tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

MIELE parna rerna DG 6001

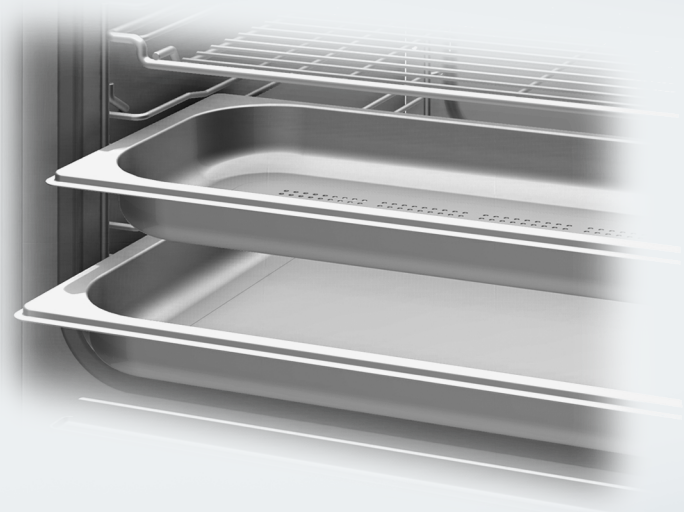


Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

https://tehnoteka.rs/p/miele-parna-rerna-dg-6001-akcija-cena/

Uputstvo za upotrebu
Rerna na paru



Obavezno pročitajte uputstvo za upotrebu pre postavljanja - instalacije - puštanja u rad. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja na uređaju.

sr-RS

M.-Nr. 11 266 000

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja 5

Vaš doprinos zaštiti životne sredine 14

Pregled 15
Izgled rerne na paru 15
Priloženi pribor 16

Elementi za rukovanje 17
Senzorski tasteri 18
Displej 18

Opis funkcija 19
Posuda za vodu 19
Posuda za sakupljanje tečnosti 19
Temperatura 19
Vreme kuvanja 19
Šumovi 19
Faza zagrevanja 20
Faza kuvanja 20

Prvo puštanje u rad 21
Prvo čišćenje rerne na paru 21
Podešavanje tvrdoće vode 22
Podešavanje temperature ključanja 22

Rukovanje 23
Rukovanje rernom na paru 23
Prekid rada uređaja 25
Prethodno zagrevanje 26

Šta je važno i šta treba da znate 27
Šta je posebno kod pripreme namirnica na pari 27
Posuđe za kuvanje 27
Posuda za sakupljanje tečnosti 27
Nivo za stavljanje posude 28
Smrznute namirnice 28
Temperatura 28
Vreme kuvanja 28
Kuvanje sa tečnošću 28
Vlastiti recepti 28

Priprema namirnica na pari 29
Povrće 29
Meso 32

Sadržaj

Kobasičarski proizvodi 34
Riba 34
Ljuskari 37
Školjke 38
Pirinač 39
Rezanci / Testenina 40
Knedle 41
Žitarice 42
Mahunarke, sušene 43
Kokošija jaja 45
Voće 46
Priprema menija 47

Specijalne upotrebe 49
Podgrevanje 49
Otapanje 52
Ukuvavanje 55
Ceđenje soka 58
Priprema jogurta 59
Narastanje kiselog testa 60
Omekšavanje želatina 60
Topljenje čokolade 61
Ljuštenje namirnica 61
Konzervisanje jabuka 62
Blanširanje 62
Dinstanje crnog luka 63
Topljenje slanine 63
Dezinfekcija posuđa 64
Zagrevanje vlažnih ubrusa 64
Dekristalizacija meda 64
Priprema koha od jaja 65

Podešavanja 66

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima 68

Čišćenje i održavanje 69
Čišćenje prednje strane rerne na paru i kućišta 70
Čišćenje rerne 71
Pribor 71
Čišćenje prihvatne rešetke 72
Pražnjenje i brisanje posude za vodu 73
Uklanjanje kamenca iz posude za vodu 75

Sadržaj

Šta treba uraditi ako 77

Pribor koji se posebno kupuje ... 80
Posude za pečenje ... 80
Sredstva za čišćenje i održavanje ... 82
Ostalo ... 82

Tehnički podaci ... 83

Servis ... 84
Kontakt za prijavu smetnji ... 84
Natpisna pločica ... 84
Garancija ... 84

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

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre nego što rernu na paru pustite u rad. Ono sadrži važna uputstva za postavljanje, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja na rerni na paru.
Firma Miele ne može da bude odgovorna za oštećenja, koja su nastala zbog nepoštovanja ovih uputstava.

Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu i prosledite ga eventualnom sledećem 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.

▶ Upotrebljavajte rernu na paru isključivo u uslovima koji su uobičajeni za domaćinstvo za načine upotrebe koji su opisani u ovom uputstvu.
Svi ostali načini upotrebe 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. 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 opekotina zbog vruće pare. Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Deca ne smeju da otvaraju vrata uređaja dok je rerna na paru uključena. Držite decu dalje od rerne na paru, dok se ona ne ohladi tako da bude isključena svaka opasnost od opekotina.

▶ Opasnost od povrede! Maksimalno opterećenje vrata iznosi 8 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata. Ne dozvoljavajte deci da se kače na otvorena vrata.

Tehnička bezbednost

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

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

▶ Za pouzdan i bezbedan rad rerne na paru se garantuje samo ako je ona priključena na javnu strujnu mrežu.

▶ 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.

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

▶ Dodirivanje priključaka pod naponom kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da prouzrokuju smetnje u funkciji rerne na paru.
Nikada ne otvarajte kućište rerne na paru.

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

▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da budu zamenjeni samo originalnim rezervnim delovima.

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

▶ Ukoliko je mrežni priključni provodnik oštećen, treba ga zameniti specijalnim priključnim provodnikom tipa H 05 VV-F (PVC-izolovan), koji možete da nabavite kod Miele servisne službe.

▶ 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.

▶ Ako je rerna na paru postavljena iza prednjeg panela kuhinjskog elementa (npr. vrata), njega nikada nemojte da zatvarate dok koristite rernu na paru. Iza zatvorenog prednjeg panela se skupljaju toplota i vlaga. To može da ošteti rernu na paru, ugradni orman i pod. Zatvorite vrata elementa tek kada se rerna na paru potpuno ohladi.

Pravilna upotreba

▶ Opasnost od opekotina. Rerna na paru se zagreje tokom rada. Postoji opasnost da se opečete na rernu, jelo koje se peče, pribor i na vruću paru.
Navucite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja ili vađenja vrućih namirnica, kao i prilikom rukovanja oko vruće rerne.
Prilikom stavljanja i vađenja posuda za pečenje vodite računa da se sadržaj ovih posuda ne prolije.

▶ 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 rernu na paru. 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.

▶ Postoji mogućnost da se udarite o otvorena vrata rerne na paru i povredite.
Ne ostavljajte vrata bez potrebe otvorena.

▶ 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.

▶ Rerna na paru je podešena tako da posle upotrebe u posudi za vodu uvek ostane vode. Nedostatak vode ukazuje na kvar. Potražite pomoć servisne službe.

▶ Posudu za vodu ne smete da uranjate u vodu ili perete u mašini za pranje sudova. U protivnom postoji opasnost od električnog udara prilikom stavljanja ove posude u rernu na paru.

▶ Posle svake upotrebe ispraznite posudu za vodu zbog higijene i da biste sprečili stvaranje kondenzata u rerni na paru.

▶ Opasnost od opekotina. Po završetku postupka kuvanja u posudi za vodu može da se nalazi vruća voda. Pazite da se posuda za vodu ne prevrne prilikom vađenja i spuštanja.

▶ Ne stavljajte predmete na kućište uređaja da biste izbegli ogrebotine.

Čišćenje i održavanje

▶ Para iz paročistača može da dospe do delova koji su pod naponom i da izazove kratki spoj.
Za čišćenje rerne na paru nikada ne upotrebljavajte paročistač.

▶ 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.

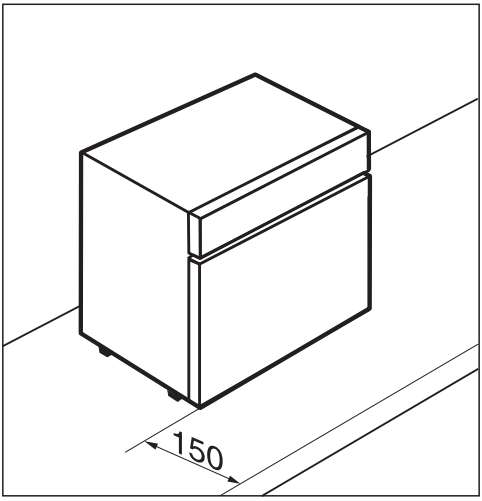
▶ Prihvatne rešetke možete da demontirate (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Prihvatne rešetke“).
Ponovo ugradite prihvatne rešetke pravilno.

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

Pribor

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

Uputstvo za postavljanje



▶ Sigurnosno rastojanje od zatvorenih vrata uređaja do prednje ivice radne ploče/ploče stola mora da iznosi najmanje 150 mm.

Vaš doprinos zaštiti životne sredine

Odstranjivanje transportne ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja prilikom transporta. Materijali za ambalažu su odabrani sa stanovišta zaštite životne sredine i tehnike odstranjivanja i zbog toga mogu da se recikliraju.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine i smanjuje gomilanje otpadaka. Vaš specijalizovani trgovac preuzima ambalažu.

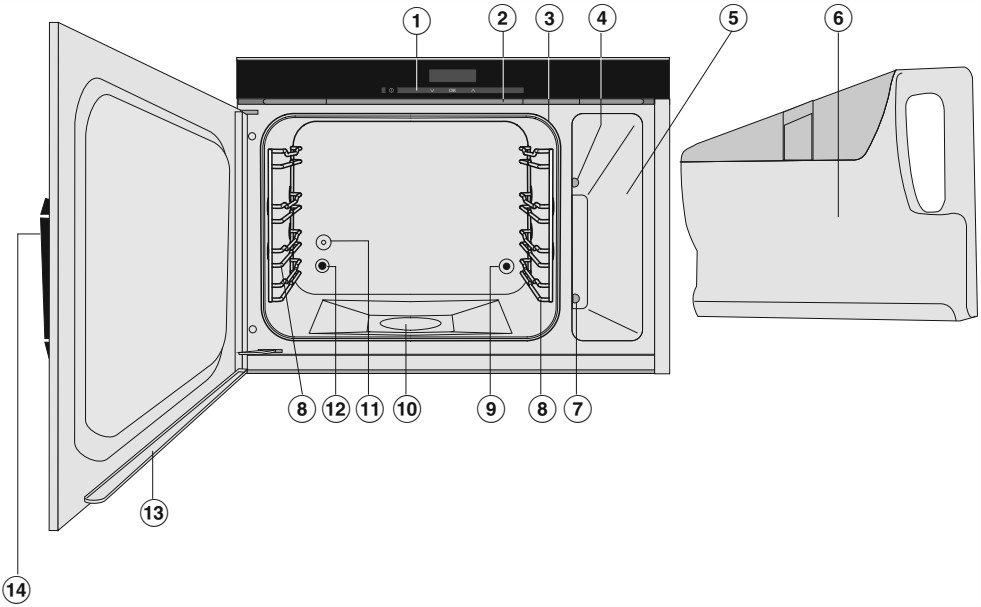
Odlaganje starog uređaja

Električni i elektronski uređaji sadrže mnogo vrednih materijala. Oni takođe sadrže određene materije, mešavine i komponente, koje su bile neophodne za njihovu funkciju i bezbednost. U kućnom otpadu kao i kod nestručnog tretmana oni mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Stoga nipošto ne odlažite Vaš stari uređaj u kućni otpad.



Umesto toga koristite zvanična mesta za sakupljanje i preuzimanje kao i iskorišćenje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na uređaju koji treba odlagati. Molimo vodite računa o tome, da Vaš stari uređaj bude čuvan do transporta tako da deca budu zaštićena.

Izgled rerne na paru

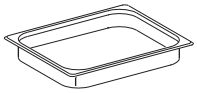


① Elementi za rukovanje
② Izlazni otvor za paru
③ Zaptivka na vratima
④ Kanal za paru
⑤ Pregrada
⑥ Posuda za vodu sa uloškom
⑦ Utični kontakt za posudu za vodu
⑧ Prihvatna rešetka sa 4 nivoa ubacivanja
⑨ Ulaz pare
⑩ Donji grejač
⑪ Senzor za temperaturu
⑫ Izlaz pare
⑬ Žleb za sakupljanje tečnosti na vratima
⑭ Taster za otvaranje vrata

Priloženi pribor

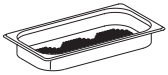
Priloženi i ostali pribor možete po potrebi da poručite naknadno (vidi poglavlje „Pribor koji se posebno kupuje“).

DGG 15



1 posuda za sakupljanje kapi tečnosti, može da se koristi i kao posuda za pečenje.
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 1



2 perforirane posude za pečenje
zapremina 1,5 l
korisna zapremina 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

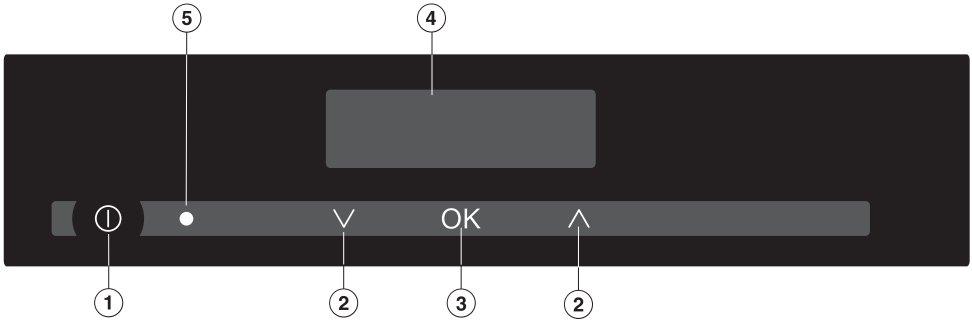
Silikonska mast



1 tuba za podmazivanje spojne zaptivke na posudi za vodu

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za odstranjivanje kamenca iz rerne na paru



① Taster za uključivanje/isključivanje ⏻ u udubljenju
Uključivanje i isključivanje i aktiviranje postupka odstranjivanja kamenca

② Senzorski tasteri ∨∧
Podešavanje temperature i vremena kuvanja i „listanje“ u podešavanjima
Aktiviranje podešavanja: ⏻ + ∨ (vidi poglavlje „Podešavanja“)

③ Senzorski taster OK
Potvrda unosa

④ Displej

⑤ Optički interfejs
(samo za Miele servis)

Elementi za rukovanje

Senzorski tasteri

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

Displej

Prikaz	Značenje
(treperi)	Nedostatak vode ili posude za vodu
Brojevi + °C	Temperatura
Brojevi + h	Vreme pečenja
+ broj(evi)	iz rerne na paru mora da se odstrani kamenac

Posuda za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,2 litara, minimalna 0,75 litara. Unutra i spolja na posudi 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.

Ako u posudi za vodu nema dovoljno vode ili ova posuda nije stavljena u uređaj, na displeju treperi simbol .

Posuda za sakupljanje tečnosti

Posudu za sakupljanje tečnosti stavite uvek na najniži nivo, ukoliko pripremate hranu u perforiranim posudama za pečenje. Kapi tečnosti koje padaju se skupljaju u ovoj posudi tako da posle možete lako da je ispraznite.

Ovu posudu možete po potrebi da koristite 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
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

Kada rerna na paru radi, može da se čuje zvuk rada ventilatora. Tokom stvaranja pare nastaju zvuci slični onima kada je uključeno kuvalo za vodu.

Faza zagrevanja

U fazi zagrevanja se rerna zagreva na podešenu temperaturu. Na displeju se prikaže porast temperature u rerni.

Trajanje faze zagrevanja zavisi od količine i temperature namirnica. Faza zagrevanja traje obično oko 7 minuta. Prilikom pripremanja hlađenih ili smrznutih namirnica ona traje duže.

Fazu zagrevanja možete da skratite tako što ćete u posudu za vodu sipati vruću vodu.

Faza kuvanja

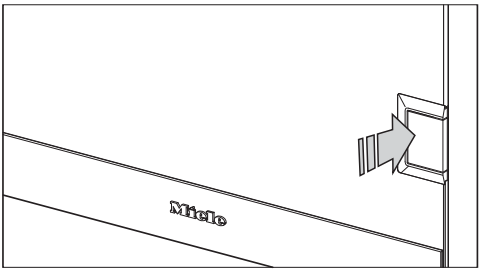
Kada se dostigne podešena temperatura, počinje faza kuvanja. Tokom faze kuvanja se na displeju prikaže preostalo vreme.

- Natpisnu pločicu koja se nalazi u priloženim dokumentima za Vaš uređaj zalepite na mesto predviđeno za nju u poglavlju „Servis“.
- Uklonite eventualno stavljene zaštitne folije i nalepnice.

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.

Prvo čišćenje rerne na paru

Otvaranje vrata



- Otvorite vrata tako što ćete pritisnuti levo bravicu za otvaranje vrata.

Vrata se tada malo otvaraju.

Čišćenje posude za vodu

⚠ Oštećenja usled prodiranja vode.
Grejni element u posudi za vodu može da se ošteti usled prodiranja vode.
Posudu za vodu i uložak nipošto ne perite u mašini za pranje sudova.
Ne uranjajte ovu posudu u vodu.

- Izvadite posudu za vodu iz rerne na paru, pa izvadite uložak (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Posuda za vodu“).
- Rukom operite temeljno posudu za vodu i uložak vrućom vodom, ali bez deterdženta za pranje sudova.

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

Na rerni na paru je fabrički podešena tvrdoća vode **tvrda**. Da bi rerna 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.

- Podesite po potrebi odgovarajuću tvrdoću vode (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Podešavanje temperature ključanja

Pre prvog postupka kuvanja namirnice rernu na paru treba prilagoditi temperaturi ključanja vode, koja varira zavisno od 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.

- Uključite rernu na 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“).

Rukovanje rernom na paru

Koristite **isključivo vodu za piće**, a ni u kom slučaju destilovanu vodu, mineralnu vodu ili druge tečnosti.

- Napunite posudu za vodu i gurnite je do kraja u rernu.

Ako posuda za vodu nije pravilno postavljena, rerna na paru ne greje i posle kraćeg vremena se prikaže *F20* (vidi poglavlje „Šta treba uraditi, ako ...“).

- Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite na najniži nivo ukoliko pripremate jelo u perforiranim posudama za pečenje.
- Stavite namirnicu u rernu.
- Zatvorite vrata.
- Uključite rernu na paru pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ .



Na displeju se prikaže *100* i treperi *°C*.

- 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.



Na displeju se prikaže *0:00* i treperi *h*.

- Dodirivanjem senzorskog tastera ∧ (od *0:00* naviše) ili ∨ (od *9:59* naniže) podesite željeno vreme kuvanja.
- Potvrdite sa OK.

Postupak kuvanja se pokreće. Generator pare i ventilator se uključuju.

Ukoliko postupak podešavanja ne završite u roku od 15 minuta, rerna na paru se isključuje.

Vađenje namirnica iz rerne

Po isteku vremena kuvanja čuje se zvučni signal, a na displeju se pojavi 0:00 h.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vruće pare.
Prilikom otvaranja vrata izlazi vruća para. Zidovi rerne, namirnice i pribor su veoma vrući.
Pažljivo otvorite vrata i odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok para ne nestane.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

- Otvorite vrata i izvadite namirnicu.
- Isključite rernu na paru pomoću tastera za uključivanje/isključivanje ⏻ .

Vreme naknadnog rada ventilatora možete da skratite tako što ćete izvaditi posudu za vodu odmah nakon isključivanja.

Čišćenje rerne na paru

- Izvadite i ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti.
- Izvadite i ispraznite posudu za vodu. Radi vađenja pritisnite posudu za vodu malo nagore.

Rerna na paru je podešena tako da posle upotrebe u posudi za vodu uvek ostane malo vode. Nedostatak preostale vode ukazuje na kvar. Kada u posudi nema ostatka vode potražite pomoć servisne službe.

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

Dolivanje vode

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

- Izvadite posudu za vodu i dospite vodu.
- Gurnite posudu za vodu do kraja u uređaj.
- Zatvorite vrata.

Rad uređaja se nastavlja.

Izmena podešavanja tokom postupka kuvanja

Temperaturu i vreme kuvanja možete da izmenite tokom postupka kuvanja.

Promena temperature

- Dodirnite 1 put kratko OK.

Displej prebacuje na podešavanje temperature i °C treperi.

- Podesite temperaturu na prethodno opisan način.

Menjanje vremena kuvanja

- Dodirnite 2 puta kratko OK.

Displej prebacuje na podešavanje vremena kuvanja i treperi h.

- Podesite vreme kuvanja na prethodno opisan način.

Prekid rada uređaja

Kada otvorite vrata, rad uređaja se prekida. Zagrevanje se isključuje, preostalo vreme se memoriše.

⚠ Opasnost od povreda zbog vrućih površina i vruće pare.
Prilikom otvaranja vrata izlazi vruća para. Zidovi rerne, namirnice i pribor su veoma vrući.
Pažljivo otvorite vrata i odmaknite se malo od uređaja i sačekajte dok para ne nestane.
Stavite kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

Rad uređaja se nastavlja, ako 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, prikaz se promeni i preostalo vreme odbrojava.

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

Prethodno zagrevanje

Rerna na paru je opremljena funkcijom prethodnog zagrevanja. Kod prethodnog zagrevanja se unutrašnjost rerne zagreje na otprilike 40 °C. Kada se rerna prethodno zagreje, skraćuje se faza zagrevanja a time i ceo postupak kuvanja.

Ova funkcija nije fabrički aktivirana. Ako želite da je koristite, morate da promenite fabričko podešavanje (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Čak i kada je aktivirana funkcija prethodnog zagrevanja, možete prilikom svakog postupka kuvanja da odlučite da li želite da je koristite.

Tokom prethodnog zagrevanja napunjena posuda za vodu mora da se nalazi u rerni na paru.

Postupak prethodnog zagrevanja se prekida otvaranjem vrata. Postupak možete ponovo da pokrenete tako što ćete rernu na paru isključiti pa ponovo uključiti.

Upotreba funkcije prethodnog zagrevanja

- Uključite rernu na paru.

Na displeju se prikaže *100* i treperi °C. **Nemojte** to da potvrdite.

Posle nekoliko sekundi počinje postupak prethodnog zagrevanja, a na displeju se prikaže porast temperature. Ako se postupak završi, na displeju se pojavi *100* i treperi °C.

- Stavite namirnicu u rernu.
- Podesite temperaturu i vreme pečenja na prethodno opisan način.

Bez upotrebe funkcije prethodnog zagrevanja

- Stavite namirnicu u rernu.
- Uključite rernu na paru.

Na displeju se prikaže *100* i treperi °C.

- Potvrdite to sa OK ili unesite temperaturu po želji na prethodno opisani način.
- Podesite vreme pečenja na prethodno opisan način.

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 poluporcelana je manje pogodno za pripremu namirnica na pari. Debeli zidovi slabo provode toplotu i utiču na to, da se vreme pripreme koje je navedeno u tabelama znatno produžava.

– Posuđe stavite u dovoljno veliku perforiranu posudu za pečenje, a ne na dno rerne.

– Između gornje ivice posude i gornje strane unutrašnjosti rerne mora da postoji rastojanje, da bi u posudu moglo da dospe dovoljno pare.

Posuda za sakupljanje tečnosti

Posudu za sakupljanje tečnosti stavite uvek na najniži nivo, ukoliko pripremate hranu u perforiranim posudama za pečenje.
Kapi tečnosti koje padaju se skupljaju u ovoj posudi tako da posle možete lako da je ispraznite.

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.

Uvek ubacite posude za pečenje između podupirača prihvatne rešetke kako bi se obezbedila zaštita 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 pripreme na pari se postiže maksimalno 100 °C. Na toj temperaturi mogu da se pripreme skoro sve namirnice. Neke osetljive namirnice, npr. bobičasto voće, morate da pripremate na nižoj temperaturi, jer će u protivnom da se raspadnu. U odgovarajućim poglavljima će se skrenuti pažnja na to.

Kombinacija sa grejnom fiokom
Tokom rada grejne fioke unutrašnjost rerne na paru može da se zagreje do 40 °C. Ukoliko u tom slučaju podesite temperaturu od 40 °C, neće nastati para, zato što je rerna previše topla.

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja na pari uglavnom odgovara vremenu pripremanja jela u loncu. Ako na vreme kuvanja utiču određeni faktori, na to će se skrenuti pažnja u sledećim poglavljima.

Vreme kuvanja ne zavisi od količine namirnice. Vreme kuvanja za 1 kg krompira iznosi isto toliko kao za 500 g krompira.

Vremena koja su navedena u tabelama su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem.

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.

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 pečenja

Kao kod konvencionalnog kuvanja vreme pripreme zavisi od veličine namirnice i željenog stepena pečenja. Primer:
krompir koji je tvrđi pri kuvanju, isečen na četiri dela:
oko 17 minuta
krompir koji je tvrđi pri kuvanju, isečen na dva dela:
oko 21 minut

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

Priprema namirnica na pari

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti za sveže povrće. Preporučujemo, da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem.

Povrće	**[min]**
Artičoke	32–38
Karfiol, ceo	27–28
Karfiol, cvetići	8
Boranija, zelena	10–12
Brokoli, cvet	3–4
Mlade šargarepe, cele	7–8
Mlade šargarepe, isečene na dva dela	6–7
Mlade šargarepe, iseckane	4
Divlji radič, isečen na dva dela	4–5
Kineski kupus, isečen	3
Grašak	3
Komorač, isečen na dva dela	10–12
Komorač, isečen na štapiće	4–5
Lisnati kelj, isečen	23–26
Krompir koji je tvrđi pri kuvanju, oljušten ceo isečen na dva dela isečen na četiri dela	 27–29 21–22 16–18
Krompir koji je uglavnom tvrđi pri kuvanju, oljušten ceo isečen na dva dela isečen na četiri dela	 25–27 19–21 17–18
Krompir koji je brašnjav pri kuvanju, oljušten ceo isečen na dva dela isečen na četiri dela	 26–28 19–20 15–16
Keleraba, isečena na štapiće	6–7
Bundeva, isečena na kockice	2–4

Povrće	🕘 [min]
Kukuruz-klip	30–35
Blitva, isečena	2–3
Paprika, isečena na kockice ili na trake	2
Krompir u ljusci, koji je tvrđi pri kuvanju	30–32
Pečurke	2
Praziluk, isečen	4–5
Praziluk, isečen na dva dela	6
Romanesco brokoli, ceo	22–25
Romanesco brokoli, cvet	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
Beli celer, isečen	4–5
Bela repa, isečena	6–7
Beli kupus, isečen	12
Kelj, isečen	10–11
Tikvice, kolutovi	2–3
Šećerac	5–7

🕘 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Meso

Sveže namirnice

Meso pripremite na uobičajeni način.

Smrznute namirnice

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

Priprema

Meso, koje treba prvo da se 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 pečenje. Ispod nje ubacite neperforiranu posudu za pečenje, da bi se u njoj sakupljao koncentrat. Sa ovim koncentratom možete da poboljšate 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 povrćem za supu i hladnom vodom u posudu za kuvanje. Što duže traje kuvanje, to je jači sok od mesa.

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo, da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem.

Meso	🕘 **[min]**
Meso od buta, prekriveno vodom	110–120
Kolenica	135–140
File od pilećih prsa	8–10
Potkolenica	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
Komad gornjeg dela goveđeg buta	110–120

🕘 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Kobasičarski proizvodi

Podešavanja

Temperatura: 90 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

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

🕘 Vreme kuvanja

Riba

Sveže namirnice

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

Smrznute namirnice

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

Priprema

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

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

Posude za pečenje

Podmažite perforirane posude za pečenje.

Nivo za stavljanje posude

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

Saveti

– Upotrebom začina i začinskog bilja, npr. mirođije, pojačavate sam ukus ribe.

– Veće ribe pripremite u položaju plivanja. Da biste imali potreban oslonac za ribu, stavite malu šolju ili slično, okrenutu u posudu za pečenje. 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 **saft od ribe**. Kuvajte sve to na 100 °C od 60–90 minuta. Što duže traje kuvanje, to je jači saft.

– Za pripremanje **ribe na „plavo“** riba se kuva u vodi sa sirćetom (odnos voda : sirće prema receptu). Važno je, da ne povredite kožu ribe. Za ovu vrstu pripreme su pogodni šaran, pastrmka, linjak, jegulja i losos.

Podešavanja

Temperatura: vidi tabelu
Vreme kuvanja: vidi tabelu

Priprema namirnica na pari

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti za svežu ribu. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem.

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 bakalara	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

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

Temperatura: vidi tabelu
Vreme kuvanja: vidi tabelu

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

Temperatura, Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

Školjke

Sveže namirnice

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

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

Smrznute namirnice

Odmrznite smrznute školjke.

Vreme kuvanja

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

Podešavanja

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

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

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

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

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

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

Žitarice

Žitarica bubri tokom kuvanja, zbog toga mora da se kuva u tečnosti. Srazmera žitarice i tečnosti zavisi od vrste žitarice.

Žitaricu možete da kuvate sa celim zrnom ili krupno samlevenu.

Podešavanja

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

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

Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

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

🕘 Vreme kuvanja

Priprema namirnica na pari

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

🕘 Vreme kuvanja

Kokošija jaja

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

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

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

Podešavanja

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

Priprema namirnica na pari

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

Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: vidi tabelu

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

🕘 Vreme kuvanja

Priprema menija

Priprema menija je kuvanje različitih namirnica sa različitim vremenom kuvanja, da bi bile pripremljene za određeni obrok, npr. file morskog grgeča sa pirinčem i brokolima. Namirnice se stavljaju u rernu na paru u različito vreme, kako bi bile gotove u isto vreme.

Nivo za stavljanje posude

Namirnice koje kaplju (npr. riba) ili koje puštaju boju (npr. cvekla) stavite odmah iznad posude za sakupljanje tečnosti / univerzalnog pleha (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

Pirinač	20 minuta
File morskog grgeča	6 minuta
Brokoli	4 minuta

20 minuta minus 6 minuta = 14 minuta (1. vreme kuvanja: pirinač)

6 minuta minus 4 minuta = 2 minuta (2. vreme kuvanja: file morskog grgeča)

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

Vreme kuvanja	20 min pirinač		
		6 min file morskog grgeča	
			4 min brokoli
Podešavanje	14 minuta	2 minuta	4 minuta

Priprema menija

- Najpre u rernu stavite pirinač.
- Podesite 1. vreme kuvanja, dakle 14 minuta.
- Kada prođe 14 minuta, u rernu na paru stavite filet morskog grgeča.
- Podesite 2. vreme kuvanja, dakle 2 minuta.
- Kada prođe 2 minuta, u rernu na paru 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 za kuvanje

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

Vreme

Broj tanjira ili posuda za pečenje 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, rolati ili knedle presecite na dva dela.

– Umake podgrevajte odvojeno. Izuzetak su namirnice koje se pripremaju u umaku (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 pokrijte tanjirom, folijom koja je otporna na temperature (do 100 °C) i paru ili poklopcem.

■ Tanjire ili tacne stavite u dovoljno veliku perforiranu posudu za pečenje.

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme: vidi tabelu

Specijalne upotrebe

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
Jela na tanjiru	
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

Namirnice	🕘* **[min]**
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.

Posle vađenja iz ambalaže ostavite namirnicu da još neko vreme stoji na sobnoj temperaturi. Ovo vreme izjednačavanja je potrebno, da bi se toplota ravnomerno rasporedila od spoljašnjeg do unutrašnjeg dela namirnice.

Posude za pečenje

Prilikom otapanja namirnica koje kaplju, kao što je živina, upotrebite perforiranu posudu za pečenje, ispod koje ćete staviti posudu za sakupljanje tečnosti / univerzalni pleh (zavisno od modela). Tako namirnica neće ležati u tečnosti od otapanja.

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

Saveti

– Ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme. Dovoljno je, ako je površina dovoljno meka da upije začine. Pri tom je zavisno od debljine dovoljno 2 - 5 minuta.

– Namirnice koje se odmrzavaju a u komadima su, 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

Temperatura: vidi tabelu
Vreme otapanja: vidi tabelu

Namirnica koja se otapa	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
Jabuke - komadi	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

Specijalne upotrebe

Namirnica koja se otapa	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

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 „Specijalne upotrebe“, odeljak „Blanširanje“).

Količina punjenja

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

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

Meso i kobasica

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

Saveti

– Koristite preostalu toplotu, tako što ćete tegle da izvadite iz rerne tek 30 minuta nakon isključivanja.

– Posle toga ostavite tegle pokrivene krpom da se polako hlade, otprilike 24 sata.

Specijalne upotrebe

Ukuvavanje namirnica

- Posudu za sakupljanje tečnosti stavite na najniži nivo, a perforiranu posudu za pečenje iznad nje.
- Tegle stavite u perforiranu posudu za pečenje. Tegle ne smeju da se dodiruju.

Podešavanja

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 koštičom		
Trešnje	85	55
Šljive mirabele	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
Pasulj (krupniji)	100	120
Krastavci	90	55
Cvekla	100	60

Namirnica koja se ukuvava	[°C]	* [min]
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.

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 isceditи sok. Odsecite oštećene delove.

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

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

Saveti

– Da bi se upotpunio ukus pomešajte blago voće sa oporim.

– Kod većine sorti voća se poveća količina soka i poboljša aroma, ako u voće dodate šećer i ostavite ga da upija nekoliko sati. Preporučujemo da se na 1 kg slatkog voća doda 50–100 g šećera, a na 1 kg oporog voća 100–150 g šećera.

– Ukoliko želite da sačuvate dobijeni sok, u čiste flaše sipajte vruć sok i odmah ih zatvorite.

Ceđenje soka iz voća

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu za pečenje.
- Da bi se sakupljao sok, ispod nje stavite neperforiranu posudu za pečenje ili posudu za sakupljanje tečnosti.

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme: 40–70 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.

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

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.

Podešavanja

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.

Narastanje kiselog testa

- Pripremite testo kao što je navedeno u receptu.
- Pokrijte posudu sa testom i stavite je u perforiranu posudu za pečenje.

Podešavanja

Temperatura: 40 °C
Vreme: prema podatku u receptu

Omekšavanje želatina

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

Podešavanja

Temperatura: 90 °C
Vreme: 1 minut

Topljenje čokolade

U rerni na paru možete da rastopite svaku vrstu čokolade.

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

Podešavanja

Temperatura: 65 °C
Vreme: 20 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

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

Temperatura: 50 °C
Vreme konzerviranja: 5 minuta

Blanširanje

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

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

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

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme blanširanja: 1 minut

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 pečenje.
- Posudu za pečenje pokrijte folijom koja je otporna na temperature (do 100°C) i paru ili poklopcem.

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme dinstanja: 4 minuta

Topljenje slanine

Slanina se ne prži.

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

Podešavanja

Temperatura: 100 °C
Vreme: 4 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.

- U perforiranu posudu za pečenje stavite sve delove posuđa, 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

Temperatura: 100 °C
Vreme: 15 minuta

Zagrevanje vlažnih ubrusa

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

Podešavanja

Temperatura: 70 °C
Vreme: 2 minuta

Dekristalizacija meda

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

Podešavanja

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

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

Temperatura: 100 °C
Vreme pečenja: 4 minuta

Podešavanja

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

Promena i memorisanje podešavanja

Rerna na paru je **isključena**.

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

Na displeju se prikaže P1.

- Dodirnite senzorski taster ∧ ili ∨ više puta dok se na displeju ne prikaže željeni program.
- Potvrdite sa OK.
- Dodirnite senzorski taster ∧ ili ∨ više puta dok se na displeju ne prikaže željeni status.
- Potvrdite sa OK.

Odabrani status je memorisan.

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

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

Program		Status	Moguća podešavanja
P1		**S0**	
		S1	Ponovno postavljanje fabričkih podešavanja
P2	Demo program	**S0**	**isključeno, rerna na paru greje**
		S1	uključeno, rerna na paru ne greje
P3	Jačina zvučnog signala	S1	vrlo tiho
		S2	tiho
		S3	srednje glasno
		S4	**glasno**
P4	Tvrdoća vode	S1	meka (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH)
		S2	srednja (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH)
		S3	–
		S4	**tvrda (> 2,5 mmol/l, > 14 °dH)**
P5	Jedinica temperature	**S1**	**°C**
		S2	°F
P6	Prethodno zagrevanje	**S0**	**Prethodno zagrevanje nije aktivirano**
		S1	Prethodno zagrevanje je aktivirano
P7	Zvuk tastera	S0	isključen
		S1	**uključen**

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima

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

Probno jelo	Posude za pečenje	Količina [g]	[1]	[2] [°C]	[min]
Dovod pare					
Brokoli (8.1)	1x DGGL 1	maks.	bilo koji	100	3
Razvođenje pare					
Brokoli (8.2)	1x DGGL 1	300	bilo koji	100	3
Rezultat sa maksimalnom količinom hrane					
Grašak (8.3)	3x DGGL 1	2500 smrznutog graška ravnomerno rasporediti na posude.	2, 3, 4[3]	100	[4]

Nivo(i) za postavljanje posuda odozdo / Temperatura / Vreme kuvanja

[1] Posudu za sakupljanje tečnosti ubacite na najniži nivo.

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

[3] Posude za pečenje rasporedite na nivoe 2 i 4 pozadi, na nivo 3 napred.

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

⚠ 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 strane rerne na paru i kućišta

■ Očistite prednju stranu uređaja i kućište čistom sunđerastom krpom, deterdžentom za pranje sudova i toplom vodom.

■ Zatim obrišite prednju stranu i kućište mekom krpom.

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

Čišćenje rerne

Ako se iza zaptivke na ulazu i izlazu pare nešto zakači, zaptivke možete da pritisnete iza zadnje stranice rerne.
Prilikom čišćenja zadnje stranice rerne vodite računa da se ništa ne zakači iza zaptivke.

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

- 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.

Ako **zaptivka na vratima** postane krta i ispuca, zamenite je novom. Zaptivku na vratima možete da poručite preko servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu).

Pribor

Svi delovi pribora su pogodni za pranje u mašini za pranje sudova.

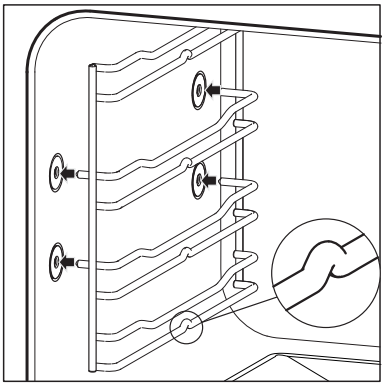
Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti i posuda za pečenje

- Posle svake upotrebe operite i obrišite posudu za sakupljanje tečnosti 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.

- Bočno izvucite prihvatne rešetke.
- Očistite rešetke u mašini za pranje sudova ili čistim sunđerom, deterdžentom za ručno pranje sudova i toplom vodom.



- Posle čišćenja ponovo čvrsto utisnite prihvatne rešetke.
  Prilikom postavljanja rešetki vodite računa da ih pravilno ubacite (vidi sliku).

Oštećenja usled nepravilno postavljene prihvatne rešetke.
Ako ne ubacite prihvatne rešetke pravilno, mogao bi da se ošteti senzor za temperaturu prilikom ubacivanja posuda za pečenje.
Ubacite prihvatne rešetke pravilno.

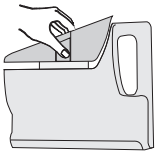
Ako ne ubacite prihvatne rešetke pravilno, nema zaštite od prevrtanja i izvlačenja.
Ubacite prihvatne rešetke pravilno.

Pražnjenje i brisanje posude za vodu

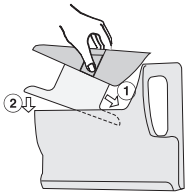
⚠ Oštećenja usled prodiranja vode.
Grejni element u posudi za vodu može da se ošteti usled prodiranja vode.
Posudu za vodu i uložak nipošto ne perite u mašini za pranje sudova.
Ne uranjajte ovu posudu u vodu.

Posle svake upotrebe ispraznite posudu za vodu zbog higijene i da biste sprečili stvaranje kondenzata u rerni na paru.
Ne upotrebljavajte hrapave sunđere ili tvrde četke.

- Posudu za vodu izvadite, ispraznite i obrišite posle svake upotrebe.

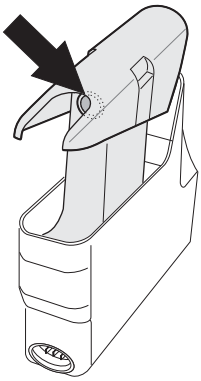


- Oslobodite uložak tako što ćete površine za hvatanje pritisnuti jednu prema drugoj. Potom ga izvadite.



- Uložak ponovo vratite u posudu za vodu tek kada se oba dela potpuno osuše. To ćete najlakše uraditi ako ga ubacite ukoso ① i spustite u posudu ②.

Podmazivanje spojne zaptivke



- Ako posudu za vodu posle duže upotrebe stavljate ili vadite teško odnosno samo trzanjem, ili ukoliko se pojavi informacija da postoji greška *F20* , iznutra podmažite spojnu zaptivku malom količinom priložene silikonske masti.

Prilikom podmazivanja ne morate da vadite zaptivku.

⚠ Opasnost od povrede zbog silikonske masti.
Silikonska mast može da nadraži sluzokožu.
Uklonite silikonsku mast sa kože brisanjem ili ispiranjem.
Ako mast dospe u oči, isperite ih sa dosta čiste vode.
U slučaju gutanja ove masti potražite pomoć lekara.

- Ako spojna zaptivka vremenom postane krta ili ispuca, ili ukoliko se na dnu pregrade za posudu za vodu skuplja neobično puno vode, zamenite zaptivku.

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

Za podmazivanje koristite isključivo priloženu silikonsku mast, a nipošto margarin, ulje ili neku drugu mast koju upotrebljavate u domaćinstvu, jer bi zaptivka mogla da nabubri.

Uklanjanje kamenca iz posude za vodu

Preporučujemo Vam da za uklanjanje kamenca koristite Miele tablete za odstranjivanje kamenca (vidi „Pribor koji se posebno kupuje“). One su napravljene specijalno za Miele proizvode, kako bi se optimizovao proces uklanjanja kamenca. Možete takođe da koristite standardno sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline.

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 posle uključivanja 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 ⏻ dok se ne oglasi zvučni signal, a na displeju se ne pojave simbol ⇄ koji treperi i vreme 0:22 h .
- U posudu za vodu sipajte 1 litar mlake vode i ubacite 1 Miele tabletu za odstranjivanje kamenca ili preporučenu količinu sredstva za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline.
- Sačekajte dok se ne rastvori sredstvo za odstranjivanje kamenca.
- Gurnite posudu za vodu do kraja u uređaj.
- Potvrdite sa OK.



Dve tačke trepere, a simbol ⇄ svetli trajno. Postupak odstranjivanja kamenca se pokreće.

Ovaj postupak možete da prekinete samo tokom prvog minuta. 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.



Kada preostane još 10 minuta do završetka postupka, začuje se zvučni signal i simbol 🚰 treperi.

- Izvadite posudu za vodu pa izvadite uložak.
- Ispraznite posudu za vodu.
- Temeljno isperite posudu za vodu i uložak.
- U posudu za vodu sipajte 1 litar vode i ponovo postavite uložak.
- Gurnite posudu za vodu do kraja u uređaj.

Simbol koji treperi se gasi a simbol počne da treperi.

- Potvrdite sa OK.

Dve tačke trepere, a simbol svetli trajno. Postupak odstranjivanja kamenca se nastavlja.

Kada se postupak odstranjivanja kamenca završi, čuje se zvučni signal.

- Isključite rernu na paru.
- Izvadite, ispraznite i obrišite posudu za vodu.
- Rernu ostavite da se ohladi.
- Potom obrišite unutrašnjost rerne.
- Vrata zatvorite tek kada rerna bude potpuno suva.

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

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

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.
Rerna se ne zagreva.	Demo program je aktiviran. Na displeju se pojavi *dEMO*. Rernom na paru doduše može da se upravlja, ali zagrevanje rerne ne funkcioniše. ■ Isključite demo program (vidi poglavlje „Podešavanja“).
	Rerna se zagrejala zbog uključene grejne fioke ispod nje. ■ Otvorite vrata i ostavite rernu da se ohladi.
Na displeju se pojavi simbol ⇆ i broj između *1* i *10*. *0:22 h* **i ⇆ trepere.**	Iz rerne na paru mora da se odstrani kamenac. ■ Uklonite kamenac iz rerne na paru (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Odstranjivanje kamenca“).
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.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
Posuda za vodu se guranjem odnosno trzanjem, s naporom postavlja ili vadi iz uređaja.	Spojka na posudi za vodu se zaglavljuje. ■ Podmažite malo spojnu zaptivku na posudi za vodu silikonskom mašću (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Posuda za vodu“).
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“).
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).
Posle dužeg vremena prilikom otvaranja i zatvaranja vrata nastaju zvukovi.	Vrata se teško pomeraju. ■ Podmažite šarke vrata, npr. priloženom silikonskom mašću.
Na displeju se prikaže simbol i eventualno se čuje zvučni 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 nema dovoljno vode. Nivo vode mora da bude između dve oznake. ■ Napunite posudu za vodu.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Faza zagrevanja traje neobično dugo.	Na posudi za vodu ima dosta kamenca, zato što nije podešena odgovarajuća oblast tvrdoće za upotrebljenu vodu iz vodovoda. ■ Podesite oblast tvrdoće koja se odnosi na vodu iz Vašeg vodovoda (vidi poglavlje „Podešavanja“). ■ Uklonite kamenac iz rerne na paru (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Odstranjivanje kamenca“). ■ Ako je tvrdoća vode bila pravilno podešena ili se problem ponovo pojavi, potražite pomoć servisne službe.
F 5 F 6	Tehnički kvar ■ Isključite rernu na paru i pozovite servisnu službu.
F20	Posuda za vodu nije stavljena u rernu na paru do kraja. ■ Izvadite posudu za vodu i gurnite je u uređaj do kraja. ■ Isključite rernu na paru pa je ponovo uključite.
	Spojna zaptivka se zaglavljuje. ■ Podmažite malo spojnu zaptivku na posudi za vodu silikonskom mašću (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odeljak „Posuda za vodu“).

Pribor koji se posebno kupuje

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

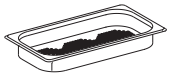
Ove proizvode možete veoma jednostavno da poručite putem Miele Web-shop-a.

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

Posude za pečenje

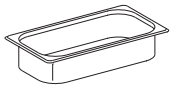
Postoji veliki broj perforiranih i neperforiranih posuda za pečenje različitih veličina:

DGGL 1



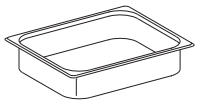
perforirana posuda za pečenje
zapremina 1,5 l
korisna zapremina 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

DGG 2



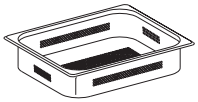
neperforirana posuda za pečenje
zapremina 2,5 l
korisna zapremina 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

DGG 3



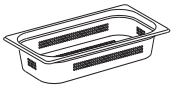
neperforirana posuda za pečenje
zapremina 4,0 l
korisna zapremina 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 4



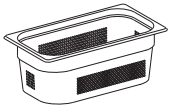
perforirana posuda za pečenje
zapremina 4,0 l
korisna zapremina 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 5



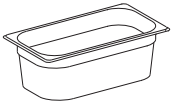
perforirana posuda za pečenje
zapremina 2,5 l
korisna zapremina 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 6



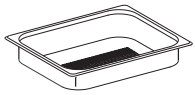
perforirana posuda za pečenje
zapremina 4,0 l
korisna zapremina 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (ŠxDxV)

DGG 7



neperforirana posuda za pečenje
zapremina 4,0 l
korisna zapremina 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (ŠxDxV)

DGGL 8



perforirana posuda za pečenje
zapremina 2,0 l
korisna zapremina 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

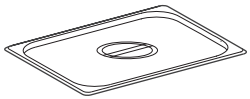
Poklopci za posude za pečenje

DGD 1/3



Poklopac za posude za pečenje 325 x 175 mm

DGD 1/2



Poklopac za posude za pečenje 325 x 265 mm

Pribor koji se posebno kupuje

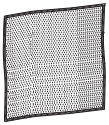
Sredstva za čišćenje i održavanje

Tablete za odstranjivanje kamenca (6 komada)



Za odstranjivanje kamenca iz rerne na paru

Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i manje prljavštine

Silikonska mast



Za podmazivanje spojne zaptivke na posudi za vodu

Ostalo

DGG 15

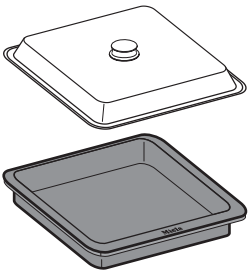


Posuda za sakupljanje kapi tečnosti, može da se koristi i kao posuda za pečenje.
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

Višenamenski pekač

Posuda za pečenje od livenog aluminijuma, premazana slojem protiv prijanjanja hrane, sa poklopcem od plemenitog čelika. Takođe je pogodna za zonu pečenja na indukcionoj ploči za kuvanje, sve šporete i rerne.

KMB 5000-S*



Maksimalna količina oko 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (ŠxDxV)

* Nije pogodna za plinske ploče za kuvanje.

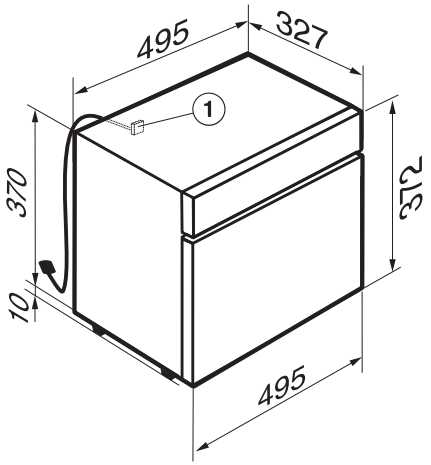
Opremljena utikačem sa priključnim provodnikom

Napajanje strujom: 230 V, 50 Hz

Instalirana snaga: 2,2 kW

Težina: 19,3 kg

Testiran prema VDE: da



① Priključni provodnik – ulazni deo na rerni na paru

Dimenzije (V x Š x D):

– Uređaj vidi sliku

– Rerna 240 x 335 x 275 mm

Servis

Kontakt za prijavu smetnji

U slučaju smetnji koje ne možete da otklonite sami obavestite Vašeg Miele specijalizovanog prodavca ili Miele servisnu službu.

Broj telefona Miele servisne službe naći ćete na kraju ovog dokumenta.

Servisnoj službi je potrebna oznaka modela i fabrički broj. Oba podatka nalaze se na natpisnoj pločici.

Natpisna pločica

Ovde zalepite priloženu natpisnu pločicu. Vodite računa da se oznaka modela podudara sa podacima na poleđini ovog dokumenta.

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

MIELE d.o.o.
Bulevar Zorana Đinđića 64A
11070 Novi Beograd
Telefon: +381 11 6556 086
Telefax: +381 11 6556 085

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

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

Miele

DG 6001

sr-RS

M.-Nr. 11 266 000 / 01

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

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

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

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

https://tehnoteka.rs/p/miele-parna-rerna-dg-6001-akcija-cena/