne se zagreva na podešenu temperaturu. Porast temperature u rerni se prikazuje na displeju.

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 na nižim temperaturama kuvanja.

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. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.

Redukciju pare možete da isključite (vidi poglavlje „Podešavanja“). Ako je ona isključena, prilikom otvaranja vrata izlazi mnogo pare.

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 tvrdoće 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 na paru.

Fabrički je podešen stepen tvrdoće 21 °dH.

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

- Podesite lokalnu tvrdoću vode (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Promena i memorisanje podešavanja“).

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 na paru sa načinom rada Priprema namirnica na pari (100 °C) 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“).

Prikazivanje radnih sati

Možete očitati ukupan broj radnih sati vaše rerne na paru.

Rerna na paru je **isključena**.

- Dodirnite i držite pritisnut senzorski taster ♨ / ▭.
- Dok držite prst na senzorskom tasteru ♨ / ▭ kratko dodirnite 1 put prekidač za uključivanje/isključivanje ⏻.

Prikazuju se radni sati.

Promena i memorisanje podešavanja

Za Vašu rernu na paru su fabrički utvrđena podešavanja. Možete da promenite podešavanja koja su navedena u sledećoj tabeli.

Rerna na paru je **isključena**.

- Dodirnite i držite pritisnut senzorski taster ∨.
- Dok držite prst na senzorskom tasteru ∨ kratko dodirnite 1 put taster za uključivanje/isključivanje ⏻.

Prikaže se **P1**.

- Dodirivanjem senzorskog tastera ∨ ili ∧ podesite željeni program.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikažu se **S** i jedan broj.

- Dodirivanjem senzorskog tastera ∨ ili ∧ podesite željeni status/željenu tvrdoću vode.
- Potvrdite sa *OK*.

Odabrani status je memorisan.

- Nakon izmene željenog (željenih) podešavanja, isključite rernu na paru.

Podešavanja

Fabričko podešavanje je uvek prikazano **podebljanim** slovima.

Program		Tvrdoća vode/ status	Moguća podešavanja
P1	Tvrdoća vode	**21°**	Vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Tvrdoća vode“
P2	Jačina zvučnih signala	S1	vrlo tiho
		S2	tiho
		S3	**glasno**
		S4	veoma glasno
P3	Zvuk tastera	S0	isključeno
		S1	**uključeno**
P4	Redukcija pare	S0	isključeno
		S1	**uključeno**
P5	Jedinica za temperaturu	**S1**	**°C**
		S2	°F
P6	Demo program	**S0**	**isključeno, rerna na paru greje**
		S1	uključeno, rerna na paru ne greje

Tvrdoća vode

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

Možete da podesite stepen tvrdoće između 1 °dH i 70 °dH.

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).

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°

Rukovanje rernom na paru

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.
- Uključite rernu na paru.



Prikaže se *100* °C. *100* treperi.

- Ako želite da kuvate na temperaturi od 100 °C, potvrdite temperaturu sa *OK*.
- Ako želite da kuvate na nižoj temperaturi, dodirivanjem senzorskog tastera ∨ smanjite temperaturu i potvrdite je sa *OK*.

Temperatura se preuzima u roku od nekoliko sekundi. Da biste se vratili na podešavanje temperature, dodirnite 2 puta *OK*.



Prikaže se *0:00* h.
0 za sate treperi.

- Ako želite da podesite vreme kuvanja
  - manje od 1 sata, potvrdite to sa *OK*,
  - više od 1 sata, podesite dodirivanjem senzorskog tastera ∧ (od *0* naviše) ili ∨ (od *9* naniže) odgovarajuće sate i potvrdite to sa *OK*.
- Dodirivanjem senzorskog tastera ∧ (od *00* naviše) ili ∨ (od *59* naniže) podesite odgovarajući broj minuta.
- Potvrdite sa *OK*.

Prikaže se stvarna temperatura i počinje faza zagrevanja.

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

Počinje odbrojavanje vremena kuvanja.

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.

Po isteku vremena kuvanja začuje se zvučni signal.

- Izvadite namirnicu iz rerne.
- Isključite rernu na paru.

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.

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

Ako tokom postupka kuvanja nestane vode, čuje se zvučni signal i treperi simbol .

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

Postupak kuvanja se nastavlja.

Izmena vrednosti za postupak pripreme

Čim se postupak kuvanja završi, možete da promenite temperaturu i vreme kuvanja za ovaj postupak pripreme.

Promena temperature

- Dodirnite 1 put *OK*.

Displej prebacuje na podešavanje temperature i temperatura treperi.

- Izmenite temperaturu dodirivanjem senzorskog tastera ∨ ili ∧.
- Potvrdite sa *OK*.

Menjanje vremena kuvanja

- Dodirnite 2 puta *OK*.

Displej prebacuje na podešavanje vremena kuvanja i treperi broj za sate.

- Izmenite vreme kuvanja dodirivanjem senzorskog tastera ∨ ili ∧.
- Potvrdite sa *OK*.

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.

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 namirnica na pari

Za kuvanje na pari uz uštedu energije možete da koristite način rada Eco-priprema namirnica na pari. Eco-priprema namirnica na pari je naročito pogodna za pripremu povrća i ribe. Za pripremu namirnica koje sadrže skrob kao što su npr. krompir, pirinač i testenina način rada Eco-priprema namirnica na pari je manje pogodan.

Preporučujemo vremena kuvanja i temperature navedene u tabelama u poglavlju „Priprema namirnica na pari“.
Po potrebi možete da produžite kuvanje.

- Uključite rernu na paru.
- Dodirnite senzorski taster / .

Na displeju se prikaže *ECO*.

- Potvrdite sa *OK*.
- Podesite temperaturu i vreme kuvanja.

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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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 propрži, 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

Priprema namirnica 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.

Podešavanja

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

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

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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

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

	Vreme kuvanja [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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 90 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

Kobasičarski proizvodi	Vreme kuvanja [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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

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.

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

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

Ostale primene

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

Namirnice	🕘* **[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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: vidi tabelu
Vreme otapanja: vidi tabelu
Vreme izjednačavanja: vidi tabelu

Ostale primene

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

Zamrznuta namirnica	Količina	[°C]	[min]	[min]
Mlečni proizvodi				
Sir u kriškama	125 g	60	15	10
Švapski sir	250 g	60	20–25	10–15
Pavlaka	250 g	60	20–25	10–15
Meki sir	100 g	60	15	10–15
Voće				
Pekmez od jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Kajsije	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribizle	300 g	60	8	10–12
Trešnje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Šljive	250 g	60	20–25	10–15
Ogrozd	250 g	60	20–22	10–15
Povrće				
zamrznuto u blok	300 g	60	20–25	10–15
Riba				
Fileti ribe	400 g	60	15	10–15
Pastrmke	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Krabe	300 g	60	4–6	5
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog/ Varivo/supe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Pečenje, komadi	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Mleveno meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

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

Temperatura, Vreme otapanja, Vreme izjednačavanja

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

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

Ukuvavanje

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

Tegle

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

Vodite računa da tegle budu iste veličine kako bi se sve ravnomerno 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 koštičom (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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: vidi tabelu
Vreme ukuvavanja: vidi tabelu

Ostale primene

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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 70 °C
Vreme: 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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 90 °C
Vreme: 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 65 °C
Vreme: 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

Priprema namirnica 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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme: 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

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme dinstanja: 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 iseći.

Saveti

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

Ceđenje soka iz voća

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu za kuvanje.
- Da bi se sakupljao sok, ispod nje stavite neperforiranu posudu za kuvanje ili posudu za sakupljanje tečnosti ili staklenu tacnu (zavisno od modela).

Podešavanja

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

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

◴ Vreme

Konzervisanje jabuka

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

Podešavanja

Priprema namirnica na pari
Temperatura: 50 °C
Vreme konzerviranja: 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 namirnica na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: 4 minuta

Automatski programi

Vaša rerna na paru ima 20 automatskih programa za pripremanje različitih vrsta povrća. Temperatura i vreme kuvanja su postavljeni, povrće mora da se priprema samo u skladu sa uputstvima (vidi tabelu „Pregled programa“).

Pre nego što pokrenete automatski program, pustite da se rerna na paru posle postupka kuvanja prvo ohladi na sobnu temperaturu.

Napomene i savete o pripremi povrća na pari ćete naći u poglavlju „Priprema namirnica na pari“, odeljak „Povrće“.

Upotreba automatskih programa

- Pripremite povrće i stavite ga u perforiranu posudu za pečenje.
- Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite u nivo 1.
  Posudu za pečenje sa povrćem možete da ubacite po želji.
- Napunite posudu za vodu i stavite je u uređaj.
- Uključite rernu na paru.
- Dodirnite senzorski taster / .

Prikaže se *ECO*.

Kada dodirnete senzorski taster ∨ ili ∧, prelazi se na automatske programe.

- Uz pomoć senzorskih tastera ∨ ili ∧ podesite željeni program, npr. A15.
- Potvrdite sa *OK*.
- Uz pomoć senzorskih tastera ∨ ili ∧ podesite željeni stepen kuvanja.

- da nije raskuvano
- srednje kuvano
- meko kuvano

- Potvrdite sa *OK*.

Pregled programa

Broj programa	Povrće	
A1	Karfiol	Cvetići, srednji
A2	Boranija, (zelena, žuta)	cela
A3	Brokoli	Cvetići, srednji
A4	Kineski kupus	Trake
A5	Grašak	—
A6	Komorač	Trake
A7	Keleraba	Štapići
A8	Bundeva	Kockice
A9	Kukuruz	Klip
A10	Šargarepa	Kockice/štapići/trake
A11	Paprika	Trake
A12	Krompir u ljusci	tvrđi pri kuvanju, srednji
A13	Praziluk	Kolutovi
A14	Romanesco brokoli	Cvetići, srednji
A15	Prokelj	—
A16	Krompir kuvan u slanoj vodi	tvrđi pri kuvanju, isečen na četiri dela
A17	Špargla, zelena	srednja
A18	Špargla, bela	srednja
A19	Spanać	—
A20	Grašak šećerac	—

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

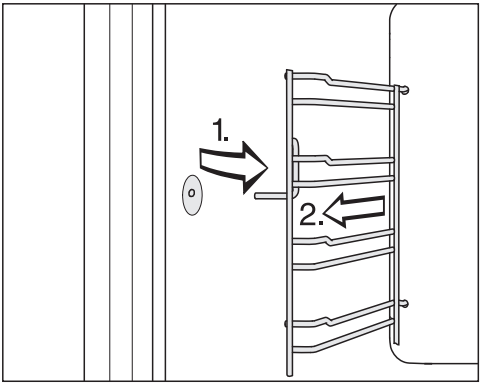
Svi delovi pribora mogu se prati u mašini za pranje sudova.

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 koncentracija 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, posle uključivanja rerne na paru se prikažu simbol ⛓ i 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.

- Dodirujte taster za uključivanje/isključivanje ⏻ sve dok se ne pojave simbol ⇄ i kružni dijagram na nekoliko sekundi.

Priprema se postupak odstranjivanja kamenca. Čim se priprema završi, treperi simbol 🚰 i pojavljuje se vreme odstranjivanja kamenca.

- 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 rezervoar za vodu u uređaj.
- Potvrdite sa *OK*.

Postupak odstranjivanja kamenca se pokreće.

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

Tokom postupka odstranjivanja kamenca posudu za vodu treba isprati **dva puta** i napuniti svežom vodom. U tim trenucima začuje se zvučni signal i prikaže simbol 🚰.

- Izvucite rezervoar za vodu i skinite zaštitu od prelivanja vode.
- Ispraznite i temeljno isperite posudu za vodu.
- U posudu za vodu sipajte do oznake ⇄ vodu i stavite posudu u uređaj.
- Potvrdite sa *OK*.

Simbol 🚰 se gasi. Postupak odstranjivanja kamenca se nastavlja.

Kada posudu za vodu isperete drugi put i napunite svežom vodom, nekoliko minuta kasnije začuje se zvučni signal. Postupak odstranjivanja kamenca je završen.

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.

Rešavanje problema

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

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

Poruke na displeju

Problem	Uzrok i otklanjanje
Nakon uključivanja na displeju se nakratko pojavljuje *DES_*. Rerna se ne zagreva.	Demo program je uključen. Rernom na paru ipak može da se upravlja, ali zagrevanje rerne ne funkcioniše. ■ Isključite demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“).
Na displeju se prikazuje simbol i eventualno se oglašava signal.	Posuda za vodu nije stavljena u rernu na paru do kraja. ■ Izvadite posudu za vodu i gurnite je u uređaj do kraja.
	U posudi za vodu se ne nalazi dovoljno vode. Voda se mora nalaziti između dve oznake. ■ Napunite posudu za vodu vodom.
Na displeju se pojavi simbol i broj između *1* i *10*.	Iz rerne na paru mora da se odstrani kamenac. ■ Uklonite kamenac iz rerne na paru (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Odstranjivanje kamenca iz rerne na paru“).
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.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i otklanjanje
Rerna se ne zagreva.	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).

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.

Rešavanje problema

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.

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.

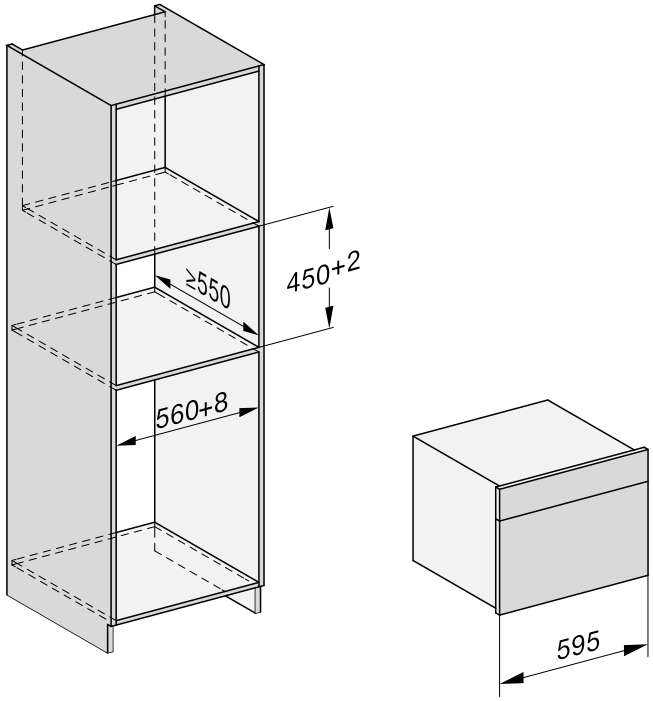
▶ Rerna na paru mora biti postavljena tako da može da se vidi sadržaj posude za kuvanje u prvom gornjem nivou. Samo tako možete da izbegnete opekotine zbog prelivanja vrućih namirnica.

Ugradne mere

Sve dimenzije su u mm.

Ugradnja u visoki orman

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

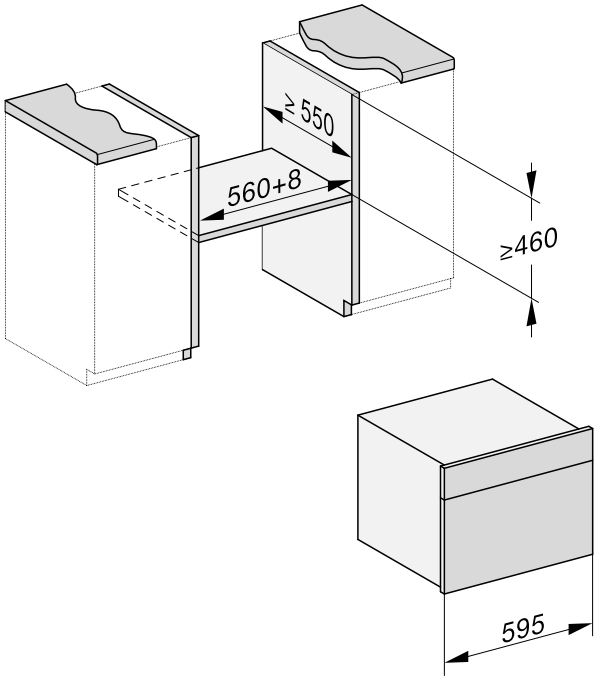


Instalacija

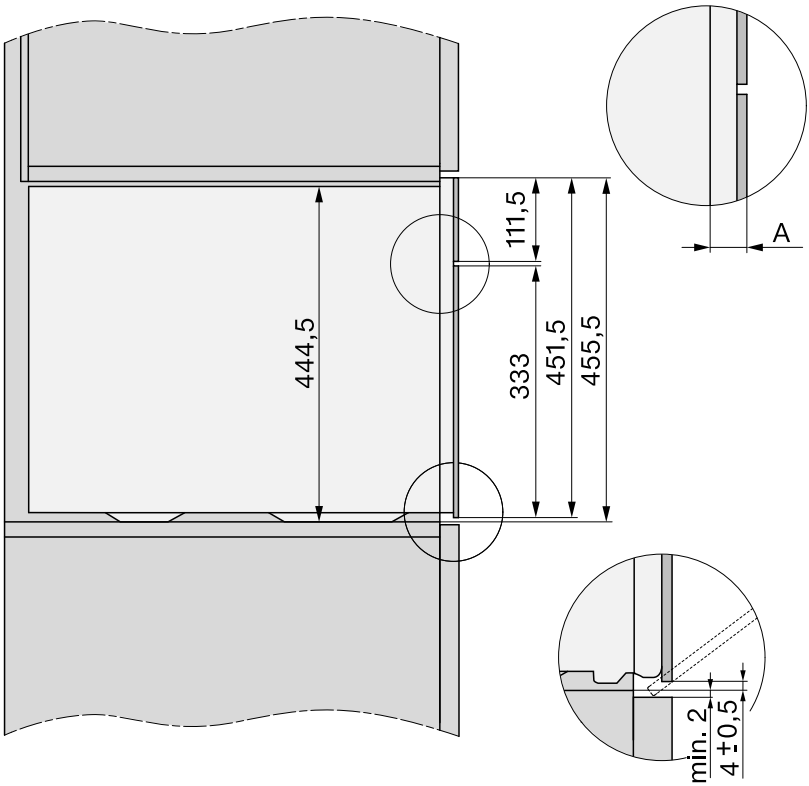
Ugradnja u donji kuhinjski element

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.



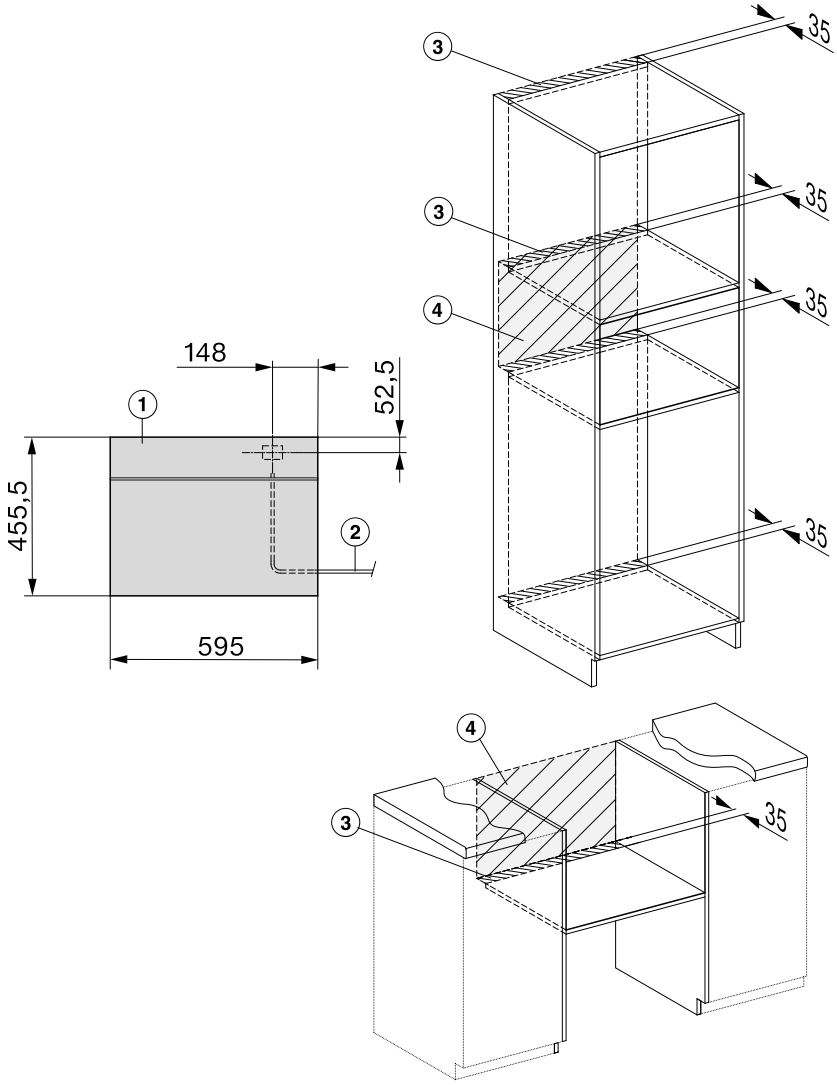
Bočna strana



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

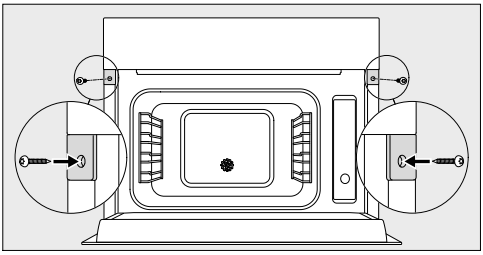
Ugradnja rerne na paru

- 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 normi EN 60350-1 (Priprema namirnica na pari)

Probno jelo	Posude za pečenje	Količina [g]	[41]	[2] [°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] Nivo(i), Temperatura, Vreme kuvanja

[1] Posudu za sakupljanje tečnosti stavite na 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 nivoe.

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

Probna jela priprema menija[1] (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
Brokoli, cvetići	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

[4] Nivo, Temperatura, Vreme kuvanja

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

[2] Posudu za sakupljanje tečnosti stavite na nivo 1.

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

Tehnički podaci

Potrošnja električne energije u isključenom stanju	maks. 0,3 W
Vremenski period do automatskog prebacivanja u isključeno stanje	20 min.

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 2740, DG 2840

sr-RS

M.-Nr. 11 266 780 / 02 / 002