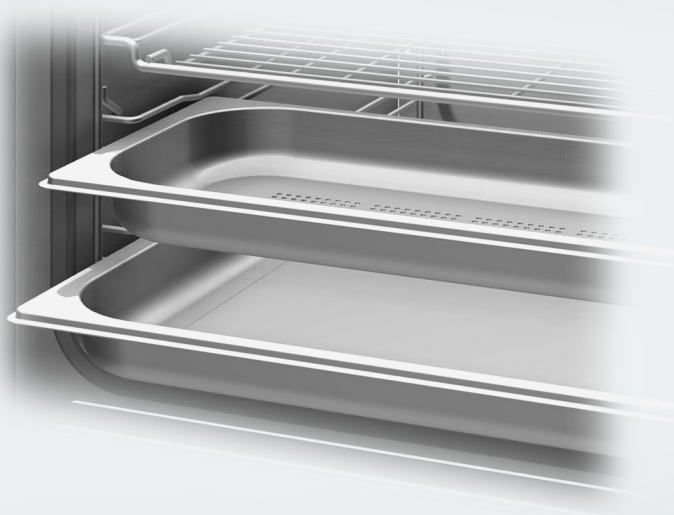


Upute za uporabu i ugradnju Kombinirana parna pećnica



Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za postavljanje - instalaciju - prvu uporabu.
Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	7
Vaš doprinos zaštiti okoliša	16
Pregled	17
Parna pećnica.....	17
Isporučeni pribor	19
Upravljački elementi	20
Tipka za uključivanje/isključivanje	21
Zaslon.....	21
Senzorske tipke	21
Simboli.....	23
Princip rukovanja	24
Odabir točke izbornika	24
Promjena postavke u listi za odabir	24
Promjena postavke segmentnim klizačem	24
Odabir načina rada ili funkcije	25
Unos brojeva	26
Unos slova.....	26
Aktivacija MobileStart.....	26
Opis načina rada	27
Upravljačka ploča.....	27
Spremnik za vodu.....	27
Posuda za kondenzat	27
Temperatura	27
Vlažnost	27
Vrijeme pripreme	28
Šumovi	28
Faza zagrijavanja	28
Faza pripreme jela	28
Redukcija pare.....	28
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	29
Prva uporaba	30
Miele@home	30
Osnovne postavke.....	31
Prvo čišćenje parne pećnice	32
Prilagođavanje temperature vrelišta	33
Zagrijavanje parne pećnice	34
Postavke	35
Pregled postavki.....	35

Pozivanje izbornika „Postavke“	37
Jezik 	37
Dnevno vrijeme	37
Datum	38
Osvjetljenje	38
Zaslon	38
Glasnoća	39
Jedinice	39
Održavanje topline	40
Redukcija pare	40
Preporučene temperature	41
Booster	41
Tvrdoća vode	42
Automatsko ispiranje	43
Sigurnost	43
Miele@home	44
Daljinsko upravljanje	45
Aktivacija MobileStart	45
Remote Update	46
Verzija softvera	47
Prodajno mjesto	47
Tvorničke postavke	47
Podsjetnik minuta	48
Glavni izbornik i podizbornici	49
Savjeti za uštedu energije	51
Upravljanje	53
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela	54
Promjena temperature	55
Promjena Vlaga	55
Podešavanje vremena pripreme	55
Promjena podešenog vremena pripreme	57
Brisanje podešenog vremena pripreme	57
Prekid postupka pripreme	58
Prekid postupka pripreme jela	59
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela	60
Booster	60
Prethodno zagrijavanje	61
Crisp function	62
Ispuštanje mlaza pare	63

Sadržaj

Važne i korisne informacije	64
Posebnost pripreme na pari	64
Posuđe za kuhanje	64
Razina umetanja	65
Duboko zamrznute namirnice	65
Temperatura	65
Vrijeme pripreme	65
Priprema s tekućinom	65
Vlastiti recepti - kuhanje na pari	65
Univerzalni lim i kombinirana rešetka	66
Kuhanje na pari	67
Eco kuhanje na pari	67
Napomene o tablici za pripremu jela	67
Povrće	68
Riba	71
Meso	74
Riža	76
Žitarice	77
Rezanci/Tjestenina	78
Okruglice	79
Sušene mahunarke	80
Kokošja jaja	82
Voće	83
Kobasice	83
Rakovi	84
Školjke	85
Priprema jelovnika	86
Sous-vide	88
Ostale primjene	96
Zagrijavanje	96
Odmrzavanje	98
Mix & Match	101
Blanširanje	112
Ukuhavanje	112
Ukuhavanje kolača	115
Isušivanje	116
Dizanje tijesta s kvascem	117
Sterilizacija posuđa	117
Šabat program	118
Zagrijavanje posuđa	119
Održavanje topline	119

Zagrijavanje vlažnih ručnika	120
Otapanje želatine.....	120
Dekristalizacija meda.....	121
Otapanje čokolade	121
Priprema jogurta.....	122
Topljenje slanine	123
Pirjanje luka	124
Cijeđenje soka iz voća.....	124
Voćni namaz	125
Guljenje namirnica.....	126
Konzerviranje jabuka	127
Priprema umućenih poširanih jaja	128
Automatski programi	129
Kategorije	129
Uporaba automatskih programa	129
Napomene za primjenu	129
Osobni programi.....	131
Pečenje.....	134
Napomene za pečenje.....	134
Savjeti za pečenje	135
Napomene za načine rada	135
Pečenje mesa	137
Napomene za pečenje.....	137
Napomene za načine rada	137
Priprema jela na roštilju	139
Napomene za pripremu na roštilju	139
Savjeti za pripremu jela na roštilju.....	139
Napomene za načine rada	140
Podaci za ispitivačke institute.....	141
Čišćenje i održavanje.....	143
Upute o čišćenju i održavanju	143
Čišćenje prednje strane parne pećnice	144
PerfectClean	145
Prostor za pripremu jela	146
Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat	147
Pribor	148
Čišćenje vodilice za prihvat.....	149
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje	150

Sadržaj

Održavanje	151
Namakanje	151
Sušenje.....	151
Ispiranje	151
Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici.....	151
Demontaža vrata	153
Ugradnja vrata	154
Što učiniti, ako	155
Dodatni pribor	161
Posuđe za kuhanje	161
Ostalo	161
Sredstva za čišćenje i održavanje	161
Servis	162
Kontakt u slučaju smetnji	162
Jamstvo.....	162
Ugradnja	163
Sigurnosne napomene za ugradnju.....	163
Dimenzije za ugradnju	164
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	164
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	165
Bočna strana	166
Područje otvaranja upravljačke ploče	167
Priključak i ventilacija	168
Ugradnja parne pećnice	169
Električni priključak.....	170
Izjava o sukladnosti	172

Sigurnosne napomene i upozorenja

Kombinirana parna pećnica u nastavku će se zbog pojednostavljenja nazivati parna pećnica.

Ova parna pećnica odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može dovesti do ozljeda osoba ili oštećenja stvari.

Pročitajte pažljivo upute za uporabu i ugradnju prije prve uporabe parne pećnice. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja parne pećnice.

U skladu s Normom IEC/EN 60335-1, tvrtka Miele izričito navodi da morate u potpunosti pročitati i slijediti poglavlje o postavljanju parne pećnice kao i sigurnosne napomene i upozorenja.

Tvrtka Miele ne može preuzeti odgovornost za štete uzrokovane nepoštivanjem ovih napomena.

Sačuvajte ove upute za ugradnju i predajte ih eventualnom budućem vlasniku uređaja.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Namjenska uporaba

- ▶ Ova parna pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova parna pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Parnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu s parom, pečenje, pripremu s roštiljem, odmrzavanje i zagrijavanje namirnica.

Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.

- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom parnom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju pećnicom.

Takve osobe parnu pećnicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

- ▶ Ova parna pećnica je uslijed posebnih zahtjeva (npr. temperature, vlage, otpornosti na kemikalije, trošenje i vibracije) opremljena specijalnim rasvjetnim tijelima (ovisno o modelu). Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Izmjenu rasvjetnih tijela smije vršiti samo Miele servis.

Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu pećnicu.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti parnu pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti parnu pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati parnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini parne pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju parnom pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.
Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Parna pećnica se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela. Zato spriječite da djeca dodiruju parnu pećnicu tijekom rada.
Djecu držite podalje od parne pećnice sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih ozljeda.
- ▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 10 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.
Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ Oštećena parna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li parna pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu parnu pećnicu.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba parne pećnice jamči se samo kad je priključena na javnu strujnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost parne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje, električnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s natpisne pločice parne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja parne pećnice.
Usporedite podatke prije priključivanja pećnice. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Parnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Parnu pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ova parna pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu parne pećnice.
Nikada ne otvarajte kućište parne pećnice.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada parnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo takvim dijelovima.
- ▶ Ako je uklonjen utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti parnu pećnicu na električnu mrežu.
- ▶ Ako se ošteti priključni električni kabel, morate ga zamijeniti posebnim električnim kabelom (pogledajte poglavlje „Instalacija“, odlomak „Električni priključak“).
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, parna pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
 - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Kada je parna pećnica ugrađena iza primjerice prednje strane namještaja (npr. iza vrata), prednju stranu namještaja ne zatvarajte tijekom korištenja parne pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti parna pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se parna pećnica potpuno ohladi.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede vrućom parom i vrućim površinama. Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći parom, grijačima, o prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvat, pribor ili namirnice koje se pripremaju.
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.
- ▶ Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu.
Namirnica koja se priprema može se prelići iz posude prilikom umetanja ili vađenja. Možete se opeći o namirnicu koja se priprema. Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak.
Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ Plastično posuđe koje nije prikladno za korištenje u pećnici rastalit će se na visokim temperaturama i tako može oštetiti parnu pećnicu ili se može zapaliti.
Koristite samo plastično posuđe namijenjeno korištenju u pećnici. Uvažite upute proizvođača posuđa. Kod uporabe plastičnog posuđa pazite da je ono otporno na visoku temperaturu (do 100°C) i vodenu paru. U protivnom se plastično posuđe može rastaliti ili postati lomljivo.
- ▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na parnoj pećnici. U prostoru za pripremu jela ne čuvajte namirnice, a prilikom pripreme jela ne koristite predmete koji mogu hrđati.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.

► Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 10 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.

► Ulje i masnoće mogu se zapaliti kod prevelikog zagrijavanja. Kad koristite ulja i masnoće, parnu pećnicu nikada nemojte ostavljati bez nadzora.

Vatru uzrokovanu uljima ili mastima ne gasite vodom. Isključite parnu pećnicu, a plamen ugaseite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

► Predmeti se u blizini uključene parne pećnice mogu zapaliti zbog visokih temperatura.

Parnu pećnicu nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.

► Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.

► Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.

Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Upotrijebite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač.

► Vrata parne pećnice ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti parnu pećnicu i izvući mrežni utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.

► Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova se para može zapaliti na vrućim grijačima.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje. Ne stavljajte posuđe ni tave, lonce ili limove izravno na dno prostora za pripremu jela. Ako dno prostora za pripremu jela želite koristiti kao površinu za odlaganje, položite rešetku s površinom za odlaganje prema gore na dno prostora za pripremu te na nju postavite posuđe. Pazite da je sito na dnu nije pomaknuto.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem rešetke natrag i naprijed. Rešetku na dnu prostora za pripremu nemojte pomicati naprijed nazad.
- ▶ Krupniji ostaci namirnica mogu začepiti odvod vode i pumpu. Sito na dnu uvijek mora biti postavljeno.
- ▶ Ako u blizini parne pećnice upotrebljavate neki električni uređaj, npr. ručnu miješalicu, pripazite da vratima parne pećnice ne prignječite električni kabel. Izolacija kabela može se oštetiti.
- ▶ Ne uključujte parnu pećnicu bez poklopca žarulje jer para može dospjeti na dijelove koji provode napon te izazvati kratki spoj. Osim toga se mogu uništiti električni dijelovi.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja. Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ Vodicu za prihvrat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Čišćenje vodilice za prihvrat“). Vodicu za prihvrat ponovo pravilno postavite.
- ▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.

Pribor

- ▶ Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Ako se nadograde ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se zato može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

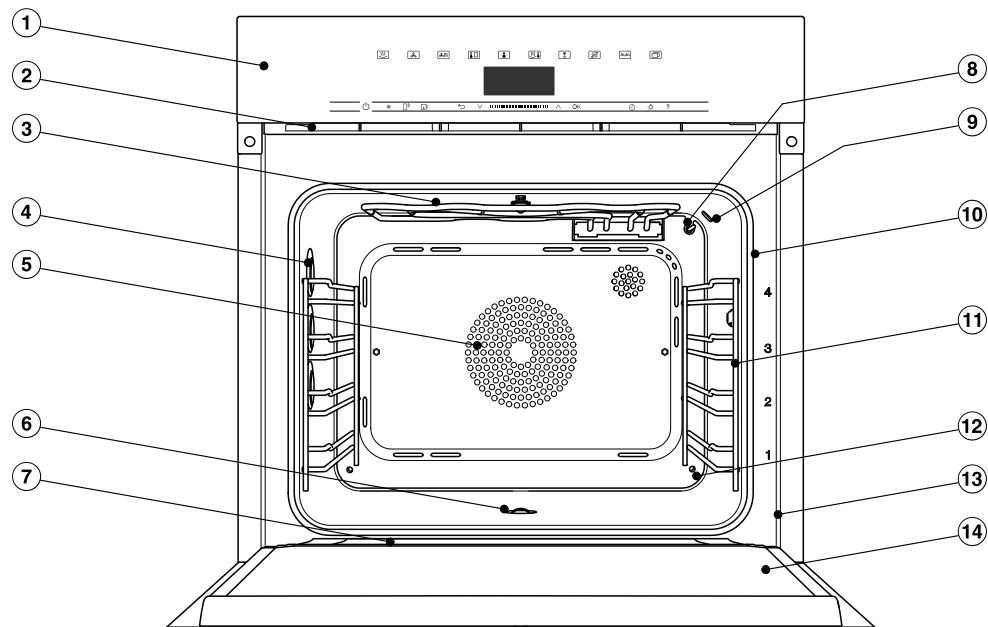
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



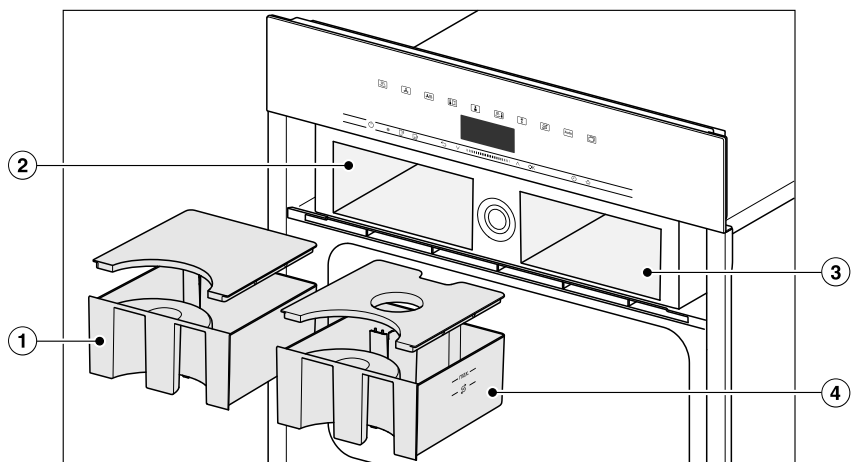
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to činite na vlastitu odgovornost. Molimo pazite da je do transporta Vaš stari uređaj zbrinut na način da ne dovodi djecu u opasnost.

Parna pećnica



- ① Upravljački elementi
- ② Otvor za izlaz pare
- ③ Gornji grijač/roštilj
- ④ Osvjetljenje prostora za pripremu jela
- ⑤ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem i sitom za odvod
- ⑦ Sabirni žlijeb
- ⑧ Senzor temperature
- ⑨ Senzor vlage
- ⑩ Brtva na vratima
- ⑪ Vodilice za prihvata s 4 razina
- ⑫ Ulaz pare
- ⑬ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑭ Vrata

Pregled



- ① Posuda za kondenzat
- ② Pretinac za umetanje posude za kondenzat
- ③ Pretinac za umetanje spremnika za vodu
- ④ Spremnik za vodu

Na zadnjoj stranici naći ćete modele koji su opisani u ovim uputama za uporabu i montažu.

Tipska naljepnica

Tipsku naljepnicu možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

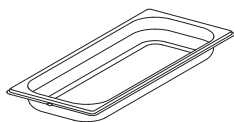
Tu se nalazi oznaka modela, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

Pripremite ove podatke kada imate pitanja ili probleme, kako bi Vam Miele ciljano mogao pomoći.

Isporučeni pribor

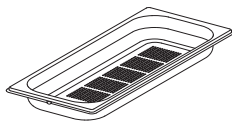
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

DGG 20



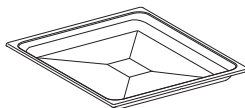
1 neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 20



1 perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Univerzalni lim



1 Univerzalni lim za pečenje

Kombinirana rešetka



1 kombinirana rešetka za pečenje i za roštilj

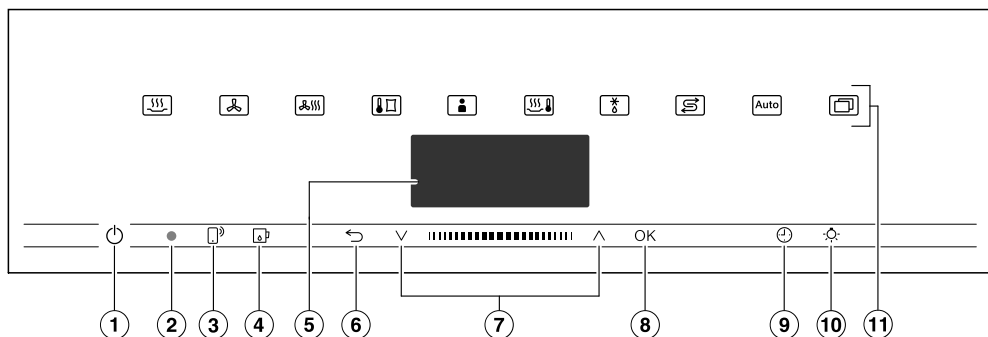
DGClean

1 posebno sredstvo za čišćenje namijenjeno tvrdokornim nečistoćama prostora za pripremu jela, posebno po završetku pečenja.

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju
Za uključivanje i isključivanje parne pećnice
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka
Za upravljanje parnom pećnicom putem Vašeg mobilnog krajnjeg uređaja
- ④ Senzorska tipka
Za otvaranje i zatvaranje upravljačke ploče
- ⑤ Zaslon
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Senzorska tipka
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke i za promjenu točki izbornika tijekom postupka pripreme
- ⑦ Područje navigacije tipkama sa strelicama i
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑧ Senzorska tipka OK
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑨ Senzorska tipka
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑩ Senzorska tipka
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑪ Senzorske tipke
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki

Tipka za uključivanje/isključivanje

Tipka za uključivanje/isključivanje ① je ulegnuta i reagira na kontakt prstom.

Ovom tipkom uključujete i isključujete parnu pećnicu.

Zaslon

Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme ili različite informacije o načinima rada, temperaturama, vremenu pripreme jela, automatskim programima i postavkama.

Nakon uključivanja parne pećnice pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ① prikazuje se glavni izbornik sa zahtjevom Odaberite način rada.

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Zvuk tipki možete isključiti na način da odaberete postavku Glasnoća | Ton tipki | Isključiti.

Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju i kada je parna pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon | Quick-Touch | Uključen.

Senzorske tipke iznad zaslona

Informacije o načinima rada i ostalim funkcijama naći ćete u poglavljima „Glavni izbornici i podizbornici“, „Postavke“, „Automatski programi“ i „Ostale primjene“.

Upravljački elementi

Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	Ako parnom pećnicom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku <i>Daljinsko upravljanje</i> te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli narančasto te je na raspolaganju funkcija MobileStart. Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, parnom pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).
	Pomoću ove senzorske tipke otvarate i zatvarate upravljačku ploču (pogledajte poglavlje „Opis funkcija“, odlomak „Upravljačka ploča“).
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik. Kada istovremeno traje priprema jela ovom senzorskom tipkom možete mijenjati vrijednosti i postavke, kao primjerice temperaturu ili Booster za postupak pripreme ili možete prekinuti postupak pripreme.
	Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostom između, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz točke izbornika one se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi. Vrijednosti ili postavke na svijetloj podlozi možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.
OK	Kada su funkcije na zaslonu prikazane na svijetloj podlozi možete ih pozvati senzorskom tipkom OK. Potom možete promijeniti odabranu funkciju. Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.

Senzorska tipka	Funkcija
	Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčiće s informacijama potvrdite sa senzorskom tipkom OK.
	Podsjetnik minuta
	Kvačica označava aktualnu postavku.
	Postavke kao što su svjetlina zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.

Princip rukovanja

Parnom pećnicom upravljate preko područja za navigaciju sa strelicama $\wedge$ i $\vee$ i područjem između njih $||||$.

Čim se pojavi vrijednost, postavka ili napomena koju morate potvrditi, senzorska tipka OK svijetli narančasto.

Odabir točke izbornika

- Dodirnite strelicu $\wedge$ ili $\vee$ ili povucite prstom preko područja $||||$ udesno ili ulijevo, dok se željena točka izbornika ne prikaže na svijetloj podlozi.

Savjet: Ako strelicu držite pritisnutom, automatski se dalje pomiče lista za odabir, sve dok ne pustite strelicu.

- Odabir potvrdite s OK.

Promjena postavke u listi za odabir

- Dodirnite strelicu $\wedge$ ili $\vee$ ili povucite prstom preko područja $||||$ udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena vrijednost ili željena postavka na svijetloj podlozi.

Savjet: Aktualna postavka označena je kvačicom $\surd$.

- Potvrdite s OK.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Promjena postavke segmentnim klizačem

Neke su postavke prikazane segmentnim klizačem $|||||$. Kada su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna vrijednost.

Ako nije niti jedan ili je samo jedan segment ispunjen, odabrana je minimalna vrijednost ili je postavka isključena (primjerice kod glasnoće).

- Dodirnite strelicu $\wedge$ ili $\vee$ ili povucite prstom preko područja $|||||$ udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena postavka.

- Odabir potvrdite s OK.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Odabir načina rada ili funkcije

Senzorske tipke za načine rada i funkcije (primjerice Ostalo ) nalaze se iznad zaslona (pogledajte poglavlje „Upravljanje“ i „Postavke“).

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

- Listajte pod Ostalo  u listama za odabir, dok se željena točka izbornika ne pojavi na svijetloj podlozi.
- Podesite vrijednosti za postupak pripreme.
- Potvrdite s OK.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.
- Odaberite Promijeniti način rada? | Da i potvrdite s OK, ukoliko se zahtijeva.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

Listajte pod Ostalo  u listama za odabir, dok se ne pojavi željena točka izbornika.

Princip rukovanja

Unos brojeva

Brojevi, koje možete promijeniti, prikazani su na svijetloj podlozi.

- Dodirnite strelicu $\wedge$ ili $\vee$ ili povucite prstom preko područja $|||■|||$ udesno ili ulijevo, dok se željeni broj ne prikaže na svijetloj podlozi.

Savjet: Ako strelicu držite pritisnutom, automatski se dalje pomiče vrijednost, sve dok ne pustite strelicu.

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

Unos slova

Slova unosite kroz područje navigacije. Odaberite kratke, jasne nazive.

- Dodirnite strelicu $\wedge$ ili $\vee$ ili povucite prstom preko područja $|||■|||$ udesno ili ulijevo, dok se željeni znak ne prikaže na svijetloj podlozi.

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.

Savjet: Raspoloživo je maksimalno 10 znakova.

Znakove možete jedan za drugim brisati s $\leftarrow$.

- Odaberite daljnje znakove.

- Kada ste unijeli ime programa, odaberite $\checkmark$.

- Potvrdite s *OK*.

Naziv se pohranjuje.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku $\square^{\text{®}}$.

Senzorska tipka $\square^{\text{®}}$ svijetli. Parnom pećnicom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

Izravno upravljanje na zaslonu na dodir parne pećnice ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka $\square^{\text{®}}$.

Upravljačka ploča

Iza upravljačke ploče se nalazi spremnik za vodu i posuda za prikupljanje tekućine. Upravljačka ploča se otvara i zatvara dodirnom na senzorsku tipku . Ista je opremljena zaštitom protiv priklještenja. Ako upravljačka ploča kod otvaranja/zatvaranja naiđe na otpor, postupak se prekida. Bez obzira, ne dodirujte ručku na vratima prilikom otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče.

Spremnik za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,4 litre, a minimalna 1,0 litre. Na spremniku za vodu nalaze se oznake. Nikako se ne smije prekoračiti gornja oznaka.

Potrošnja vode ovisi o namirnici i trajanju pripreme namirnice. Eventualno treba nadopuniti vodu tijekom postupka pripreme jela. Ako tijekom pripreme otvarate vrata uređaja povećava se potrošnja vode.

Spremnik za vodu prije svake pripreme hrane napunite parom do maksimuma.

Posuda za kondenzat

Uređaj pumpa kondenzat koji nastaje kod postupka pripreme u posudu za kondenzat. Maksimalna količina punjenja iznosi 1,4 l.

Temperatura

Neki načini rada imaju preporučenu temperaturu. Preporučena temperatura se može promijeniti za pojedinačni postupak pripreme, korak pripreme ili trajno unutar zadanog područja. Preporučenu temperaturu možete mijenjati u koracima od 5°C, kod Sous-vide načina pripreme u koracima od 1°C (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Preporučene temperature“).

Vlažnost

Načini rada Kombinirana priprema  i primjena Podgrijavanje  rade s kombinacijom načinom rada pećnice i vlažnosti. Možete odabrati vlažnost unutar zadanog područja za pojedinačni postupak ili korak pripreme jela.

Ovisno o postavci vlažnost u prostor za pripremu jela ulazi vlaga ili svjež zrak. Kod postavke vlažnost = 0 % realizira se maksimalan dovod svježeg zraka i ne dovodi se vlaga. Kada je postavka vlažnost = 100 % ne dovodi se svjež zrak već je udio vlage maksimalan.

Neke namirnice koje tijekom pripreme ispuštaju vlagu. Ovakva vlastita vlažnost same namirnice također se koristi prilikom regulacije vlažnosti. Tako se može dogoditi da se para ne stvara kada je vlažnost podešena na nisku vrijednost.

Opis načina rada

Vrijeme pripreme

Ovisno o načinu rada možete podesiti vrijeme pripreme od 1 minute i 10 ili 12 sati.

Kod automatskih programa i programa za održavanje vrijeme pripreme je tvornički podešeno i ne može se mijenjati.

Kod pripreme na pari kao i kod programa i primjena samo u radu s parom vrijeme pripreme započinje teći tek kada je postignuta podešena temperatura. A kod svih ostalih načina rada, programa i primjena počinje teći odmah.

Šumovi

Za vrijeme rada i nakon isključivanja parne pećnice čuje se šum (zujanje). Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispuštanja vode.

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

U svim se načinima rada tijekom faze zagrijavanja na zaslonu prikazuje rast temperature prostora za pripremu jela (iznimke: Roštilj velike površine, Roštilj male površine).

Kod pripreme na pari trajanje faze zagrijavanja ovisi o količini i temperaturi namirnica. Faza zagrijavanja načelno iznosi oko 7 minuta. Kod pripreme rashlađenih ili zamrznutih namirnica ona se produžuje. Također kod nižih temperatura pripreme i kod pripreme u načinu rada Sous-vide  može se faza zagrijavanja produžiti.

Faza pripreme jela

Kada se dosegne podešena temperatura, započinje faza pripreme jela. Tijekom faze pripreme jela na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Redukcija pare

Kad se kod pripreme na pari i u kombiniranom načinu pripreme hrana priprema na određenoj temperaturi, po završetku postupka pripreme automatski se uključuje redukcija pare. Funkcija djeluje tako da kod otvaranja vrata ne izađe puno pare. Na zaslonu se pojavljuje Redukcija pare.

Redukcija pare se može isključiti (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Redukcija pare“). Kod isključene redukcije pare kod otvaranja vrata izlazi puno pare.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela

Parna pećnica je tvornički tako postavljena da se osvjetljenje prostora za pripremu jela u svrhu uštede energije isključuje nakon pokretanja.

Ako prostor za pripremu jela tijekom rada treba stalno biti osvijetljen, potrebno je promijeniti tvorničke postavke (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Osvjetljenje“).

Ako po završetku postupka pripreme vrata ostanu otvorena, osvjetljenje prostora za pripremu jela se automatski isključuje nakon 5 minuta.

Kada na upravljačkoj ploči dodirnete tipku , osvjetljenje se uključuje na 15 sekundi.

Prva uporaba

Miele@home

Vaša parna pećnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabu Vam je potrebno sljedeće:

- WLAN mreža
- Miele@mobile aplikacija
- korisnički račun kod tvrtke Miele. Korisnički račun možete izraditi putem Miele@mobile aplikacije.

Miele@mobile aplikacija vodi Vas kroz povezivanje između parne pećnice i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste parnu pećnicu povezali na svoju WLAN mrežu, pomoću aplikacije možete primjerice vršiti sljedeće akcije:

- dohvatiti informacije o radnom stanju svoje parne pećnice
- dohvatiti napomene o izvršenim postupcima pripreme Vaše parne pećnice
- završiti postupke pripreme u tijeku

Povezivanjem parne pećnice u Vašu WLAN mrežu povećava se potrošnja energije, čak i kada je parna pećnica isključena.

Osigurajte da na mjestu postavljanja svoje parne pećnice primате signal WLAN mreže dovoljne jačine.

Raspoloživost WLAN veze

WLAN veza dijeli raspon frekvencije s drugim uređajima (npr. mikrovalnim pećnicama, igračkama na daljinsko upravljanje). Uslijed navedenog, može doći do privremenih ili trajnih poremećaja veze. Stoga se ne može jamčiti stalna raspoloživost ponuđenih funkcija.

Raspoloživost Miele@home

Korištenje Miele@mobile aplikacije ovisi o raspoloživosti Miele@home usluga u Vašoj državi.

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice www.miele.hr.

Miele@mobile aplikacija

Miele@mobile aplikaciju možete besplatno preuzeti u Apple App ili Google Play trgovinama aplikacijama.



Osnovne postavke

Za prvu uporabu morate napraviti postavke u nastavku. Ove postavke možete kasnije ponovno promijeniti (pogledajte poglavlje „Postavke“).



Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe.

Parnu pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se mogao osigurati siguran rad.

Kad se parna pećnica priključi na električnu mrežu, automatski se uključuje.

Podešavanje jezika

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

Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, slijedite upute u poglavlju „Postavke“, odlomak „Jezik“.

Odabir zemlje

- Odaberite željenu zemlju.
- Potvrdite s **OK**.

Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, odaberite **Dalje** i potvrdite s **OK**.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, odaberite **Preskočiti** i potvrdite s **OK**.
Informacije o kasnijem podešavanju možete pronaći u poglavlju „Postavke“, odlomak „Miele@home“.
- Ako odmah želite podesiti Miele@home, odaberite željenu metodu povezivanja.

Zaslon i Miele@mobile aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

Podešavanje datuma

- Jedan za drugim podesite godinu, mjesec i dan.
- Potvrdite s **OK**.

Podešavanje sata

- Podesite vrijeme u satima i minutama.
- Potvrdite s **OK**.

Prva uporaba

Podešavanje tvrdoće vode

Podatak o lokalnoj tvrdoći vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

Ostale informacije o postavkama tvrdoće vode naći ćete u poglavlju „Postavke“, odlomak „Tvrdoća vode“.

- Podesite svoju lokalnu tvrdoću vode.
- Potvrdite s **OK**.

Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.

Prva uporaba je završena.

Prvo čišćenje parne pećnice

- S parne pećnice i opreme uklonite eventualne naljepnice i zaštitne folije.

U tvornici se ispituje funkcija parne pećnice pa kod transporta ostatak vode iz cijevi može ponovno dospjeti u prostor za pripremu jela.

Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat

 **Opasnost od ozljede upravljačkom pločom.**

Kada se upravljačka ploča otvara ili zatvara, možete se prikliješiti.

Ne dodirujte gornju stranu vrata prilikom otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče.

- Parnu pećnicu uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje .
- Dodirnite senzorsku tipku , kako biste otvorili upravljačku ploču.
- Izvadite spremnik za vodu i posudu za kondenzat. Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Spremnik za vodu i posudu za kondenzat operite ručno ili u perilici posuđa.

Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.
- Posudu operite ručno ili u perilici posuđa.

Površina univerzalnog lima i kombinirane rešetke oplemenjene su sa PerfectClean slojem i smiju se čistiti **isključivo** ručno.

Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.

- Univerzalni lim i kombiniranu rešetku očistite čistom mekom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

- Prostor za pripremu očistite čistom spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom kako biste uklonili sredstvo za njegu.

Prilagođavanje temperature vrelišta

Prije no što po prvi puta pripremate namirnice parnu pećnicu morate prilagoditi temperaturi vrelišta vode koja varira ovisno o visinskom položaju mjesta postavljanja. Ispiru se i dijelovi koji pro- vode vodu.

Ovaj postupak morate **svakako** provesti, kako bi se jamčila besprijekorna funkcija uređaja.

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti parnu pećnicu.

Upotrebljavajte **isključivo svježu, hladnu pitku vodu** (ispod 20°C).

- Izvadite spremnik za vodu i napunite ga do oznake „max“.
- Umetnite spremnik za vodu.
- Uključite parnu pećnicu s načinom rada Kuhanje na pari  (100°C) na 15 minuta. Postupite na način opisan u poglavlju „Upravljanje“.

Prva uporaba

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

Nakon selidbe parnu pećnicu treba prilagoditi promijenjenoj temperaturi vrelišta vode, ako između novog i starog mjesta postavljanja postoji visinska razlika od barem 300 metara. U navedenu svrhu provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“).

Zagrijavanje parne pećnice

- Izvadite po potrebi sav pribor iz prostora za pripremu jela.
- Za odmašćivanje prstenastog grijača zagrijavajte parnu pećnicu u načinu rada Vrući zrak plus  30 minuta na 200°C. Postupite na način opisan u poglavlju „Upravljanje“.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i rešetku za prihvat.

Za rukovanje vrućom pećnicom navucite kuhinjske rukavice.

Pri prvom zagrijavanju može doći do nastanka neugodnih mirisa. Stvaranje mirisa i eventualne pare prestaje nakon nekog vremena te ne upućuje na pogrešan priključak ili kvar na uređaju.

Za to vrijeme se pobrinite za dostatno prozračivanje kuhinje.

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... deutsch english ... Država
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključen Isključiti* Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h 24 h* Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključen Uključeno na 15 sekundi* Isključiti
Zaslon	Svjetlina  QuickTouch Uključen Isključiti*
Glasnoća	Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Melodije Uključen* Isključiti
Jedinice	Težina g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Održavanje topline	Uključen Isključiti*
Redukcija pare	Uključen* Isključiti
Preporučene temperature	
Booster	Uključen* Isključiti
Tvrdoća vode	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH

* Tvornička postavka

Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
Automatsko ispiranje	Uključen* Isključiti
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključen Isključiti* Blokada uključivanja  Uključen Isključiti*
Miele@home	Aktivacija Deaktivacija Status veze Ponovno postaviti Resetiranje Postavljanje
Daljinsko upravljanje	Uključen* Isključiti
Remote Update	Uključen* Isključiti
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključen Isključiti*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi Preporučene temperature

* Tvornička postavka

Pozivanje izbornika „Postavke“

U izborniku Ostalo  | Postavke  možete Vašu parnu pećnicu personalizirati, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.

- Odaberite Ostalo .
- Odaberite Postavke .
- Odaberite željenu postavku.

Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

Postavke se mogu mijenjati samo ako nije u tijeku postupak pripreme jela.

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

Nakon odabira i potvrđivanja na zaslonu se odmah prikazuje odabrani jezik.

Savjet: Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, odaberite senzorsku tipku . Kako biste se vratili u podizbornik Jezik  orijentirajte se prema simbolu .

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

- Uključen
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.
Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Uključen, sve senzorske tipke reagiraju odmah na dodir.
Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Isključiti, parnu pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Isključiti
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Parnu pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen.

Format prikaza vremena

Dnevno vrijeme možete prikazati u formatu od 24h ili 12h (24 h ili 12 h).

Postavke

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka električne energije ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Aktualno vrijeme se pohranjuje na oko 150 sati.

Kad je parna pećnica povezana s WLAN mrežom i prijavljen na Miele@mobile aplikaciju, vrijeme će se sinkronizirati pomoću Vaše lokalne postavke u Miele@mobile aplikaciji.

Datum

Podešavate datum.

Osvjetljenje

- Uključen
Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je tijekom cijelog postupka pripreme jela.
- Uključeno na 15 sekundi
Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se gasi nakon 15 sekundi postupka pripreme jela. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela ponovo se uključuje na 15 sekundi.
- Isključiti
Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela se uključuje na 15 sekundi.

Zaslون

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

- 
maksimalna svjetlina
- 
minimalna svjetlina

QuickTouch

Odaberite kako trebaju reagirati senzorske tipke, kada je parna pećnica isključena:

- Uključen
Kada ste dodatno odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključen ili Noćno isključivanje **senzorske tipke reagiraju i kada je parna pećnica isključena.**
- Isključiti
Neovisno o postavci Dnevno vrijeme | Prikaz senzorske tipke reagiraju samo ako je parna pećnica uključena kao i određeno vrijeme nakon isključenja parne pećnice.

Glasnoća

Signalni tonovi

Ako su signalni tonovi uključeni, nakon postizanja podešene temperature i po isteku podešenog vremena oglašava se zvučni signal.

Melodije

Po završetku postupka u vremenskom se intervalu više puta oglašava melodija.

Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

– ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka

– □□□□□□
Melodija je isključena

Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.

– ■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimalna visina tona

– □□□□□□□□□□□
minimalna visina tona

Ton tipki

Glasnoća koji se javlja odabirom senzorske tipke prikazuje se segmentnom trakom.

– ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka

– □□□□□□
Ton tipki je isključen

Melodije

Zvuk koji se oglašava prilikom dodira na tipku za uključenje/isključenje ① možete isključiti ili uključiti.

Jedinice

Težina

Težinu namirnice u automatskim programima možete podesiti u gramima (g), funtama/uncama (lb/oz) ili funtama (lb).

Temperatura

Temperaturu možete podesiti u stupnjevima Celzijusovim (°C) ili Fahrenheit (°F).

Postavke

Održavanje topline

Funkcijom Održavanje topline namirnice po završetku postupka pripreme s parom možete održavati toplim. Jelo se održava toplim maksimalno 15 minuta prethodno podešenom temperaturom. Otvaranjem vrata možete prekinuti fazu održavanja topline.

Uzmite u obzir da se osjetljive namirnice, osobito riba, u fazi održavanja topline mogu nastaviti pripremati.

- Uključen
Funkcija Održavanje topline je uključena. Ako se priprema izvodi s temperaturom višom od 80°C, ova se funkcija primjenjuje nakon oko 5 minuta. Jelo se održava toplim na temperaturi od 70°C.
- Isključiti
Funkcija Održavanje topline je isključena.

Redukcija pare

Funkcija Redukcija pare djeluje tako da kod otvaranja vrata ne izađe puno pare.

- Uključen
Ukoliko se jelo priprema s temperaturom većom od oko 80°C (priprema na paru) ili od 80 do 100°C i 100 % vlage (kombinirana priprema), po završetku postupka pripreme jela automatski se uključuje redukcija pare. Na zaslonu se pojavljuje Redukcija pare.
- Isključiti
Kad je redukcija pare isključena, automatski je isključena i funkcija Održavanje topline. Kod isključene redukcije pare kod otvaranja vrata izlazi puno pare.

Preporučene temperature

Dobro je promijeniti preporučene temperature ako često radite s drugačijim temperaturama.

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada.

- Odaberite željeni način rada.

Prikazuje se preporučena temperatura uz istovremeni prikaz temperaturnog područja, u kojem možete mijenjati iznos temperature.

- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Booster

Funkcija **Booster** služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

- Uključen
Funkcija **Booster** automatski je uključena tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Prostor za pripremu istovremeno prethodno zagrijavaju na podešenu temperaturu gornji grijač, prstenasti grijač i ventilator.
- Isključiti
Funkcija **Booster** isključena je tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Samo pripadajući grijači za odabrani način rada prethodno zagrijavaju prostor za pripremu.

Postavke

Tvrdoća vode

Kako bi parna pećnica besprijekorno funkcionirala i kako bi se pravodobno očistila od kamenca, tvrdoću vode morate uskladiti s lokalnim uvjetima. Što je voda tvrđa, to je češće potrebno uklanjati kamenac iz parne pećnice.

Podatak o lokalnoj tvrdoći vode pitke vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

Ako upotrebljavate flaširanu pitku vodu, primjerice mineralnu vodu, upotrebljavajte pitku vodu bez ugljične kiseline. Postavke podesite sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg Ca^{2+} /l).

Možete podesiti stupanj tvrdoće između 1° dH i 70° dH. Tvornički je podešena vrijednost tvrdoće vode na 15°dH.

■ Podesite svoju lokalnu tvrdoću vode.

■ Potvrdite s OK.

Tvrdoća vode		Udio kalcija mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg Ca^{2+} /l)	Postavka
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

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

Automatsko ispiranje

Nakon što ste po završenom postupku pripreme jela na pari isključili parnu pećnicu na zaslonu se prikazuje Uređaj se ispire.

Pri ovom se postupku iz sistema ispiru eventualni ostaci namirnica.

Automatsko ispiranje možete uključiti ili isključiti.

Sigurnost

Zaključavanje tipki

Blokada tipki sprječava neželjen prekid ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, na početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke i polja na zaslonu, osim tipke za uključivanje/isključivanje ①.

- Uključen
Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite senzorsku tipku **OK** barem 6 sekundi, kako biste nakratko isključili blokadu tipki.
- Isključiti
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

Postavke

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice.

Kada je blokada puštanja u pogon aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta, kao i koristiti funkciju MobileStart.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključen
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti parnu pećnicu, dodirnite senzorsku tipku OK u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključiti
Blokada uključivanja je deaktivirana. Parnu pećnicu možete upotrebljavati kao obično.

Miele@home

Parna pećnica pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home. Parna pećnica je tvornički opremljena WLAN komunikacijskim modulom te je prikladna za bežičnu komunikaciju.

Na raspolaganju Vam stoji nekoliko mogućnosti povezivanja Vaše parne pećnice na WLAN mrežu. Preporučujemo spajanje Vaše parne pećnice pomoću Miele@mobile aplikacije ili preko WPS funkcije na Vašem WLAN usmjerivaču.

Nakon što ste Miele@mobile aplikaciju instalirali na svoj mobilni krajnji uređaj, možete vršiti sljedeće akcije:

- daljinski upravljati svojim kućanskim uređajem
- dohvatiti informacije o radnom stanju Vašeg kućanskog uređaja
- dohvatiti napomene o tijeku programa Vašeg kućanskog uređaja
- postaviti Miele@home mrežu s ostalim Miele kućanskim uređajima koji podržavaju WLAN

- Aktivacija
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.
- Deaktivacija
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključi.
- Status veze
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, ime mreže i IP adresa.
- Ponovno postaviti
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Vratite postavke mreže na početne i odmah uspostavite novu mrežnu vezu.
- Resetiranje
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.
- Postavljanje
Ova je postavka vidljiva samo kad još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

Daljinsko upravljanje

Ako ste na svoj mobilni krajnji uređaj instalirali Miele@mobile aplikaciju, raspoložete Miele@home sustavom i aktivirali ste daljinsko upravljanje (Uključen), možete koristiti MobileStart funkciju i primjerice pozvati napomene o proteklim postupcima pripreme svoje parne pećnice ili završiti gotov postupak pripreme.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Parnom pećnicom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

Izravno upravljanje na zaslonu na dodir parne pećnice ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

Remote Update

Točka izbornika Remote Update se prikazuje i moguće ju je odabrati, samo ako su preduvjeti za korištenje Miele@home aplikacije ispunjeni (pogledajte poglavlje „Prvo puštanje u pogon“, odlomak „Miele@home“).

Pomoću RemoteUpdate možete aktualizirati softver svoje parne pećnice. Ako je ažuriranje za Vašu parnu pećnicu na raspolaganju, Vaša će ga parna pećnica automatski preuzeti. Instalacija ažuriranja se ne provodi automatski, već ju morate pokrenuti ručno.

Ukoliko niste instalirali ažuriranje, svoju parnu pećnicu možete upotrebljavati kao i obično. Preporuka tvrtke Miele je da ipak instalirate ažuriranje.

Uključivanje/Isključivanje

Tvornički je RemoteUpdate uključen. Ažuriranje koje stoji na raspolaganju preuzeti će se automatski te ga morate pokrenuti ručno.

Isključite RemoteUpdate, ako želite, da se ažuriranje ne preuzima automatski.

Tijek RemoteUpdate

Informacije o sadržaju i opsegu ažuriranja stoje na raspolaganju u Miele@mobile aplikaciji.

Ako ažuriranje stoji na raspolaganju, na zaslonu Vaše parne pećnice će se prikazati poruka.

Ažuriranje možete odmah instalirati ili instalaciju pomaknuti za kasnije. Upit slijedi nakon ponovnog uključjenja parne pećnice.

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

- Tako dugo dok niste dobili poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirano ažuriranje ne možete poništiti.
- Ne isključujte parnu pećnicu tijekom ažuriranja. Ažuriranje će se u suprotnom prekinuti i neće se instalirati.
- Pojedina ažuriranja softvera može izvršiti samo Miele servisna služba.

Verzija softvera

Verzija softvera namijenjena je isključivo Miele servisu. Za privatnu uporabu u kućanstvu te informacije nisu potrebne.

Prodajno mjesto

Ova funkcija omogućuje prezentiranje parne pećnice bez zagrijavanja. Za privatnu uporabu ta postavka Vam nije potrebna.

Prezentacija

Ako parnu pećnicu uključite dok je aktivirana prezentacija, prikazuje se napomena Prezentacija uključena. Uređaj se ne zagrijava.

- Uključen
Prezentacija je aktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključiti
Prezentacija je deaktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Parnu pećnicu možete upotrebljavati kao obično.

Tvorničke postavke

- Postavke uređaja
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Osobni programi
Brišu se svi osobni programi.
- Preporučene temperature
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

Podsjetnik minuta

Uporaba funkcije Podsjetnik minuta

Podsjetnik minuta  možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice za kuhanje jaja.

Podsjetnik minuta možete koristiti i ako ste istodobno podesili vrijeme za automatsko uključivanje ili isključivanje postupka pripreme (primjerice kao podsjetnik za dodavanje začina ili podlijevanje tijekom pripreme jela).

- Podsjetnik minuta možete podesiti za najviše 59 minuta i 59 sekundi.

Podešavanje podsjetnika minuta

Kad ste odabrali postavku Zaslon | QuickTouch | Isključiti uključite parnu pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je parna pećnica isključena.

Primjer: želite kuhati jaja i podesili ste podsjetnik na 6 minuta i 20 sekundi.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjetnik minuta.

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 Min..

- Pomoću područja za navigaciju podesite 06:20.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

Kad je parna pećnica isključena prikazuje se  i podsjetnik minuta koji istječe, umjesto dnevnog vremena.

Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, u podnožju se pojavljuje  i protekli podsjetnik minuta.

Kad se nalazite u izborniku, u pozadini se odvija podsjetnik minuta.

Po isteku podsjetnika minuta treperi , vrijeme se broji uzlazno i oglašava se signal.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Po potrebi potvrdite s OK.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjetnik minuta.
- Odaberite Izmijena.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjetnik minuta.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta je poništen.

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
Vrući zrak plus 	160 °C	30–225 °C
Kombinirana priprema 		
Kombi. + Vrući zrak plus 	170 °C	30–225 °C
Kombi. + Gornji i donji grijač 	180 °C	30–225 °C
Kombinirana priprema + Roštilj 	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Osobni programi 		
Podgrijavanje 	130 °C	120–140 °C
Odmrzavanje 	60 °C	50–60 °C
Uklanjanje kamenca 		
Automatski programi 		
Ostalo 		
Gornji i donji grijač	180 °C	30–225 °C
Intenzivno pečenje	180 °C	50–225 °C
Donji grijač	190 °C	100–200 °C
Gornji grijač	190 °C	100–225 °C
Roštilj velike površine	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj male površine	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj s kruženjem zraka	200 °C	50–225 °C
Posebni kolači	160 °C	30–225 °C
Eco - Vrući zrak plus	160 °C	30–225 °C
Eco kuhanje na pari	100 °C	40–100 °C

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Ostalo 		
Posebne primjene	–	–
Mix & Match		
Blanširanje	–	–
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	60 °C	60–70 °C
Dizanje tijesta	–	–
Sterilizacija posuđa	–	–
Šabat program	180 °C	30–225 °C
Zagrijavanje posuđa	50 °C	50–80 °C
Održavanje topline	65 °C	40–100 °C
Održavanje		
Namakanje		
Sušenje		
Ispiranje		
Postavke 		

Postupci pripreme jela

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji Vam za postupak pripreme jela nije potreban.
- Odaberite općenito nižu temperaturu navedenu u receptu ili u tablici pripreme te jelo koje pripremate provjerite nakon kratkog vremena.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela ako je tako navedeno u receptu ili tablici pripreme.
- Vrata tijekom pripreme po mogućnosti nemojte otvarati.
- Za pečenje koristite mat, tamne kalupe. Oni bolje preuzimaju toplinu te ju brže prenose na tijesto. Svijetli materijali od plemenitog čelika ili aluminija reflektiraju toplinu, koja tako teže doseže namirnicu koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela ili rešetku ne pokrivajte s aluminijskom folijom koja reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica. Podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu, ako je raspoloživ.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji i donji grijač, jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruženjem zraka. Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- U načinu rada Eco - Vrući zrak plus pripremate energetski štedljivo s optimalnim korištenjem topline. Ovaj način rada koristite za pripremu slatkih i sočnih nabujaka i gratiniranih jela. Vrata tijekom pripreme nemojte otvarati.
- Za pripremu s parom na način da štedite energiju, možete koristiti način rada Eco kuhanje na pari. Ovaj način je prije svega prikladan za pripremu povrća i ribe.
- Kada je moguće, istovremeno pripremajte više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, po mogućnosti pripremajte jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

Savjeti za uštedu energije

Prilagodba postavki

- Kako biste smanjili potrošnju energije, za upravljačke elemente odaberite postavku Zaslon | QuickTouch | Isključiti.
- Za osvjetljenje prostora za pripremu jela odaberite postavku Osvjetljenje | Isključiti ili Uključeno na 15 sekundi. Osvjetljenje prostora za pripremu u svakom trenutku možete ponovno uključiti pomoću senzorske tipke .

Način uštede energije

Kada se ne odvija postupak pripreme jela i ne slijedi daljnje upravljanje, parna pećnica se za uštedu energije automatski isključuje. Prikazuje se aktualno vrijeme ili se zaslon zatamnjuje (pogledajte poglavlje „Postavke”).

Greška zbog nedostajućeg sita na dnu.

Ukoliko nedostaje sito na dnu, ostaci namirnica mogu dospjeti u odvod.

Voda se ne može ispumpati.

Provjerite prije svakog postupka pripreme, da li je sitno na dnu postavljeno.

- Uključite parnu pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

- Ukoliko hranu želite pripremati u načinu rada s parom ili dodavanjima pare, napunite spremnik za vodu i umetnite ga.

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti parnu pećnicu.

Upotrebljavajte **isključivo svježu, hladnu pitku vodu** (ispod 20°C).

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada.

Pojavljuje se način rada. Ovisno o odabranom načinu rada jedna za drugom pojavljuju se predložene vrijednost temperature i eventualno vlažnosti.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Preporučena temperatura preuzima se u roku od par sekundi. Temperaturu možete naknadno promijeniti strelicom.

- Po potrebi promijenite vlažnost.
- Potvrdite s *OK*.

Pojavljaju se potrebna i trenutna temperatura te počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

- Nakon postupka pripreme jela odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada, kako biste završili postupak pripreme.

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Upravljanje

Čišćenje parne pećnice

- Po potrebi izvadite spremnik za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Isključite parnu pećnicu.

Nakon postupka pripreme s jelom pojavljuje se Uređaj se ispire.

- Slijedite upute na zaslonu.

Postupak pranja svakako provedite kako bi ste iz sustava isprali eventualne ostatke hrane.

- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Dodavanje vode

Ako tijekom postupka pripreme nestane vode, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se zahtjev za dodavanjem svježe vode.

- Izvadite spremnik za vodu i napunite ga vodom.
- Umetnite spremnik za vodu.

Postupak pripreme jela se nastavlja.

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

Dok se odvija postupak pripreme jela ovisno o načinu rada pomoću senzorske tipke ↵ možete promijeniti vrijednosti ili postavke za taj postupak pripreme.

- Odaberite senzorsku tipku ↵.

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Vlaga
- Vrijeme pripreme
- Booster
- Zagrijavanje
- Crisp function

Promjena vrijednosti i postavki

- Odaberite željenu vrijednost ili željenu postavku i potvrdite s OK.
- Promijenite vrijednost ili postavku i potvrdite s OK.

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

Promjena temperature

Preporučenu temperaturu možete trajno podesiti u skladu s Vašim osobnim navikama pripreme putem Ostalo  | Postavke  | Preporučene temperature.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Temperatura i potvrdite s OK.
- Područjem za navigaciju promijenite potrebnu temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

Promjena Vlaga

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Vlaga i potvrdite s OK.
- Promijenite vlažnost.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom vlažnosti.

Podešavanje vremena pripreme

Na rezultat pripreme jela može negativno utjecati ako između umetanja namirnice koja se priprema i početka pripreme protekne dulje vrijeme. Svježe namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

Kod pečenja, tijesto bi se moglo isušiti a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

Umetnuli ste namirnicu u prostor za pripremu jela, odabrali ste način rada i potrebne postavke kao primjerice temperaturu.

Unosom Vrijeme pripreme, Završetak u ili Početak u putem senzorske tipke  možete automatski isključiti ili uključiti i isključiti postupak pripreme jela.

Upravljanje

- Vrijeme pripreme
Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.
 - Završetak u
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
 - Početak u
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme pripreme ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
- Odaberite senzorsku tipku .
 - Podesite željena vremena.
 - Potvrdite s OK.
 - Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Kod pripreme s parom vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena potrebna temperatura.

Ukoliko se jelo priprema s temperaturom većom od oko 80°C (priprema na pari) ili od 80-100°C i 100 % vlage (kombinirana priprema), po završetku postupka pripreme jela automatski se uključuje redukcija pare.

- Pričekajte da se isključi Redukcija pare prije nego što otvorite vrata i izvadite namirnicu iz prostora za pripremu jela.

Promjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi odaberite Izmijena.
- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

Savjet: Vrijeme pripreme možete podešiti i izravno putem područja za navigaciju.

Brisanje podešenog vremena pripreme

U načinima rada i primjenama u kojima je uvijek potrebno podesiti vrijeme pripreme, možete izbrisati podešena vremena samo za Završetak u i Početak u.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Ako obrišete Vrijeme pripreme, također se brišu podešena vremena za Završetak u i Početak u.

Ukoliko obrišete Završetak u ili Početak u postupak pripreme jela započinje s podešenim vremenom pripreme.

Savjet: Vrijeme pripreme možete obrišati i izravno putem područja za navigaciju.

Prekid postupka pripreme

Postupak pripreme prekidate narančastom senzorskom tipkom za način rada ili senzorskom tipkom ↵.

Potom se isključuje grijanje prostora za pripremu jela i osvjetljenje istog. Podaženo vrijeme trajanja pripreme se briše.

Putem senzorske tipke za način rada vraćate se u glavni izbornik.

Prekid postupka pripreme bez podaženog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se glavni izbornik.

- **Ili:** Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Odaberite Prekid postupka.
- Potvrdite s OK.

Prekid postupka pripreme s podaženim vremenom pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se Prekinuti postupak?.

- Odaberite Da.
- Potvrdite s OK.
- **Ili:** Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Odaberite Prekid postupka.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Da.
- Potvrdite s OK.

Prekid postupka pripreme jela

Postupak pripreme se prekida kada otvorite vrata. Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela.

Kod kuhanja na pari kao i kod programa i primjena samo s radom na paru podešeno vrijeme se pohranjuje.

Samo pri postupcima pripreme sa 100% vlažnosti i temperaturama do 100°C. Postupak pripreme se prekida prije vremena kad se vrata otvore tijekom zadnjih minuta pripreme (55 sekundi preostalog vremena).

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.**

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o rešetku za prihvat, pribor i namirnicu.

Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

Prvo se ponovno zagrijava i prikazuje se rast temperature prostora za pripremu jela.

Tek kada je postignuta podešena temperatura, kod pripreme na pari kao i kod programa i primjena samo u radu s parom teče preostalo vrijeme pripreme.

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

Funkcija **Booster** služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela u pojedinim načinima rada.

Funkcija **Prethodno zagrijavanje** može se koristiti u svakom načinu rada (osim **Eco** - **Vrući zrak plus**) te se za svaki postupak pripreme mora pojedinačno uključiti. Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek nakon faze zagrijavanja.

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela potrebno je samo za malobrojne pripreme jela.

- Kod sljedećih priprema prethodno zagrijte prostor za pripremu jela:
 - Kolača i peciva s kratkim vremenima pripreme (do oko 30 minuta) kao i osjetljivog tijesta (npr. biskvit) u načinu rada **Gornji i donji grijač**

Booster

Kao tvornička postavka funkcija **Booster** je uključena za sljedeće načine rada (**Ostalo**  | **Postavke**  | **Booster** | **Uključen**):

- **Vrući zrak plus** 
- **Gornji i donji grijač**

Kada podesite temperaturu iznad 100°C i uključite funkciju **Booster**, prostor za pripremu se pomoću brže faze zagrijavanja zagrijava na podešenu temperaturu. Pri tome se gornji grijač/roštilj, prstenasti grijač i ventilator istovremeno uključuju.

Osjetljiva tijesta (primjerice biskvit, sitna peciva) s funkcijom **Booster** prebrzo potamne odozgo.

Kod ovih priprema isključite funkciju **Booster**.

Uključivanje ili isključivanje Booster za jedan postupak pripreme

Kad ste odabrali postavku **Booster** | **Uključen**, možete pojedinačno isključiti funkciju za jedan postupak pripreme.

Isto tako možete pojedinačno uključiti funkciju za jedan postupak pripreme ukoliko ste odabrali postavku **Booster** | **Isključiti**.

Primjer: odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature. Želite isključiti funkciju **Booster** za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Odaberite **Booster** | **Isključiti**.
- Potvrdite s **OK**.

Funkcija **Booster** isključena je tijekom faze zagrijavanja. Samo pripadajući grijači za odabrani način rada prethodno zagrijavaju prostor za pripremu.

Prethodno zagrijavanje

Većinu pripremljenih jela možete umetnuti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.

Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek kada je postignuta željena temperatura i kada umetnete namirnice.

Postupak pripreme jela pokrenite odmah, bez pomicanja vremena početka.

Uključivanje Prethodno zagrijavanje

Funkcija **Prethodno zagrijavanje** se za svaki postupak pripreme mora pojedinačno uključiti.

Primjer: odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature. Želite uključiti funkciju **Prethodno zagrijavanje** za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite senzorsku tipku ↵.
- Odaberite **Prethodno zagrijavanje** | **Uključen**.
- Potvrdite s **OK**.

Prikazuje se poruka **Umetnite namirnice u s vremenom**. Prostor za pripremu jela se zagrijava na podešenu temperaturu.

- Umetnite namirnicu u prostor za pripremu jela, čim se to od Vas traži.
- Potvrdite s **OK**.

Upravljanje

Crisp function

Funkcija Crisp function (redukcija pare) omogućuje po potrebi odvođenje pare tijekom cjelokupnog postupka pripreme ili samo privremeno.

Korištenje ove funkcije je smisleno ukoliko pripremate jela poput quiche, pizze, kolača s vlažnim nadjevom ili muffina.

Meso od peradi, pripremljeno s ovom funkcijom, imati će hrskavu koricu.

Funkciju Crisp function možete upotrijebiti kod sljedećih načina rada:

- Vrući zrak plus 
- Gornji i donji grijač
- Intenzivno pečenje
- Donji grijač
- Gornji grijač
- Roštilj s kruženjem zraka
- Posebni kolači

Uključivanje Crisp function

Funkcija Crisp function se za svaki postupak pripreme mora pojedinačno uključiti.

Odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite uključiti funkciju Crisp function za ovaj postupak pripreme jela.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Crisp function | Uključen.
- Potvrdite s OK.

Funkcija Crisp function je uključena. Senzorskom tipkom  možete u svakom trenutku ponovo isključiti funkciju Crisp function.

Ispuštanje mlaza pare

Kod svih načina rada s pećnicom (izuzev Eco - Vrući zrak plus) tijekom postupka pripreme možete dodavati paru. Broj dodavanja pare nije ograničen.

Čim se na zaslonu **Mlaz pare** prikaže na svijetloj podlozi, možete dodavati paru.

Pričekajte da se pećnica zagrije kako bi se para ravnomjerno rasporedila u zagrijanom prostoru za pripremu jela.

- Odaberite **OK**.

Dodaje se para. Na zaslonu se prikazuje , a gasi se **Mlaz pare**. Traje oko 1 minute.

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta, čim se **Mlaz pare** ponovo pojavi na zaslonu.

Važne i korisne informacije

U poglavlju „Važne i korisne informacije“ možete pronaći opće važeće napomene. Ako kod namirnica i/ili načina primjene treba uvažiti posebnosti, na to će se upozoriti u odgovarajućim poglavljima.

Posebnost pripreme na pari

Kod kuhanja na pari vitamini i minerali ostaju u potpunosti očuvani jer namirnice ne leže u vodi.

Kod kuhanja na pari tipičan vlastiti okus namirnice ostaje bolje očuvan nego kod uobičajenog kuhanja. Zato preporučujemo da namirnice uopće ne solite ili da ih posolite tek nakon pripreme. Namirnice osim toga zadržavaju svoju svjež, prirodnu boju.

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

Uz parnu pećnicu su priložene posude za pripremu jela od plemenitog čelika. Dostupne su i druge posude za kuhanje različitih veličina, koje se mogu isporučiti perforirane ili ne (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“). Tako za pripremu svakog jela možete odabrati odgovarajuću posudu.

Za **pripremu s parom** po mogućnosti upotrebljavajte perforirane posude za pripremu jela. Tako para može sa svih strana doći do namirnica i one se ravnomjerno pripremaju.

Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

- Posuđe mora biti prikladno za uporabu u pećnici i otporno na paru. Kada za kuhanje na pari želite upotrijebiti plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača je li ono za to prikladno.
- Posuđe debelih stijenki, primjerice porculan, keramika ili kamenina, manje je prikladno za pripremu s parom. Debele stijenke loše provode toplinu i zbog toga se vrijeme pripreme navedeno u tablicama znatno produljuje.
- Posuđe postavite na umetnutu rešetku ili u posudu za pripremu na pari, ne na dno prostora za pripremu jela. Ovisno o veličini posuda možete i rešetku s površinom za odlaganje prema gore staviti na dno prostora za pripremu jela, posuđe staviti na nju i dodatno izvaditi vodilice za prihvat (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Čišćenje vodilice za prihvat“).
- Morate ostaviti mali razmak između gornjeg ruba posude i gornje stijenke prostora za pripremu jela kako bi u posudu dolazilo dovoljno pare.

Razina umetanja

Možete odabrati razinu umetanja koju želite, a također i pripremati jela na više razina istovremeno. Na taj način se vrijeme pripreme neće promijeniti.

Ako za pripremu jela na pari istovremeno koristite više posuda za kuhanje, posude postavite jednu ispod druge. Po mogućnosti ostavite jednu razinu umetanja između posuda slobodnu.

Posudu, rešetku i limumetnite uvijek između prečki vodilica za prihvat, kako bi se onemogućilo prevrtanje.

Duboko zamrznute namirnice

Kod pripreme zamrznutih namirnica vrijeme zagrijavanja je duže nego kod svježih namirnica. Što je više zamrznutih namirnica u prostoru za pripremu jela, to faza zagrijavanja duže traje.

Temperatura

Pripremom s parom postiže se maksimalno 100°C. Pri toj se temperaturi mogu pripremati gotovo sve namirnice. Neke osjetljive namirnice, kao primjerice bobičasto voće, moraju se pripremati na nižoj temperaturi, jer će se u suprotnom rasprsnuti. Na spomenuto se upućuje u odgovarajućim poglavljima.

Vrijeme pripreme

Kod pripreme s parom vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura.

Vrijeme pripreme kod kuhanja na pari općenito odgovara vremenu pripreme u loncu za kuhanje. Napomene o utjecaju određenih čimbenika na vrijeme pripreme možete pronaći u sljedećim poglavljima.

Vrijeme pripreme ne ovisi o količini namirnica. 1 kg krumpira priprema se jednako dugo kao i 500 g krumpira.

Priprema s tekućinom

Kod pripreme s tekućinom napunite samo 2/3 posude kako biste spriječili prelijevanje prilikom vađenja.

Vlastiti recepti - kuhanje na pari

Namirnice i jela koja se pripremaju u loncu mogu se pripremati i na pari. Može se primijeniti isto vrijeme pripreme. Pritom imajte u vidu da se kod pripremanja na pari jelo ne može zapeći (gratinirati).

Univerzalni lim i kombinirana rešetka

Univerzalni lim upotrebljavajte s umetnutom rešetkom, npr. kod pečenja i pripreme na roštilju. Prilikom pečenja možete na taj način uhvatiti sok od mesa i zatim ga upotrijebiti za pripremu umaka.

Ukoliko koristite univerzalni lim s položenom kombiniranom rešetkom, tada univerzalni lim umetnite između dvije prečke neke razine umetanja, i kombinirana rešetka se nalazi automatski iznad. Prilikom izvlačenja povucite istovremeno oba dijela.

Zaštita od izvlačenja

Kombinirana rešetka i univerzalni lim imaju zaštitu od izvlačenja koja sprečava da iskliznu iz razine za umetanje ako su samo djelomično izvučeni. Rešetku i lim treba nadignuti prilikom vađenja.

Eco kuhanje na pari

Za pripremu s parom na način da štedite energiju, možete koristiti način rada Eco kuhanje na pari. Ovaj način je prije svega prikladan za pripremu povrća i ribe.

Preporučujemo vremena pripreme i temperature iz tablice u poglavlju „Priprema na pari“.

Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

Za pripremu namirnica koje sadrže škrob, kao primjerice krumpira, riže i tjestenine, po mogućnosti koristite način rada  Kuhanje na pari .

Postavka

Ostalo  | Eco kuhanje na pari

Napomene o tablici za pripremu jela

Pročitajte podatke o vremenima pripreme, temperaturama i po potrebi napomene za pripremu.

Odabir vremena pripreme

Navedena vremena pripreme su orijentacijske vrijednosti.

- Prvo odaberite kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

Kuhanje na pari

Povrće

Svježe namirnice

Svježe povrće pripremajte na uobičajeni način, npr. operite, očistite i usitnite.

Duboko zamrznute namirnice

Duboko zamrznuto povrće nije potrebno odmrzavati. Iznimka: povrće zamrznuto u kocku.

Duboko zamrznuto i svježe povrće s istim vremenom pripreme može se pripremati zajedno.

Usitnite veće, zamrznute komade. Pridržavajte se vremena pripreme na pakiranju.

Posude za kuhanje

Namirnice malog promjera po komadu (npr. grašak, šparoge) uopće ne stvaraju ili stvaraju samo male praznine pa para jedva može prodirati. Za očuvanje ravnomjernog rezultata kuhanja za ove namirnice odaberite plitke posude i napunite ih samo do 3–5 cm visine. Veće količine namirnica raspodijelite na više plitkih posuda za kuhanje.

Različito povrće s istim vremenom pripreme može se pripremati u jednoj posudi.

Posude koje se priprema u tekućini, npr. crveni kupus, pripremajte u neperforiranim posudama.

Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate povrće koje pušta boju, npr. cikla, ispod ne stavljajte nikakve namirnice. Tako ćete izbjeći promjene boje zbog tekućine koja kapa.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme kao i kod konvencionalnog kuhanja ovisi o veličini namirnice i željenoj stupnju pripreme. Primjer: tvrde kuhani krumpir, narezan na četvrtine: oko 17 minuta
tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice: oko 20 minuta

Postavke

Automatski programi  | Povrće | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

Povrće	 [min]
Artičoka	32-38
Cvjetača, cijela	27-28
Cvjetača, cvjetovi	8
Mahune, zelene	10-12
Brokula, cvjetovi	3-4
Slatka mrkva, cijela	7-8
Slatka mrkva, polovice	6-7
Slatka mrkva, usitnjena	4
Cikorija, prepolovljena	4-5
Kineski kupus, narezani	3
Grašak	3
Komorač, prerezan na pola	10-12
Komorač, trakice	4-5
Raštika, nasjeckana	23-26
Krumpir tvrđe kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	27-29 21-22 16-18
Krumpir djelomice čvrsto kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	25-27 19-21 17-18
Krumpir, dobro kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	26-28 19-20 15-16
Koraba, narezana na štapiće	6-7
Buča, narezana na kockice	2-4
Klip kukuruza	30-35
Blitva, narezana	2-3

Kuhanje na pari

Povrće	🕒 [min]
Paprika, kockice ili trakice	2
Krumpir u ljusci, tvrdo kuhan	30–32
Gljive	2
Poriluk (vlasac), nasjeckan	4-5
Poriluk (vlasac), prepolovljene stabljike	6
Romanesco, cijeli	22–25
Brokula romanesco, cvjetovi	5–7
Prokulica	10-12
Cikla, cijela	53–57
Crveni kupus, nasjeckan	23-26
Turovac, cijeli, debljine palca	9–10
Korijen celera, narezan na štapiće	6-7
Šparoge, zelene	7
Šparoge, bijele, debljine palca	9–10
Mala mrkva, usitnjena	6
Špinat	1–2
Šiljati kupus, nasjeckan	10–11
Celer bjelaš, nasjeckan	4-5
Repa, nasjeckana	6-7
Bijeli kupus, nasjeckan	12
Kelj, nasjeckan	10–11
Tikvice, ploške	2–3
Slatki grašak	5–7

🕒 Vrijeme pripreme

Riba

Svježe namirnice

Svježu ribu pripremite na uobičajeni način, npr. očistite ljuskice, izvadite iznutrice i operite.

Duboko zamrznute namirnice

Ribu prije pripreme ne treba potpuno odmrznuti. Dovoljno je da površina bude dovoljno meka da upije začine.

Priprema

Prije pripreme nakapajte ribu npr. sokom od limuna ili limete. Tako će riblje meso biti čvršće.

Ribu se ne mora soliti jer se kod pripreme na pari u najvećoj mjeri čuvaju mineralne tvari koje omogućuju da riba zadrži vlastiti okus.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate ribu, a istovremeno u drugim posudama pripremate ostale namirnice, izbjegnite prenošenje okusa zbog tekućine koja kapa tako da posudu s ribom umetnete izravno iznad univerzalnog lima.

Temperatura

85–90°C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

100°C

Za pripremu ribe s čvrstim mesom, npr. bakalar i losos.

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o debljini i svojstvima namirnica, ne o težini. Što je namirnica deblja, to je vrijeme pripreme dulje. Komad ribe težine 500 g i debljine 3 cm dulje se priprema od komada težine 500 g i debljine 2 cm.

Što se riba dulje priprema, njeno meso postaje tvrđe. Pridržavajte se navedenih vremena pripreme. Kada riba nije dovoljno pripremljena, nastavite je pripremati još nekoliko minuta.

Produljite navedeno vrijeme pripreme za nekoliko minuta ako pripremate ribu u umaku ili juhi.

Kuhanje na pari

Savjeti

- Uporabom začina i začinskog bilja, npr. kopra, podupire se vlastiti okus.
- Veću ribu pripremajte u položaju kao da pliva. Kako biste dobili željeni položaj stavite malu šalicu ili slično, s otvorom prema dolje, u posudu za pripremu jela. Na šalicu natakните ribu s trbuhom prema dolje.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Pripremajte na 100°C oko 60-90 minuta. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.
- Za pripremu **ribe „na plavo“** riba se priprema u vodi s octom (omjer voda: ocat po receptu). Važno je da se ne ošteti koža ribe. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

Postavke

Automatski programi  | Riba | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

Kuhanje na pari

Riba	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Jegulja	100	5–7
Filet grgeča	100	8–10
Filet orade	85	3
Pastrva, 250 g	90	10–13
Filet ribe konjski jezik	85	4–6
Filet bakalara	100	6
Šaran, 1,5 kg	100	18–25
Filet lososa	100	6–8
Odrezak lososa	100	8–10
Morska pastrva	90	14–17
Filet pangasiusa	85	3
Filet crvenog grgeča	100	6–8
Filet kolje	100	4–6
Filet iverka	85	4–5
Filet grdobine	85	8–10
Filet lista	85	3
Filet rumbača	85	5–8
Filet tune	85	5–10
Filet smuđa	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

Kuhanje na pari

Meso

Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrzните meso prije pripreme (pogledajte poglavlje „Posebne primjene”, odlomak „Odmrzavanje”).

Priprema

Meso koje treba zapeći, a zatim pirjati, npr. gulaš, potrebno je kratko peći na ploči za kuhanje.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o debljini i svojstvima namirnica, ne o težini. Što je namirnica deblja, to je vrijeme pripreme dulje. Komad mesa težine 500 g i debljine 10 cm dulje se priprema od komada težine 500 g i debljine 5 cm.

Savjeti

- Ako treba zadržati **aromu**, koristite perforiranu posudu. Kako biste prikupili koncentrat ispod položite posudu koja nije perforirana. Koncentrat možete dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za pripremu jela stavite meso zajedno s kostima, povrćem za juhu i hladnom vodom. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

Postavke

Automatski programi  | Meso | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

Meso	🕒 [min]
Odrezak od potkoljenice, u vodi	110–120
Svinjska koljenica	135–140
File pilećih prsa	8–10
Koljenica	105–115
Gornja rebra, u vodi	110–120
Tanko narezana teletina	3–4
Odrezak dimljene svinjetine	6–8
Janjeći ragu	12–16
Piletina	60–70
Rolada od puretine	12–15
Pureći odresci	4–6
Prednja rebra, u vodi	130–140
Goveđi gulaš	105–115
Pile za juhu, u vodi	80–90
Goveđi but	110–120

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Riža

Riža tijekom kuhanja bubri i zato se mora pripremati u tekućini. Upijanje vlage, a time i omjer riže i tekućine ovise o sorti riže.

Za vrijeme pripreme jela riža u potpunosti upija tekućinu, stoga na taj način neće doći do gubitka hranjivih tvari.

Postavke

Automatski programi  | Riža | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	Omjer riža : tekućina	 [min]
Basmati riža	1 : 1,5	15
Parboiled riža	1 : 1,5	23–25
Riža okruglog zrna:		
Riža na mlijeku	1 : 2,5	30
Rižoto	1 : 2,5	18–19
Integralna riža	1 : 1,5	26–29
Divlja riža	1 : 1,5	26–29

 Vrijeme pripreme

Žitarice

Žitarice tijekom kuhanja bubre i zato se moraju pripremati u tekućini. Omjer žitarica i tekućine ovisi o sorti žitarice.

Mogu se kuhati cijela zrna ili krupno mljevene žitarice.

Postavke

Automatski programi  | Žitarice | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	Omjer žitarice : tekućina	 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Zeleni krupnik, cijeli	1 : 1	18–20
Zeleni krupnik, krupno mljeven	1 : 1	7
Zob, zrno	1 : 1	18
Zob, krupno mljevena	1 : 1	7
Proso	1 : 1,5	10
Palenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Raž, zrno	1 : 1	35
Raž, krupno mljevena	1 : 1	10
Pšenica, zrno	1 : 1	30
Pšenica, krupno mljevena	1 : 1	8

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Rezanci/Tjestenina

Suha tjestenina

Suha tjestenina bubri tijekom kuhanja, zato se treba pripremati u tekućini. Tekućina mora dobro prekriti tjesteninu. Rezultat kuhanja je bolji ako se upotrijebi vruća tekućina.

Produžite vrijeme pripreme koje navodi proizvođač za oko 1/3.

Svježe namirnice

Svježa tjestenina, npr. iz hladnjaka, ne mora bubriti. Kuhajte je u namašćenoj perforiranoj posudi.

Razdvojite zalijepljene rezance odnosno tjesteninu te je ravnomjerno rasporedite po posudi.

Postavke

Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Svježe namirnice	 [min]
Valjušci	2
Gumbeki	1
Ravioli	2
Špecle	1
Tortellini	2
Suha tjestenina, u vodi	
Široki rezanci	14
Tjestenina za juhu	8

 Vrijeme pripreme

Okruglice

Gotove okruglice u vrećicama za kuhanje moraju biti dobro prekrivene vodom jer inače, unatoč tome što su prethodno namočene u vodi, ne upijaju dovoljno tekućine i raspadaju se.

Svježje okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

Postavke

Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	 [min]
Okruglice kuhane na pari	30
Okruglice od dizanog tijesta	20
Okruglice od krumpira u vrećici za kuhanje	20
Okruglice od kruha u vrećici za kuhanje	18–20

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Sušene mahunarke

Sušene mahunarke prije kuhanja treba barem 10 sati namakati u hladnoj vodi. Namakanjem postaju probavljivije i skraćuje se vrijeme pripreme. Omekšane mahunarke prilikom pripreme moraju biti prekrivene vodom.

Leća se ne mora namakati.

Namočene mahunarke namaču se ovisno o sorti, i mora se paziti na omjer mahunarki i tekućine.

Postavke

Automatski programi  | Mahunarke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Namočeno	
	 [min]
Grah	
Bubrežasti grah	55–65
Crveni grah (Azuki-grah)	20–25
Crni grah	55–60
Šareni grah	55–65
Bijeli grah	34–36
Grašak	
Žuti grašak	40–50
Zeleni grašak, oljušten	27

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Nenamočeno		
	Omjer mahunarke : tekućina	🕒 [min]
Grah		
Bubrežasti grah	1 : 3	130–140
Crveni grah (Azuki-grah)	1 : 3	95–105
Crni grah	1 : 3	100–120
Šareni grah	1 : 3	115–135
Bijeli grah	1 : 3	80–90
Leća		
Smeđa leća	1 : 2	13–14
Crvena leća	1 : 2	7
Grašak		
Žuti grašak	1 : 3	110–130
Zeleni grašak, oljušten	1 : 3	60–70

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

Jaja nije potrebno probosti prije kuhanja. Budući da se tijekom faze zagrijavanja lagano griju, kod pripremanja na pari ne dolazi do pucanja.

Neperforirane posude namastite ako u njima pripremate jela od jaja, npr. umućeno poširano jaje.

Postavke

Automatski programi  | Kokošja jaja | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	 [min]
Veličina S meka srednja tvrda	3 5 9
Veličina M meka srednja tvrda	4 6 10
Veličina L meka srednja tvrda	5 6–7 12
Veličina XL meka srednja tvrda	6 8 13

 Vrijeme pripreme

Voće

Voće pripremaite u neperforiranim posudama kako ne bi došlo do gubitka soka. Ako pripremate voće u perforiranoj posudi, ispod nje postavite neperforiranu posudu. Tako također neće doći do gubitka soka.

Savjet: Prikupljeni sok možete upotrijebiti za pripremu glazure za tortu.

Postavke

Automatski programi  | Voće | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	 [min]
Jabuke, u komadima	1–3
Kruške, u komadima	1–3
Trešnje	2–4
Žute šljive	1–2
Nektarine/breskve, u komadima	1–2
Šljive	1–3
Dunje, kockice	6–8
Rabarbara, u komadima	1–2
Ogrozd	2–3

 Vrijeme pripreme

Kobasice

Postavke

Automatski programi  | Kobasice

| ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

Kobasice	 [min]
Hrenovke	6–8
Bolonjska kobasica	6–8
Bijele kobasice	6–8

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme

Što dulje pripremate rakove, to oni postaju tvrdi. Pridržavajte se navedenih vremena pripreme.

Produljite navedeno vrijeme pripreme za nekoliko minuta ako pripremate rakove u umaku ili juhi.

Postavke

Automatski programi  | Školjkaši | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

	 [°C]	 [min]
Kozice	90	3
Račići	90	3
Veliki škampi	90	4
Rakovice	90	3
Jastog	95	10-15
Škampi	90	3

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

Školjke

Svježe namirnice

 Opasnost od trovanja uslijed starih školjki.
Stare školjke mogu izazvati trovanje.
Pripremajte samo zatvorene školjke.
Ne konzumirajte školjke koje se nakon pripreme nisu otvorile.

Svježe školjke prije kuhanje ostavite da odstoje u vodi nekoliko sati kako biste mogli isprati pijesak ako ga ima. Zatim ih snažno iščetkajte kako biste uklonili vi-seća vlakna.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.

Vrijeme pripreme

Što dulje kuhate školjke, to je njihovo meso tvrđe. Pridržavajte se navedenih vre-mena pripreme.

Postavke

Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

	 [°C]	 [min]
Priljepci	100	2
Srčanke	100	2
Dagnje	90	12
Jakobove kapice	90	5
Kapelunge	100	2–4
Vongole	90	4

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

Kuhanje na pari

Priprema jelovnika

Kod ručne pripreme jelovnika isključite redukciju pare (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Redukcija pare“).

Za pripremu jelovnika u jelovniku su sastavljene razne namirnice s različitim vremenima pripreme, primjerice filet crvenog grgeča s rižom i brokulom. Namirnice se pritom u prostor za pripremu jela stavljaju s vremenskim pomačkom, kako bi bile istovremeno gotove.

Razina umetanja

Namirnice koje kapaju (primjerice riba) ili namirnice koje puštaju boju (primjerice cikla) stavite izravno iznad univerzalnog lima. Na taj ćete način izbjeći prijenos okusa ili obojenja tekućinom koja kaplje.

Temperatura

Temperatura kod pripreme jelovnika mora iznositi 100°C jer se veliki dio namirnica skuha samo na toj temperaturi. Ne pripremajte jelovnik na nižoj temperaturi ako se za namirnice preporučuju različite temperature, primjerice file orade 85°C i krumpir 100°C.

Ako se za neku namirnicu preporuča temperatura od npr. 85°C, najprije provjerite kakav je rezultat ako kuhate na 100°C. Osjetljive vrste ribe opušteno strukture, npr. list i rumbač, na 100°C postaju vrlo čvrste.

Vrijeme pripreme

Ako se poveća preporučena temperatura, potrebno je smanjiti vrijeme pripreme za oko $\frac{1}{3}$.

Primjer

Vremena pripreme namirnice
(pogledajte tablicu za pripremu u poglavlju „Pripreme s parom“)

Parboiled riža	24 minute
Filet crvenog grgeča	6 minuta
Brokula	4 minuta

Izračunavanje vremena pripreme koja je potrebno podesiti:

24 minute minus 6 minuta = 18 minuta
(1. vrijeme pripreme: riža)

6 minuta minus 4 minute = 2 minute
(2. vrijeme pripreme: filet crvenog grgeča)

Ostatak = 4 minute (3. vrijeme pripreme: brokula)

Vrijeme pripreme	24 min. riža		
		6 min. filet crvenog grgeča	
			4 min. brokula
Postavka	18 min.	2 min.	4 min.

Priprema jednog jelovnika

- U prostor za pripremu jela najprije stavite rižu.
- Podesite 1. vrijeme pripreme, dakle 18 minuta.
- Po isteku 18 minuta umetnite filet crvenog grgeča.
- Podesite 2. vrijeme pripreme, dakle 2 minute.
- Po isteku 2 minute umetnite brokulu.
- Podesite 3. vrijeme pripreme, dakle 4 minute.

Sous-vide

Kod ovog nježnog postupka pripreme, namirnice u vakumiranoj vrećici pripremaju se polagano i pri niskoj, konstantnoj temperaturi.

Zbog vakumiranja ne dolazi do isparavanja prilikom pripreme jela i zadržane su sve hranjive i aromatične vrijednosti namirnica.

Ovaj postupak pripreme jela rezultira intenzivnim okusom i ravnomjerno pripremljenom hranom.

Koristite isključivo svježe namirnice. Obratite pažnju na higijenu kao i na pridržavanje hladnog lanca.

Koristite isključivo temperaturno postavljene vakumske vrećice namijenjene za pripremu jela.

Ne pripremajte namirnice u vakumiranom pakiranju, na primjer vakumirane zamrznute namirnice, budući da možda prilikom pakiranja takvih namirnica nije korištena odgovarajuća vrećica za vakumiranje.

Vrećicu za vakumiranje koristite jednokratno.

Vakuimirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje.

Važne napomene za primjenu

Kako bi osigurali optimalnu pripremu jela, obratite pažnju na sljedeće upute:

- Koristite manje začina i bilja nego kod uobičajene pripreme jela, budući da je utjecaj na okus jela intenzivniji. Jelo možete pripremati i bez začina i tek ih dodati po završetku pripreme jela.
 - Dodavanjem soli, šećera i tekućina smanjuje se vrijeme pripreme jela.
 - Dodavanjem kiselih namirnica poput limuna ili octa jelo postaje čvršće.
 - Nemojte koristiti alkohol ili češnjak, budući da to može rezultirati lošim okusom.
 - Koristite isključivo vrećice za vakumiranje sukladne veličini namirnice koja se priprema. Ako je vrećica prevelika, u njoj može ostati zraka.
 - Ukoliko u vrećicu za vakumiranje stavljate više različitih namirnica, tada u vrećicu postavite jednu namirnicu pokraj druge.
 - Ako želite pripremati namirnice u više vrećica za vakumiranje, vrećice jednu uz drugu položite na rešetku.
 - Vrijeme pripreme ovisi o debljini jela.
 - Pri visokoj temperaturi i/ili duljem vremenu pripreme može doći do nedostatka tekućine. Kontrolirajte u međuvremenu prikaz na zaslonu.
 - Vrata za vrijeme postupka pripreme jela ostaju zatvorena. Otvaranje vrata produljuje vrijeme pripreme jela i može dovesti do drugačijih rezultat pripreme jela.
- Podatke o temperaturi i vremenu pripreme iz sous-vide recepata ne možete uvijek preuzeti 1:1. Postavke prilagodite željenom stupnju pripreme.

Sous-vide

Savjeti

- Namirnice možete vakumirati 1 - 2 dana prije postupka pripreme, kako biste skratili vrijeme pripreme jela. Vakumirane namirnice stavite u hladnjak pri maksimalno 5°C. Kako bi se sačuvala kvaliteta i okus, namirnice se moraju pripremiti najkasnije za 2 dana.
- Tekućine prije vakumiranja zamrznite, primjerice marinadu, kako bi spriječili istjecanje iz vrećice.
- Prilikom punjenja vrećice za vakumiranje, rubove vrećice izvrnite prema van. Na taj će način var biti čist i besprijekoran.
- Ukoliko pripremljeno jelo ne želite odmah poslužiti nakon završetka postupka pripreme, položite ga u ledenu vodu i potpuno ga ohladite. Potom pripremljeno jelo pohranite pri maksimalno 5°C.
Na taj ćete način sačuvati kvalitetu i okus te produljiti trajnost.
Iznimka: Meso peradi konzumirajte odmah nakon pripreme.
- Nakon pripreme jela izrežite vrećicu za vakumiranje sa svih strana kako bi lakše došli do jela.
- Prije posluživanja naglo zapecite meso ili čvrste sorte ribe (na primjer losos). Na taj način ćete unijeti okus jela kao da je pripremljeno na roštilju.
- Za pripremu povrća, ribe ili mesa iskoristite sok od pečenja ili marinadu.
- Meso poslužite na prethodno zagrijanim tanjurima.

Korištenje Sous-vide načina rada

- Isperite namirnicu hladnom vodom te ju osušite.
- Namirnicu položite u vrećicu za vakumiranje i dodajte začine ili tekućinu.
- Vakumirajte jelo s uređajem za vakumiranje.
- Za optimalan rezultat pripreme jela umetnite rešetku na 2. razinu.
- Vakumirano jelo položite na rešetku (a u slučaju više vrećica položite ih jedne uz drugu).
- Odaberite Sous-vide .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte poglavlje „Upravljanje“).

Mogući uzroci loših rezultata

Vrećica za vakumiranje se otvorila:

- Mjesto zavarenog spoja nije bilo čisto ili dovoljno stabilno te je došlo do puknuća.
- Vrećica se oštetila zbog oštре kosti.

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

- Pogrešno pohranjivanje jela, prekinut je lanac hlađenja.
- U namirnici su se prije vakumiranja nalazile klice.
- Dodaci (na primjer začini) dodani su u prekomjernoj količini.
- Vrećica ili zavareni spoj nije bio besprijekorno izveden.
- Vakuum je preslab.
- Jelo nakon postupka pripreme nije odmah posluženo ili pravilno ohlađeno.

Sous-vide

Vremena navedena u tablici su orijentacijske vrijednosti. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena pripreme. Po potrebi možete nastaviti s pripremom. Vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada se postigne podešena temperatura.

Namirnice za pripremu	Dodatak		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Šećer	Sol		
Riba				
Filet bakalara, 2,5 cm debljine		x	54	35
Filet lososa, debljine 2-3 cm		x	52	30
Filet grdobine		x	62	18
Filet smuđa, 2 cm debljine		x	55	30
Povrće				
Komadići cvjetače, srednje do veliki		x	85	40
Hokkaido buča, na trake		x	85	15
Koraba, na kriške		x	85	30
Šparoge, bijele, cijele	x	x	85	22–27
Slatki krumpir, na kriške		x	85	18
Voće				
Ananas, na kriške	x		85	75
Jabuke, na kriške	x		80	20
Male banane, cijele			62	10
Breskve, polovice	x		62	25–30
Rabarbara, u komadima			75	13
Šljive, polovice	x		70	10-12
Ostalo				
Grah, bijeli, omekšan u omjeru 1 : 2 (grah : tekućina)		x	90	240
Račići, očišćeni		x	56	19–21
Jaje kokošje, cijelo			65–66	60
Jakobove kapice, očišćene			52	25
Ljutika, cijela	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

Namirnice za pripremu	Dodatak		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Šećer	Sol	srednje*	jače*	
Meso					
Pačja prsa, u komadu		x	66	72	35
Janjeći hrbat s kostima			58	62	50
Goveđi odrezak, 4 cm deblji- ne			56	61	120
Odrezak od goveđeg buta, 2,5 cm debljine			56	–	120
Svinjski file, u komadu		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

* Stupanj pripreme

Stupanj pripreme „jače“ odgovara stupnju pripreme pri višoj temperaturi od „srednje“, ali nije u klasičnom smislu skroz pripremljeno.

Sous-vide

Podgrijavanje

Povrće poput korabe i cvjetače podgrijavajte samo u umaku. Bez umaka ono može prilikom ponovnog zagrijavanja dobiti neugodan okus i razviti sivo smeđu boju.

Namirnice koje se kratko pripremaju ili one kod kojih se stupanj pripreme pri podgrijavanju mijenja, primjerice riba, načelno nisu prikladne za podgrijavanje.

Priprema

Pripremljene namirnice neposredno nakon postupka pripreme položite na oko 1 sat u ledenu vodu. Brzo hlađenje sprječava nastavak pripreme. Na taj način se zadržava optimalno stanje pripremljene namirnice.

Nakon toga namirnicu stavite u hladnjak na maksimalno 5°C.

Uzmite u obzir da kvaliteta namirnice slabi što je ona duže pohranjena.

Preporučujemo da namirnicu ne držite u hladnjaku duže od 5 dana prije no što ju podgrijavate.

Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

U tablici su prikazana vremena i smjernice. Vrijeme po potrebi možete produžiti. Vrijeme počinje istjecati tek kada se postigne podešena temperatura.

Namirnica	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	srednje ¹	jače ¹	
Meso			
Janjeći hrbat s kostima	58	62	30
Goveđi odrezak, 4 cm debljine	56	61	30
Odrezak od goveđeg buta, 2,5 cm debljine	56	–	30
Svinjski file, u komadu	63	67	30
Povrće			
Komadići cvjetače, srednje veličine ³	85		15
Korabica, narezana na kriške ³	85		10
Voće			
Ananas, na kriške	85		10
Ostalo			
Grah, bijeli, omekšan u omjeru 1 : 2 (grah : tekućina)	90		10
Ljutika, cijela	85		10

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme

¹ Stupanj pripreme

Stupanj pripreme „jače“ odgovara stupnju pripreme pri višoj temperaturi od „srednje“, ali nije u klasičnom smislu skroz pripremljeno.

² Vremena se odnose na vakumirane namirnice čija je početna temperatura oko 5°C (temperatura hladnjaka).

³ Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

Ostale primjene

Zagrijavanje

Za zagrijavanje namirnica pripremljenih načinom Sous-vide  (pogledajte poglavlje „Sous-vide“, odlomak „Podgrijavanje“).

Namirnice se u parnoj pećnici nježno zagrijavaju, ne isušuju se i ne dolazi do nastavka kuhanja nakon završetka. Zagrijavaju se ravnomjerno i ne treba ih promiješati u međuvremenu.

Možete zagrijavati cijele porcije na tanjuru (meso, povrće, krumpir) kao i pojedinačne namirnice.

Posuđe za kuhanje

Manje količine se mogu zagrijavati na tanjuru, a veće u posudi za kuhanje.

Vrijeme

Za jedno jelo na tanjuru podesite 10–12 minuta. Više tanjura treba nešto više vremena.

Kada želite pokrenuti nekoliko postupaka zagrijavanja jedan iza drugoga, za drugi i za ostale postupke smanjite trajanje za oko 5 minuta jer je prostor za pripremu jela još topao.

Vlažnost

Što je namirnica vlažnija, potrebno je podesiti nižu vlažnost.

Savjeti

- Velike komade poput pečenog mesa ne zagrijavajte u jednom komadu, već u obliku porcija na tanjurima.
- Kompaktne komade, poput punjene paprike ili rolade, prepolovite.
- Umak zagrijavajte zasebno. Iznimka su jela pripremljena u umaku (npr. gulaš).
- Vodite računa o tome da pohane namirnice, poput primjerice odrezaka, ne ostaju hrskave.

Namirnice tijekom zagrijavanja ne smiju biti pokrivene.

Postavke

Podgrijavanje 

ili

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: pogledajte tablicu

Vlažnost: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

U tablici su prikazana vremena i smjernice. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena. Vrijeme po potrebi možete produžiti.

Namirnica	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Povrće			
Mrkva Cvjetača Koraba Grah	120	70	8–10
Prilozi			
Tjestenina riža krumpiri, polovice	120	70	8–10
Pire od krumpira	140	70	18–20
Meso i perad			
Narezano pečeno meso, 1,5 cm debelo rolada, narezana na kriške gulaš janjeći ragout mesne okruglice pileći odresci pureći odreci, narezani na kriške	140	70	11–13
Riba			
Riblji filet Riblja rolada, polovice	140	70	10–12
Jela na tanjuru			
Spaghetti, umak od rajčice svinjsko pečenje, krumpiri, povrće punjene paprike (polovice), riža pileći paprikaš, riža juha od povrća krem juha bistra juha varivo	120	70	10–12

🌡️ Temperatura, 💧 Vlažnost, ⌚ Vrijeme

* Vremena vrijede za namirnice koje se zagrijavaju na tanjuru.

Ostale primjene

Odmrzavanje

Odmrzavanje u parnoj pećnici traje pu-no kraće od odmrzavanja na sobnoj temperaturi.

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

Kod odmrzavanja ribe i mesa (pogotovo peradi) vodite računa o čistoći.

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60°C.

Iznimke: mljeveno meso i divljač 50°C

Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

Iznimke: kruh i pecivo odmrzavajte u ambalaži jer inače upija vlagu i postaje meko.

Ostavite namirnicu da nakon odmrzavanja odstoji na sobnoj temperaturi još nekoliko minuta. Ovo vrijeme izjednačavanja potrebno je za ravnomjerni prijenos topline izvana prema unutra.

Posude za kuhanje

Kod odmrzavanja namirnica npr. pileti-ne, upotrijebite perforiranu posudu ispod koje ste položili univerzalni lim. Tako namirnice neće ležati u tekućini od odmrzavanja.

Namirnice iz kojih ne kapa tekućina mogu se odmrzavati u posudi koja nije perforirana.

Savjeti

- Ribu prije pripreme ne treba potpuno odmrznuti. Dovoljno je da površina bude dovoljno meka da upije začine. Za to je ovisno o debljini dovoljno 2-5 minuta.
- Nakon polovice vremena odmrzavanja potrebno je odvojiti namirnice u komadima, npr. bobice ili komade mesa.
- Namirnice koje ste jednom odmrznuli nemojte više zamrzavati.
- Zamrznuta gotova jela odmrznite na način opisan na ambalaži.

Postavke

Odmrzavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

U tablici su prikazana vremena i smjernice. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena odmrzavanja. Vrijeme odmrzavanja po potrebi možete produžiti.

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mliječni proizvodi				
Sir u kriškama	125 g	60	15	10
Svježi sir	250 g	60	20–25	10–15
Slatko vrhnje	250 g	60	20–25	10–15
Meki sir	100 g	60	15	10–15
Voće				
Pasirane jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribiz	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 komadu	300 g	60	20–25	10–15
Riba				
Ribljí fileti	400 g	60	15	10–15
Pastrva	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog/ varivo/juhe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Pečenje, narezano	po 125–150 g	60	8–10	15–20

Ostale primjene

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mljeveno meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulaš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Jetra	250 g	60	20–25	10–15
Zečji hrbat	500 g	50	30–40	10–15
Srneći hrbat	1000 g	50	40–50	10–15
Odrezak/kotlet/pečenica	800 g	60	25–35	15–20
Perad				
Piletina	1000 g	60	40	15–20
Pileći batak	150 g	60	20–25	10–15
Pileći odresci	500 g	60	25–30	10–15
Pureći batak	500 g	60	40–45	10–15
Pecivo				
Pecivo od lisnatog/dizanog tijesta	–	60	10–12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
Peciva/kruh				
Peciva	–	60	30	2
Crni kruh, narezani	250 g	60	40	15
Integralni kruh, narezani	250 g	60	65	15
Bijeli kruh, narezani	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme odmrzavanja, ⌚ Vrijeme izjednačavanja

Mix & Match

Za jednostavnu i nekomplikiranu pripremu jela na tanjuru na raspolaganju Vam stoji Posebna primjena Mix & Match. S ovom primjenom možete zagrijati već prethodno pripremljene namirnice (praktičnu hranu) ili složiti već porcionirano jelo od svježih namirnica te ga pripremati na tanjuru.

Kod pripreme možete birati između hrvakavog, zapečenog rezultata pripreme ili nježne pripreme namirnica meke vanjske površine bez dodatne zapečenosti.

Koristite samo higijenski besprijekorne namirnice. Ukoliko ste u nedoumici, zbrinite namirnice.

Posuđe za kuhanje

Upotrebljavajte:

- plitki tanjur ili manji kalup za složenac
- dublja zdjelica ili šalica za namirnice s dodavanjem tekućine

Tijesto, pizzu, pizzetu s lukom i slaninom i slično možete izravno položiti na rešetku (po potrebi s papirom za pečenje).

Plastične posude od gotovih jela nisu dovoljno otporne na temperaturu. Gotova jela stavite u odgovarajuće posuđe.

Ostale primjene

Savjeti za zagrijavanje jela na tanjuru

- Za fritirane ili pržene namirnice koristite Hrskavo podgrijavanje a za pečene ili kuhane namirnice Nježno podgrijavanje.
- Imajte na umu da će samo hrana koja je bila hrskava prije podgrijavanja, s Hrskavo podgrijavanje ponovno postati hrskava.
- Namirnice ne bi smjele prijeći debljinu od 2-2,5 cm. Deblje namirnice stavite na plitko posuđe (npr. varivo) ili kompaktne komade narežite na kriške (npr. rolade, složenci).
- Tjesteninu zagrijavajte samo pomiješanu s umakom.
- Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode. Obrišite kapljice vode prije posluživanja.

Savjeti za pripremu jela na tanjuru

- Od soka od kuhanja mesa i ribe možete sasvim jednostavno napraviti umak: prije kuhanja dodajte 1 žličicu gustina za umake ispod sirovog mesa ili ispod sirove ribe. Prije posluživanja pomiješajte umak s vilicom. Umjesto gustina za umake također možete koristiti 1 žličicu praška za pire od krumpira (praktično) ili 1 vrh noža guar brašna.
- Različita vremena pripreme namirnica možete prilagoditi veličini komada: što je kraće vrijeme pripreme, to se veći komadi pripremaju (npr. veliki cvjetići cvjetače). Što je duže vrijeme pripreme, to se manji komadi pripremaju (npr. krumpiri narezani na kocke).
- Različita vremena pripreme također možete kompenzirati slojevitošću: položite namirnice s kraćim vremenom pripreme ispod namirnica s dužim vremenom pripreme ili složite manji složenac.
- Kako bi se spriječilo isušivanje namirnica, oplemenite svoje jelo na tanjuru s umakom ili marinadom. Možete koristiti i sir ili slaninu.

Sastavljanje jela na tanjuru od različitih komponenti

Za dobar rezultat pripreme morate pojedine komponente jela na tanjuru – poput mesa, priloga i povrća – tako sastaviti, da se može odabrati zajednička postavka za zapečenost. Ova postavka mora biti prikladna za sve namirnice jela ili barem djelomično prikladna.

Preporučujemo sljedeći postupak:

- Odaberite sukladno tablici za pripremu jela glavni sastojak, npr. goveđi odrezak.
- Odaberite ostale sastojke, koje imaju odgovarajuće postavke za zapečenost, npr. zelene mahune i riža.

Napomene o tablici za pripremu jela

Tablice za pripremu sadrže, pored informacija o veličini ili stupnju obrade namirnica, također i napomene za pripremu.

Zapečenost se prikazuje nizom od sedam segmenata. Općenito vrijedi: što je više segmenata popunjeno, to je duže vrijeme pripreme.

Pomoću simbola možete vidjeti koja je postavka prikladna za zapečenost pojedine namirnice:

Simbol	Značenje
—	Neprikladna
	Djelomično prikladna
	Prikladna

Ostale primjene

Korištenje posebne primjene Mix & Match

Namirnice tijekom pripreme ne smiju biti pokrivene.

- Ako je potrebno, prethodno pripremite hranu.
- Odaberite Ostalo  | Posebne primjene | Mix & Match.
- Kada pripremate već **pripremljene** namirnice, odaberite Nježno podgrijavaње ili Hrskavo podgrijavaње.
- Kada pripremate **svježe** ili djelomično pripremljene namirnice, odaberite Nježna priprema ili Hrskavo pečenje.
- Po potrebi promijenite postavku za zapečenost.
- Potvrdite s OK.
- Umetnite namirnicu na rešetki u razinu 3.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme možete odmah pokrenuti ili s odgodom.

- Ako nakon postupka pripreme jelo na tanjuru nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite Naknadno gratin..

Zagrijavanje namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo podgrijavanje”

Namirnica	Postavke segmentne trake Zapečenost
Savijača od jabuka, visine 4 cm	___ _ □ ■ □ _
Pečeni Camembert, 25 g	___ _ ■ □ _ _
Pečeni Camembert, 75 g	___ _ □ ■ □ _
Baguette, prethodno pečeni	_ □ ■ □ _ _ _
Zalogaji od lisnatog tijesta	_ □ ■ □ □ _ _
džepići od lisnatog tijesta, punjeni špinatom	_ □ ■ □ _ _ _
Burek, visine 3 cm	___ _ □ □ ■ □
Pečeni krumpir (praktično)	___ □ ■ □ _ _
Popečak ¹ , Tofu	_ □ □ ■ □ _ _
Peciva (pšenična), prethodno pečena	___ □ ■ □ _ _
Peciva (ražena), prethodno pečena	___ _ □ ■ _ _
Peciva, stara, meka	___ _ □ ■ _ _
Cheeseburger	___ □ ■ _ _ _
Chili con Carne ¹ , visine 2 cm	___ _ □ ■ □ _
Ciabattini, prethodno pečeni	___ _ ■ □ _ _
Ciabattini, stari, meki	___ _ ■ □ _ _
Crêpe ¹	___ □ □ _ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom (praktično)	_ □ ■ □ _ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom, samo gotovo tijesto	_ □ □ ■ _ _ _
Meso u trakicama ¹ (praktično)	□ □ ■ □ □ _ _
Focaccia, prethodno pečena, visine 3-4 cm	□ □ □ ■ □ _ _
Popečci ¹ (svinjetina), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _
Popečci ¹ (svinjetina), 60 g	___ _ □ ■ □ _
Popečci ¹ (svinjetina), 100 g	___ _ □ □ ■ □
Proljetne rolade, male	___ _ □ ■ □ _
Proljetne rolade	___ _ □ ■ □
Hot Dog ¹	□ □ ■ □ _ _ _

Ostale primjene

Namirnica	Postavke segmentne trake Zapečenost
Kraljevski drobljenac ¹ (praktično)	
Krumpir, uglavnom čvrsto kuhan, u ploškama	
Džepići od krumpira (praktično)	
Lasagne ¹ , visine 3 cm	
Naan ¹ , prethodno pečen	
Tjestenina, svježa s umakom, sir	
Složenac od tjestenine ¹ , visine 2 cm	
Složenac od tjestenine ¹ , visine 4,5 cm	
Složenac od tjestenine ¹ , visine 6 cm	
Pancakes ¹	
Palačinke ¹ , motane	
Pita ¹ , prethodno pečena	
Pizza (praktično)	
Poffertjes	
Quiche, mali	
Quiche, visine 2 cm	
Quiche, visine 3,5 cm	
Popečak od krumpira	
Uglasti popečci (praktično)	
Odrezak	
Taco Shell	
Hawaii tost	
Tost sa sirom	
Tortilla čips sa sirom	
Tortilla ¹ (zamotana u aluminijsku foliju)	

¹ neće biti hrskavo, samo se treba dobro zagrijati (> 65°C).

Priprema namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo pečenje”

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne tra- ke Zapečenost
Meso¹		
Pečenice (svinjetina), oparene, 25 g	Zarezati	___ □ □ ■ □
Pečenice (svinjetina), oparene, 100 g	Zarezati	___ □ □ □
Pečenice (svinjetina), krupne	Namazati uljem, zarezati	___ □ ■
Ražnjići od filea (govedina), krupne kocke	Marinirati	□ ■ _ _ _ _
Ražnjići od mesa (svinjetina), krupne kocke	Marinirati	□ □ □ ■ □ _ _
Popečci (svinjetina), 60 g	–	___ □ ■ □
Pilećih prsa, visine 3 cm	Sa slaninom, marinirati	□ □ □ ■ □ _ _
Pilećih prsa, visine 3 cm	Prirodan, marinirati	_ □ □ ■ _ _ _
Rolada od piletine	Punjenje: špinat, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Ražnjić od piletine, krupne kocke	Marinirati	□ □ ■ □ _ _ _
Pileći batak	Marinirati	___ □ □ □ ■
Teleći hrbat, 180 g	Marinirati, s umakom	□ _ _ _ _ _
Dimljena sušena svinjetina, visina 2,5-4 cm	–	___ □ ■ □ □ □
Kotlet dimljene svinjetine, visine 2 cm	–	_ □ □ ■ □ _ _
Janjeći kotlet, debljine 2 cm	Marinirati	□ ■ □ □ _ _ _
Goveđi odrezak, visine 2,5-3,5 cm	Marinirati	_ □ ■ □ _ _ _
Svinjski file, debljine 4 cm	sa slaninom	□ □ ■ □ _ _ _
Svinjski kotleti	Panirati, premazati uljem	___ □
Riba¹		
Kotlet iverka	Marinirati	□ ■ _ _ _ _
Bakalar	S koricom od peciva s maslacem	___ □ ■ □ _
Filet bakalara, visine 3–3,5 cm	Marinirati	■ □ □ _ _ _
Rolada od fileta bakalara	Punjena	■ □ _ _ _ _
Filet lososa, visine 2,5-3 cm	Marinirati	□ □ ■ □ □ _ _
Kotlet lososa	Marinirati	□ □ ■ □ □ _ _
Ražnjići od lososa, krupne kocke	Marinirati	□ □ ■ □ □ _ _

Ostale primjene

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne trake Zapečenost
Filet morskog lososa	Topping: špinat, feta	■ □ _ _ _ _ _
Tuna	S rajčicama, zapečena sa sirom	_ _ _ _ □ _ _ _
Ražnjić od soma, krupne kocke	Marinirati	_ □ □ □ ■ _ _
Prilozi		
Pečeni krumpir (praktično), kuhani	–	_ _ _ □ □ □ ■
Datulje u slanini (praktično)	–	_ □ □ ■ □ _ _
Svježa tjestenina, tortellini	–	□ _ _ _ _ _
Njoki (Convenience)	S listićima maslaca ili sirom	■ □ _ _ _ _ _
Krumpir ² , kriške/male kocke	Premazati uljem	_ _ _ □ □ □ ■
Džepići od krumpira (praktično), prethodno pripremljeni	–	■ □ _ _ _ _ _
Lazanje, prethodno pripremljene, visine 3 cm	–	□ □ _ _ _ _ _
Smeđa riža, vrijeme pripreme 8 minuta	Sol, 1 : 2 (riža : tekućina)	_ □ ■ _ _ _ _
Složenac od tjestenine, svježa tjestenina	Sirovo meso, povrće, umak	_ □ □ ■ □ □ □
Složenac od tjestenine, prethodno pripremljen, visine 2 cm	–	□ _ _ _ _ _
Popečci od krumpira (praktično tijesto)	Premazati uljem	_ _ _ □ □ _ _
Riža (praktično), prethodno pripremljena	–	□ □ ■ □ _ _ _
Uglasti popečci (praktično), prethodno pripremljeni	–	■ □ _ _ _ _ _
Trganci (praktično)	S listićima maslaca	□ □ □ □ □ □ _
Povrće		
Patlidžan, visine 2 cm	Ulje, sol, papar	_ _ _ □ □ _ _
Cvjetača, veliki cvjetovi	Sol, papar	□ _ _ _ _ _
Brokula, veliki cvjetovi	Umak	□ ■ □ _ _ _ _
Mahune, zelene (princes)	Sa slaninom, sol, papar	_ _ ■ □ _ _ _
Koktel rajčica, cijela	Marinirati	■ □ □ □ _ _ _
Koraba, deblje kriške	Marinirati	□ □ □ □ _ _ _
Buča, manje kocke	Sol, papar	■ □ _ _ _ _ _

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne tra- ke Zapečenost
Klip kukuruza	Marinirati	_ □ □ ■ □ _ _
Mrkva, četvtine/deblje ploške	Sol, papar	□ □ □ □ _ _ _
Paprika, krupni komadi	Marinirati	□ □ □ ■ □ _ _
Ratatouille, krupno narezan	Koncentrat rajčice, kečap, začini, gustin za umake	□ □ _ _ _ _ _
Tikvica, visine 2 cm	Ulje, sol, papar	_ _ _ □ □ _ _
Ostalo		
Pečeni Camenbert, 25 g	–	■ _ _ _ _ _
Baguette, peciva za zapeći	–	□ ■ _ _ _ _ _
Peciva, stara, meka	–	□ □ _ _ _ _ _
Cheeseburger, prethodno pripremljen	–	□ _ _ _ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom (praktično)	–	_ _ _ □ ■ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom, samo go- tovo tijesto	–	_ _ □ ■ □ _ _
Proljetne rolade, zamrznute, 25 g	–	_ □ ■ □ _ _ _
Proljetne rolade, zamrznute, 100 g	–	_ □ □ □ _ _ _
Air za roštilj (praktično)	–	_ _ _ _ □ ■ _
Kraljevski drobljenac (praktično)	–	_ _ _ □ ■ □ _
Kraljevski drobljenac, sirovi	–	_ _ _ _ □ _ _
Tofu popečak, prethodno pripremljen	–	■ _ _ _ _ _
Kolač od luka (praktično)	–	_ _ _ _ □ □

¹ dodajte 1 žličicu gustina za umake ispod sirovog mesa/sirove ribe.

² pretežno tvrdo kuhano

Ostale primjene

Namirnice prikladne za Posebnu primjenu „Nježna priprema”

Namirnica	Napomena za pripremu
Meso¹	
Bockwurst kobasica (svinjetina)	–
Ražnjići od filea (govedina), krupne kocke	Marinirati s umakom od kikirikija
Ražnjić od mesa (svinjetina)	Marinirati
Pilećih prsa, 150 g, visine 3 cm	Prirodna
Rolada od piletime	Punjenje: špinat, crème fraîche
Ražnjić od piletime, krupne kocke	Marinirati
Pileći paprikaš	–
Teleći hrbat, 180 g	U umaku
Dimljena svinjetina, 230 g, visine 2,5-4 cm	Sol, papar
Kotlet dimljene svinjetine (svinjetina), 200 g, visine 2 cm	Sol, papar
Okruglice Königsberger (svinjetina) oko 50-100 g	U umaku
Riba¹	
Pastrva, cijela, bez glave	Začiniti, maslac
Filet bakalara, visine 3–3,5 cm	Marinirati
Rolada od fileta bakalara	Puniti, marinirati
Filet lososa, visine 2,5-3 cm	Marinirati
Kotlet lososa	Marinirati
Ražnjići od lososa, krupne kocke	Marinirati
Filet morskog lososa, 180 g	Topping: špinat i Crème fraîche
Ribljí paprikaš od morskog lososa, krupne kocke	Sa svijetlim umakom
Ražnjić od soma, krupne kocke	Marinirati
Prilozi	
Basmati riža	Sol, omjer 1:2,5 (riža : tekućina)
Svježa tjestenina, tortellini	Umak, sol
Njoki (Convenience)	Sol, prekriveno vodom
Brašnasto kuhani krumpir, prepolovljen	Sol
Krumpir ² , ploške ili manje kocke	Sol

Namirnica	Napomena za pripremu
Krumpir ² , četvtine ili ploške	Sol
Okruglice od krumpira (praktično), u vrećici za kuhanje	Prekriveno vodom
Pire od krumpira, pripremljen	–
Pire od krumpira (praktično), suhi proizvod	Sukladno uputama na ambalaži
Makaroni, kratki, sirovi	umak, omjer 1 : 3 (tijesto : voda)
Smeđa riža, vrijeme pripreme 8 minuta	Sol, omjer 1 : 2 (Riža : tekućina)
Parboiled riža (praktično), vrijeme pripreme 8 minuta	Sol, omjer 1 : 2 (Riža : tekućina)
Parboiled riža, vrijeme pripreme 10–12 minuta	Sol, omjer 1 : 2 (Riža : tekućina)
Riža (praktično), prethodno pripremljena	Sol
Trganci (praktično)	Sol, listići maslaca
Tjestenina za juhu, sirova	Prekrivena temeljcem
Povrće	
Cvjetača, veliki cvjetovi	Sol
Mahune, zelene (princez)	Sa slaninom ili sol, papar
Brokula, veliki cvjetovi	S/bez umaka od sira
Koktel rajčica, cijela	Marinirati
Koraba, na kriške	Sol, papar
Buča, manje kocke	Sol, papar
Klip kukuruza	Maslac sa začinskim biljem
Mrkva, četvtine ili deblje ploške	Začiniti
Paprika, krupni komadi	Marinirati
Ratatouille, krupno narezan	Koncentrat rajčice, kečap, začini, gustin za umake
Prokulica, cijela	Sol, papar
Šparoge, cijele, visine 1–2 cm	Sol, papar, listići maslaca
Tikvice, ploške visine oko 2 cm	Ulje, sol, papar

¹ dodajte 1 žličicu gustina za umake ispod sirovog mesa/sirove ribe.

² pretežno tvrdo kuhano

Ostale primjene

Blanširanje

Povrće koje treba zamrznuti potrebno je prethodno blanširati. Na taj način kvaliteta namirnica ostaje bolje očuvana tijekom skladištenja u zamrzivaču.

Boja povrća koje se blanšira prije daljnje obrade ostaje bolje očuvana.

- Pripremljeno povrće stavite u perforiranu posudu.
- Povrće nakon blanširanja stavite u vodu s ledom da se brže ohladi. Zatim ga dobro ocijedite.

Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Blanširanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

Ukuhavanje

Upotrebljavajte samo neoštećene, svježije namirnice bez utisnutih i trulih dijelova.

Staklenke

Upotrebljavajte samo neoštećene, čiste staklenke i pribor. Možete upotrijebiti staklenke s poklopcem na odvrtanje (twist-off) kao i one sa staklenim poklopcem i gumenom brtvom.

Pazite da staklenke budu iste veličine kako bi se sve ravnomjerno ukuhalo.

Nakon punjenja staklenke namirnicama, očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom te zatvorite staklenke.

Voće

Pažljivo odaberite voće, perite ga kratko, ali temeljito i pustite da se ocijedi. Bobičasto voće perite vrlo oprezno jer je vrlo osjetljivo i brzo se zgnječi.

Uklonite po potrebi ljuske, stabljike, koštice ili kamenčiće. Usitnite veće voće. Na primjer jabuke narežite na kriške.

Veće voće s košticama (na primjer šljive, marelice) više puta ubodite s drvenim štapićem kako ne bi puknule.

Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

Prije ukuhavanja blanširajte povrće kako bi zadržalo vlastitu boju (pogledajte poglavlje „Posebne primjene”, odlomak „Blanširanje”).

Količina punjenja

Staklenku napunite namirnicama do maksimalno 3 cm ispod ruba. Nemojte natiskati namirnice u staklenku jer kod stiskanja dolazi do uništavanja staničnih stijenki. Lagano lupnite staklenkom po krpi tako da se sadržaj bolje raspodijeli. Staklenke ispunite tekućinom. Sve mora biti poklopljeno.

Za voće upotrijebite otopinu šećera, za povrće po želji otopinu soli ili octa.

Meso i kobasice

Dobro ispecite ili kuhajte meso prije ukuhavanja. Za nadjev pečenja možete koristiti i temeljac koji se može razblažiti s vodom. Pazite da se stakleni rub ne uprlja s masnoćom.

Samo polovicu staklenki ispunite s kobasicom, budući da se prilikom kuhanja veličina namirnice povećava.

Napomene

- Iskoristite naknadnu toplinu pa izvadite staklenke iz prostora za pripremu jela tek 30 minuta nakon isključivanja pećnice.
- Pokrijte staklenke krpom i ostavite ih da se ohlade oko 24 sata.

Ukuhavanje namirnice

- Umetnite perforiranu posudu za kuhanje ili rešetku na razinu 1.
- Stavite staklenke u posudu ili na rešetku. Stakla se ne smiju dodirivati.

Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Ukuhavanje

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

Ostale primjene

U tablici su prikazana vremena i smjernice.

Namirnice za ukuhavanje	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Bobičasto voće		
Ribiz	80	50
Ogrozd	80	55
Brusnice	80	55
Koštuničavo voće		
Trešnje	85	55
Žute šljive	85	55
Šljive	85	55
Breskve	85	55
Ringlo	85	55
Koštuničavo voće		
Jabuke	90	50
Pasirane jabuke	90	65
Dunje	90	65
Povrće		
Grah	100	120
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Cikla	100	60
Meso		
Prethodno kuhano	90	90
Pečeno	90	90

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

* Vrijeme ukuhavanja vrijedi za staklenke zapremnine 1,0 l. Kod staklenki od 0,5 l vrijeme se skraćuje za 15 minuta, kod staklenki od 0,25 l za 20 minuta.

Ukuhavanje kolača

Ukuhavati se može miješano tijesto, biskvit i dizano tijesto. Kolači se mogu čuvati 6 mjeseci.

Kolači **s voćem nisu pogodni za čuvanje**, moraju se konzumirati u roku od 2 dana.

Upotrebljavajte samo neoštećene, čiste staklenke i pribor. Donji dio staklenke mora biti uži od gornjeg. Najprikladnije su staklenke od 0,25 l.

Staklenke se moraju zatvarati prstenom, poklopcem i kopčom s oprugom.

Pazite da staklenke budu iste veličine kako bi se sve ravnomjerno ukuhalo.

- Namastite staklenke maslacem do oko 1 cm ispod ruba.
- Posipajte staklenke krušnim mrvicama.
- Napunite $\frac{1}{2}$ ili $\frac{2}{3}$ staklenke tijestom (ovisno o receptu). Pazite da rub staklenke ostane čist.
- Rešetku umetnite u razinu 2.
- **Otvorene** staklenke iste veličine postavite na rešetku. Stakla se ne smiju dodirivati.
- **Odmah** nakon ukuhavanja zatvorite staklenke prstenom, poklopcem i kopčom; kolač se ne smije ohladiti. Ako je dio tijesta prešao preko ruba, možete ga s poklopcem gurnuti u staklenku.

U tablici su prikazana vremena i smjernice. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena ukuhavanja. Vrijeme ukuhavanja po potrebi možete produžiti.

Vrsta tijesta	Način rada	Korak	🔥 [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Miješano tijesto		–	160	–	35–45
Biskvit		–	160	–	50–55
Dizano tijesto	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🔥 Temperatura, 💧 Vlažnost, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

 Gornji/donji grijač,  Kombinirana priprema + Gornji/donji grijač

Ostale primjene

Isušivanje

Za sušenje / isušivanje koristite samo posebnu primjenu Sušenje ili način rada Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus, tako da vlaga može izlaziti.

- Narežite namirnice na ravnomjerne komade.
- Komade položite na rešetku s papirom za pečenje.

Savjet: Banane i ananas nisu prikladni za sušenje.

Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Sušenje

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme sušenja: pogledajte tablicu

ili

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: pogledajte tablicu

Vlažnost: 0 %

Vrijeme sušenja: pogledajte tablicu

U tablici su prikazana vremena i smjernice. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena sušenja. Vrijeme sušenja po potrebi možete produžiti.

Namirnica	 [°C]	 [h]
Jabuka, koluti	70	6–8
Marelice, prepolovljene, bez koštice	60–70	10–12
Kruške, na trakice	70	7–9
Začinsko bilje	60	1,5–2,5
Gljive	70	3–5
Rajčica, ploške	70	7–9
Ploške citrusa	70	8–9
Šljive, bez koštica	60–70	10–12

 Temperatura,  vrijeme (sati)

Dizanje tijesta s kvascem

- Pripremite tijesto prema receptu.
- Otvorenu posudu s tijestom stavite u perforiranu posudu ili na umetnutu rešetku.
Ovisno o veličini zdjele za miješanje možete i rešetku s površinom za odlaganje prema gore staviti na dno prostora za pripremu jela i zdjelu staviti na nju. Po potrebi dodatno možete izvaditi vodicu za prihvrat.

Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Dizanje tijesta

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 30°C

Vlaga: 100%

Vrijeme: prema receptu

Sterilizacija posuđa

Posuđe i dječje bočice su nakon završetka programa sterilne u smislu poznatog iskuhavanja. No prije postupka provjerite u podacima proizvođača jesu li svi dijelovi otporni na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.

Dječje bočice rastavite na dijelove.

Dječje bočice ponovno sastavite tek nakon što su se potpuno osušile. Samo se tako može izbjeći ponovno stvaranje klica.

- Sve dijelove posuđa postavite na rešetku ili u perforiranu posudu tako da se međusobno ne dodiruju (položene ili s otvorom prema dolje). Tako vruća para može neometano prolaziti kroz pojedinačne dijelove.

Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta

Ostale primjene

Šabat program

Program Šabat služi u svrhu podržavanja vjerskih običaja.

Nakon što se odabrali program Šabat, odaberite temperaturu.

Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata:

- Nakon oko 5 minuta započinje postupak pripreme jela u načinu rada Gornji i donji grijač .
- Parna pećnica se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 72 sata.
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi (čak i kada su vrata otvorena).

Ukoliko ste odabrali postavku Osvjetljenje | Uključen osvjetljenje ostaje uključeno za vrijeme trajanja programa.

- Na zaslonu se trajno prikazuje Šabat program.
- Dnevno vrijeme se ne prikazuje.

Pokrenuti Šabat program ne možete promijeniti niti pohraniti pod Osobni programi.

Pokrenuti Šabat program jedino možete prijevremeno završiti, na način da isključite parnu pećnicu.

■ Odaberite Ostalo  | Posebne primjene.

■ Odaberite Šabat program.

Na kraju podsjetnika minuta, Šabat program ne možete pokrenuti.

■ Podesite temperaturu.

■ Potvrdite s OK.

Prikazuje se Šabat program i podešena temperatura.

■ Ako želite pokrenuti postupak pripreme jela, otvorite vrata.

■ Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.

■ Zatvorite vrata.

Grijanje prostora uključuje se nakon 5 minuta.

Parna pećnica se automatski isključuje nakon 72 sata. Ako želite ranije zaustaviti program:

■ Parnu pećnicu uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ①.

Zagrijavanje posuđa

Uslijed prethodnog zagrijavanja posuđa namirnica se ne hladi toliko brzo.

Upotrebljavajte vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 2 i na nju položite posudu koju želite zagrijati. Ovisno o veličini posuđa možete i rešetku s površinom za odlaganje prema gore staviti na dno prostora za pripremu jela i posuđe staviti na nju. Po potrebi dodatno možete izvaditi vodilice za prihvat.
- Odaberite Ostalo  | Posebne primjene.
- Odaberite Zagrijavanje posuđa.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o rešetku za prihvat i pribor. Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode. Kada vadite posudu navucite kuhinjske rukavice.

Održavanje topline

Namirnicu u prostoru za pripremu možete održavati toplom do 2 sata.

Kako bi se zadržala kvaliteta namirnice, odaberite što je moguće kraće vrijeme.

- Odaberite Ostalo  | Posebne primjene.
- Odaberite Održavanje topline.
- Umetnite namirnicu koju želite održavati toplom u prostor za pripremu i potvrdite s OK.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.

Ostale primjene

Zagrijavanje vlažnih ručnika

- Navlažite ručnike za goste i čvrsto smotajte ručnike.
- Položite ručnike jedne do drugih u perforiranu posudu.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 70°C

Vrijeme pripreme: 2 minute

Otapanje želatine

- **Želatinu u listićima** namočite 5 minuta u posudi s hladnom vodom. Listići želatine moraju biti dobro prekriveni vodom. Ocijedite listiće želatine i izlijte vodu iz posude. Ocijedene listiće želatine vratite u posudu.
- **Mljevenu** želatinu stavite u posudu i dodajte toliko vode koliko je navedeno na pakiranju.
- Prekrijte posudu i stavite je na perforiranu posudu za pripremu.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje želatine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 1 minuta

Dekristalizacija meda

- Lagano odvrnite poklopac i stavite staklenku u perforiranu posudu.
- U međuvremenu med jednom promiješajte.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60°C

Vrijeme pripreme: 90 minuta (neovisno o veličini staklenke ili količini meda u njoj)

Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.

Kod uporabe biljnih masti, neotvoreno pakiranje stavite u perforiranu posudu.

- Usitnite čokoladu.
- Veće količine stavite u neperforiranu posudu za kuhanje, a manje u šalicu ili zdjelu.
- Posudu za kuhanje ili drugo posuđe prekriti folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.
- Veće količine jednom promiješajte za vrijeme postupka.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

Ostale primjene

Priprema jogurta

Potrebno Vam je mlijeko i početna kultura jogurta ili ferment jogurta, primjerice iz dućana prirodne hrane.

Koristite prirodni jogurt sa živim kulturama i bez dodataka. Toplinski tretiran jogurt nije prikladan.

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježije mlijeko.

Trajno mlijeko možete koristiti bez daljnje obrade. Svježije mlijeko potrebno je prethodno zagrijati na 90°C (ne prokuhavati), a zatim ohladiti na 35°C. Kada koristite svježije mlijeko jogurt je nešto čvršći nego kad jogurt pripremate s trajnim mlijekom.

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

Čvrstoća, udio masnoće i kulture koje se koriste u početnom jogurtu utječu na konzistenciju jogurta koji sami pripremate. Nisu svi jogurti prikladni za korištenje kao početni jogurt.

Savjet: Uz primjenu mliječnih fermenata jogurt se može proizvesti iz mješavine mlijeka/vrhnja. Pomiješajte $\frac{3}{4}$ l mlijeka s $\frac{1}{4}$ l vrhnja.

- Pomiješajte 100 g jogurta s 1 l mlijeka ili napravite mješavinu s fermentom jogurta prema uputama na pakiranju.
- Napunite staklenke mješavinom s mlijekom i zatvorite ih.
- Postavite zatvorene staklenke u perforiranu posudu ili na rešetku. Stakla se ne smiju dodirivati.
- Staklenke nakon isteka odmah stavite u hladnjak. Pritom nemojte nepotrebno pomicati staklenke.

Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

pogrešna pohrana početnog jogurta, prekinut je hladni lanac, pakiranje je bilo oštećeno, mlijeko nije bilo dovoljno zagrijano.

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicanе, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

mlijeko je suviše zagrijano, mlijeko nije bilo besprijeorno, mlijeko i početni jogurt nisu ravnomjerno promiješani.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Priprema jogurta

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: 5:00 h

Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

- Stavite slaninu (narezanu na kockice, trakice ili ploške) u neperforiranu posudu.
- Posudu prekrijte folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Ostale primjene

Pirjanje luka

Pirjanje znači kuhanje u vlastitom soku, eventualno uz dodatak nešto masti.

- Usitnite luk i stavite ga u neperforiranu posudu zajedno s nešto maslaca.
- Posudu prekrijte folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Cijeđenje soka iz voća

U parnoj pećnici možete cijediti sok iz mekog ili polutvrdog voća.

Za sok je najprikladnije dobro sazrelo voće: što je voće zrelije to je sok sočniji i aromatičniji.

Priprema

Odaberite i operite voće iz kojeg želite cijediti sok. Oštećene dijelove voćke odstranite.

Uklonite peteljke s grožđa ili višanja, jer one sadrže gorke tvari. Nije potrebno uklanjati peteljke s bobičastog voća.

Velike komade voća narežite na kockice debljine 2 cm. Što je voće ili povrće tvrdije, potrebno ga je rezati na manje komadiće.

Napomene

- Kako biste postigli potpuni okus pomiješajte s trpkim voćem.
- Većini voća povećat će se količina soka i poboljšati će se aroma ako se voću doda šećer i voće se ostavi tako nekoliko sati kako bi upilo šećer. Preporučujemo na 1 kg slatkog voća 50–100 g šećera, a na 1 kg trpkog voća 100–150 g šećera.
- Ako tako dobiveni sok želite sačuvati, još topli sok ulijte u čiste boce, a boce odmah potom zatvorite.

Cijeđenje soka iz voća

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu.
- Kako biste prikupili umak, ispod umetnite neperforiranu posudu za kuhanje ili univerzalni lim.

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta

Voćni namaz

Upotrebljavajte samo neoštećene, svježije namirnice bez utisnutih i trulih dijelova.

Staklenke

Upotrebljavajte samo neoštećene, čiste staklenke s poklopcem na zavrtanje (twist-off) i zapreminom do maksimalno 250 ml.

Nakon što staklenke napunite smjesom očistite rub čistom krpom i vrućom vodom.

Priprema

Pažljivo odaberite voće, perite ga kratko, ali temeljito i pustite da se ocijedi. Bobičasto voće perite vrlo oprezno jer je vrlo osjetljivo i brzo se zgnječi. Uklonite peteljke, srž ili koštice.

Od voća napravite pire, jer inače namaz neće biti čvrst. Dodajte pireu odgovarajuću količinu želatinastog šećera (vidi uputu proizvođača). Dobro promiješajte smjesu.

Ukoliko za pripremu koristite slatko bobičasto voće, preporučujemo dodatak limunove kiseline.

Ostale primjene

Priprema voćnog namaza

- Staklenke napunite najviše dvije trećine.
- Stavite otvorene staklenke u perforiranu posudu ili na rešetku.
- Po završetku postupka staklenke izvadite iz parne pećnice pomoću kuhinjskih rukavica. Ostavite staklenke 1-2 minute te ih potom zatvorite poklopcem i ostavite da se hlade.

Postavke

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 0 %

Vrijeme: 35–45 minuta

Guljenje namirnica

- Namirnice poput rajčica, nektarina i sl. zarezite ukriž na mjestu gdje se nalazi peteljka. Tako će se kožica lakše skinuti.
- Stavite namirnice u perforiranu posudu za kuhanje ako radite s parom, a na univerzalni lim ako koristite roštilj.
- Bademe odmah nakon vađenja prelijte hladnom vodom. Inače ih nećete moći oguliti.

Postavke

Ostalo  | Roštilj velike površine

Stupanj: 3

Vrijeme: pogledajte tablicu

Namirnica	 [min]
Paprika	10
Rajčice	7

 Vrijeme

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

Namirnica	 [min]
Marelice	1
Bademi	1
Nektarine	1
Paprika	4
Breskve	1
Rajčice	1

 Vrijeme

Konzerviranje jabuka

Neobrađene jabuke mogu se dulje čuvati. Oparivanje jabuka sprječava truljenje. Kod optimalnog skladištenja u suhom, hladnom i dobro prozračenom prostoru jabuke se mogu držati 5 do 6 mjeseci. To vrijedi samo za jabuke, ne za ostalo koštuničavo voće.

Postavke

Automatski programi  | Voće | Jabuke | Cijelo

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Ostale primjene

Priprema umućenih poširanih jaja

- Pomiješajte 6 jaja s 375 ml mlijeka (ne utucite pjenasto).
- Začinite mješavinu jaja i mlijeka te ju ulijte u maslacem premazanu posudu.

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Brojni automatski programi vode praktično i sigurno do optimalnih rezultata pripreme.

Kategorije

Automatski programi  su zbog bolje preglednosti razvrstani po kategorijama. Jednostavno odaberite automatski program koji je odgovarajući za jelo koje pripremate i slijedite upute na zaslonu.

Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju (primjerice Kolači).

Prikazuju se automatski programi koje imate na raspolaganju u odabranoj kategoriji.

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

Savjet: Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za o umetanju ili okretanju jela.

Napomene za primjenu

- Stupanj pripreme i zapečenost se prikazuju nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme i gratiniranja.
- Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Istovremeno možete pripremati jedan komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od 250 g.
- Nakon postupka pripreme jela pričekaite da se parna pećnica prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Kada umećete namirnicu u vrući prostor za pripremu jela, budite oprezni prilikom otvaranja vrata. Može izaći vruća para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane. Pazite da ne dođete u dodir s vrućom parom niti s vrućim stjenkama prostora za pripremu jela. Postoji opasnost od oparivanja i opekline.
- Za pečenje upotrijebite kalupe za pečenje navedene u receptima.
- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka može promijeniti pomoću Početak u ili Završetak u. Pod točkom izbornika Prikaz koraka pripreme navode se pojedini koraci automatskog programa.

Automatski programi

- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite Naknadna priprema ili Naknadno pečenje.
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi. Po isteku automatskog programa odaberite senzorsku tipku ↵.

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do 9 koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijek omiljenih ili često pripremanih recepata. U svakom koraku odaberite postavke, poput primjerice načina rada, temperature i vremena pripreme.
- Možete unijeti naziv programa koji pripada Vašem receptu.

Kad svoj program ponovno pozovete i pokrenete, on se odvija automatski.

Ostale mogućnosti za izradu osobnih programa:

- Pohranite nakon isteka automatski program ili posebnu primjenu pod osobni program.
- Pohranite nakon isteka postupka pripreme podešeno vrijeme pripreme.

Potom unesite naziv programa.

Sastavljanje osobnih programa

■ Odaberite Osobni programi .

■ Odaberite Izrada programa.

Sada možete odrediti postavke za prvi korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

■ Odaberite i potvrdite željene postavke.

Kada odaberete funkciju Prethodno zagrijavanje, prije svega završite prvi korak pripreme jela. Zatim dodajte putem Dodati korak pripreme daljnji korak pripreme, u kojem podesite vrijeme pripreme. Tek tada možete program pohraniti ili pokrenuti.

■ Ukoliko je potrebno, odaberite Ostali parametri, kako bi uključili ili isključili funkcije Booster i Crisp function.

■ Odaberite Zaključiti korak pripreme.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

Možete dodati daljnje korake pripreme jela, primjerice ako nakon prvog načina rada treba upotrijebiti još jedan.

■ Kad su potrebni dodatni koraci pripreme odaberite Dodati korak pripreme i postupite kao kod 1. koraka pripreme jela.

Ako želite kontrolirati postavke ili ih želite naknadno mijenjati, odaberite dotični korak pripreme.

■ Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite Pohrana.

■ Unesite naziv programa.

Osobni programi

- Odaberite ✓.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Potvrdite s OK.

Pohranjeni program možete odmah ili vremenski pomaknuto pokrenuti ili izmijeniti korake pripreme.

Pokretanje osobnih programa

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite željeni program.
- Odaberite Provesti.

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:

- Pokretanje odmah
Program se odmah pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- Završetak u
Određujete vrijeme kad treba završiti neki program. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u
Određujete vrijeme kad program treba početi. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
- Prikaz koraka pripreme
Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.
- Prikazati radnje
Prikazuju se potrebne radnje, poput umetanja namirnica.

- Odaberite željenu točku izbornika.

Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za o umetanju ili okretanju jela.

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

Promjena koraka pripreme

Ne možete mijenjati korake automatskih programa, koje ste pohranili pod osobnim imenom.

- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite mijenjati.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili Dodati korak pripreme kako biste dodali korak pripreme.
- Odaberite i potvrdite željene postavke.
- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite Pokretanje programa.
- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite Pohrana.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Potvrdite s OK.

Pohranjeni program je promijenjen i možete ga pokrenuti odmah ili s vremenskim pomakom.

Promjena naziva

- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite mijenjati.
- Odaberite Izmjena naziva.
- Izmijenite naziv programa.
- Odaberite ✓.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

Brisanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite program koji želite brisati.
- Odaberite Brisanje programa.
- Upit potvrdite s Da.

Program se briše.

Putem Ostalo  | Postavke  | Tvorničke postavke | Osobni programi možete istovremeno obrisati sve osobne programe.

Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

Pecite kolače, pizzu, pomfrit i slično samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

Napomene za pečenje

- Podesite vrijeme pripreme. Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tada bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.
- Općenito, možete koristiti rešetku, univerzalni lim i svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na temperaturu.
- Kalupe za pečenje uvijek stavljajte na rešetku.
- Duboko zamrznute proizvode poput kolača, pizze ili bageta pecite na rešetki.

Univerzalni lim za pečenje se može pri vrlo visokim temperaturama toliko izobličiti da se u vrućem stanju ne može izvaditi.

- Zamrznute proizvode poput krumpirica, kroketa ili sličnog možete peći na univerzalnom limu. Ove duboko zamrznute proizvode tijekom pripreme više puta okrenite.
- Pecite na najviše 2 razine istovremeno.

Korištenje papira za pečenje

Miele pribor, poput univeralnog lima, oplemenjen je PerfectClean slojem (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“). Površine oplemenjene PerfectClean slojem načelno se ne trebaju podmazivati ili oblagati papirom za pečenje.

- Koristite papir za pečenje kod pripreme sljedećeg:
- lužnatog peciva, jer lužina koja se upotrebljava kod pripreme tijesta može oštetiti površinu oplemenjenu PerfectClean slojem
- tijesta s velikim udjelom bjelanjaka, poput biskvita, beze i makrona, jer se navedeno tijesto lako čvrsto zalijepi
- lisnato tijesto ili tijesto za savijače
- zamrznutih proizvoda na rešetki
- zamrznutih proizvoda, poput pomfrita, kroketa ili sličnog, na univerzalnom limu

Savjeti za pečenje

- Za pečenje koristite tamne kalupe. Izbjegavajte svijetle kalupe s tankim stjenkama od sjajnog materijala jer svijetli kalupi utječu na neravnomjernu i slabu zapečenost. Jelo se u nepovoljnim okolnostima neće ispeći.
- Kolače u duguljastim četvrtastim ili izduženim kalupima stavite poprečno u pećnicu kako bi se postigla optimalna raspodjela topline u kalupu i ravnomjerni rezultat pečenja.
- Za pečenje duboko zamrznutih proizvoda poput pomfrita, kroketa, kolača, pizze i baguetta podesite srednju temperaturu koju navodi proizvođač.
- Ako je određeno vremensko razdoblje za vrijeme kuhanja, nakon kraćeg vremena provjerite je li hrana kuhana. Ubodite drvene čačkalice u tijesto. Ukoliko na čačkalici ne ostaju vlažni tragovi tijesta, tada je namirnica pečena.

Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

Kombinirana priprema

Ovaj način rada radi s kombinacijom načina rada s pećnicom i vlagom. Površina namirnica se ne isušuje zahvaljujući pari. Kruh, peciva i lisnato tijesto dobivaju sjajnu, hrskavu koru.

Možete birati između različitih načina zagrijavanja:

- Kombi. + Vrući zrak plus
- Kombi. + Gornji i donji grijač
- Kombinirana priprema + Roštilj

Za kruh i peciva preporučujemo pripremu u više koraka: sjaj ćete postići u 1. koraku pripreme dodavanjem pare (maksimalna vlažnosti, niska temperatura). Zapečenost slijedi u sljedećem koraku pripreme s velikom vlažnošću i visokom temperaturom. Nakon toga slijedi sušenje s nižom vlagom u srednjom do visokom temperaturom.

Savjet: Recepte i opsežne tablice za pripremu s informacijama o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenu pripreme mogu se naći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari”.

Pečenje

Automatski programi

Koristite kalupe za pečenje navedene u receptima.

Slijedite upute na zaslonu.

Vrući zrak plus

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

Možete upotrijebiti svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na temperaturu.

Možete pripremati na nižim temperaturama umjesto u načinu rada Gornji i donji grijač, jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Gornji i donji grijač

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

Pečite samo na jednoj razini. Kada pripremate kolačiće na limu, koristite razinu 3. za kolače u kalupima odaberite razinu 2.

Intenzivno pečenje

Ovaj način rada je prikladan za pečenje kolača s vlažnim nadjevom, pizze, Quiche i sličnog.

Umetnite namirnice na razinu 1.

Donji grijač

Ovaj način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.

Gornji grijač

Ovaj način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s gornje strane.

Ovaj način rada je prikladan za gratiniranje i zapečenost složenaca.

Posebni kolači

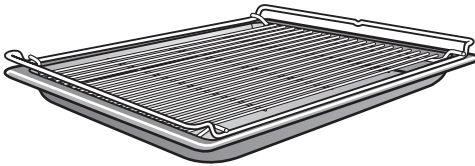
Ovaj način rada koristite za pečenje spužvastog i duboko zamrznutog lužnatog tijesta.

Eco - Vrući zrak plus

Ovaj način rada je prikladan za energetski štedljivo pečenje slatkih i slanih namirnica i složenaca.

Napomene za pečenje

- Nikada ne pecite zamrznuto meso jer će se pritom isušiti. Meso prije pečenja odmrznite.
- Prije pečenja uklonite kožu i tetive.
- Po želji marinirajte i začinite meso.
- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, odaberite komade slične debljine.
- Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Prostor za pripremu jela ostaje čist, a prikupljeni sok od pečenja možete u konačnici upotrijebiti za pripremu umaka.



- Ostavite gotovo pečenje da odstoji 10 minuta prije rezanja. Sok od mesa se može u tom vremenu ravnomjerno raspodijeliti.

Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

Kombinirana priprema

Ovaj način rada radi s kombinacijom načina rada s pećnicom i vlagom. Površina namirnica se ne isušuje zahvaljujući pari. Meso je izrazito meko i sočno i poprima lijepo potamnjenu koricu. Za pripremu mesa, ribe i jela od piletine koristite način rada Kombinirana priprema

Možete birati između različitih načina zagrijavanja:

- Kombi. + Vrući zrak plus
- Kombi. + Gornji i donji grijač
- Kombinirana priprema + Roštilj

Preporučujemo pripremu mesa polagano i nježno u više koraka: u 1. koraku s višom temperaturom, kao bi površina potamnila. U 2. koraku pripreme s pojačanom vlažnosti i smanjenom temperaturom. Meso se priprema ravnomjerno te se proteini otpuštaju tako da meso postaje izrazito meko.

Savjet: Recepte i opsežne tablice za pripremu s informacijama o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenu pripreme mogu se naći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari”.

Pečenje mesa

Automatski programi

Slijedite upute na zaslonu.

Vrući zrak plus

Ovaj je način rada prikladan za pečenje jela od mesa i piletine sa smeđom koricom.

Možete pripremati na nižim temperaturama umjesto u načinu rada Gornji i donji grijač, jer se toplina odmah raspo-
ređuje u prostoru za pripremu jela.

Gornji i donji grijač

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

Način rada Donji grijač upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.

Način rada Intenzivno pečenje nemojte koristiti za pečenje, jer sok od pečenja postane previše taman.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

Ako otvorite vrata tijekom pripreme na roštilju, upravljački elementi će biti jako vrući.

Vrata tijekom pripreme na roštilju ostavite zatvorena.

Napomene za pripremu na roštilju

- Za roštilj se ne preporučuje prethodno zagrijavanje. Umetnite namirnice u hladan prostor za pripremu jela.
- Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.



- Kod pripreme ribe obavezno ispod namirnice postavite papir za pečenje.
- Deblje komade, npr. polovice pileta, pripremajte na roštilju na razini 2 ili 3, a tanje komade, npr. odreske, na razini 4.
- Namirnicu okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena pripreme. Iznimka: riba se ne mora okretati.

Savjeti za pripremu jela na roštilju

- Svježe meso marinirajte ili premažite uljem. Ostale masnoće mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Kobasice prije stavljanja na roštilj za-režite poprečno na površini.
- Koristite komade mesa iste debljine kako bi vrijeme pripreme jela bilo isto.
- Kod mesa za **provjeru pečenosti** pritisnite žlicu o njega. Tako možete vidjeti koliko je meso pripremljeno.
 - **engleski/rosé**
Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.
 - **srednje**
Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.
 - **jače**
Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.
- Ako površina većih komada mesa poprimi intenzivnu smeđu boju, ali unutrašnjost još nije pečena, namirnicu možete staviti na nižu razinu ili peći dalje pri nižoj temperaturi.

Priprema jela na roštilju

Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

Kombinirana priprema + Roštilj

Ovaj način rada je prikladan za pripremu na roštilju namirnica, koje se zapeku ali se istovremeno se isušuju, npr. klip kukuruza.

Roštilj velike površine

Ovaj način rada koristite za pečenje većih količina tankih komada na roštilju i ako jelo treba zapeći u velikim posudama.

Roštilj male površine

Ovaj način rada koristite za pečenje manjih količina tankih komada na roštilju i ako jelo treba zapeći u malim posudama.

Roštilj s kruženjem zraka

Ovaj način rada je prikladan za pripremu na roštilju namirnica velikog promjera poput piletine, pečenja.

Probna jela prema EN 60350-1 (načini rada s parom)

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ³		 ¹ [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare						
Brokula (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Raspodjela pare						
Brokula (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Kapacitet uređaja						
Grašak (8.3)	2x DGGL 12	po 1500	1, 3		100	_ ²

³ Razina,  Način rada, ¹ Temperatura,  Vrijeme pripreme

 Priprema na pari,  Eco priprema na pari

- 1 Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započne faza zagrijavanja).
- 2 Ispitivanje je završeno kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85°C.

Priprema probnih jela prema jelovniku¹ (način rada Kuhanje na pari)

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ²	 [°C]	Visina [cm]	 [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan ³	1x DGGL 20	800	4	100	–	17
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x DGGL 20	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Komadići brokule	1x DGGL 20	600	3	100	–	4

³ Razina, ¹ Temperatura,  Vrijeme pripreme

- 1 Postupak pogledajte u poglavlju „Kuhanje na pari“, odlomak „Priprema jelovnika“.
- 2 Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 1.
- 3 Umetnite 1. probno jelo (krumpir) u hladan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).

Podaci za ispitivačke institute

Probna jela prema EN 50304/EN 60350-1 (načini rada s pećnicom)

Probno jelo	Pribor	 ³		 [°C]	 ² [min]		Prethodno zagrijavanje
Mali kolačići (7.5.2)	1 lim za pečenje	3		140	34–36 (35)	ne	ne
	2 lima za pečenje	2		140	39–41 (40)	ne	ne
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 lim za pečenje	3		140	29–31 (28)	da	da
Small cakes (7.5.3)	1 lim za pečenje	1		150	35–37 (37)	ne	ne
	2 lima za pečenje	2, 4		140	43–45 (44)	ne	ne
Biskvit s vodom (7.6.1)	1 rastavljivi kalup 26 cm (na rešetki)	3		160	30–32 (31)	da	da
Kolač s jabukama (7.6.2)	1 rastavljivi kalup 20 cm (na rešetki)	2		160	95–105 (100)	ne	ne
	2 kalupa 20 cm (na rešetki)	2		160	85–95 (90)	da	da
Industrijski proizveden bijeli kruh (9.2)	Rešetka	3		Stupanj 3	5	ne	6 min.
Pljeskavica (9.3)	Rešetka	4		Stupanj 3	1. strana: 10 2. strana: 6	ne	8 min.
	Univerzalni lim	3					

³ Razina,  Način rada,  Temperatura/Stupanj pripreme na roštilju, ² Vrijeme pripreme,  Booster

 Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač,  Posebni kolači,  Veliki roštilj

1 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

2 Vrijednost u zagradama prikazuje optimalno vrijeme pripreme.

Upute o čišćenju i održavanju

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o rešetku za prihvat i pribor.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela, rešetka za prihvat i pribor prvo ohlade.

 **Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.**

Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj.

Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje.

Posebno se može oštetiti prednja strana parne pećnice ukoliko se koriste sredstva za čišćenje pećnica i sredstva za uklanjanje kamenca.

Sve su površine osjetljive na ogrebotine. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Snažna zaprljanja mogu oštetiti parnu pećnicu u određenim okolnostima.

Očistite prostor za pripremu jela, unutarnju stranu vrata i brtvu na vratima čim se ohlade. Ako čekate predugo čišćenje se nepotrebno otežava, a u iznimnim slučajevima je nemoguće.

Za čišćenje nikako ne upotrebljavajte profesionalna sredstva, već isključivo sredstva za čišćenje namijenjena domaćinstvu.

Ne upotrebljavajte alifatska otapala koja sadrže ugljikovodik. Navedeno može dovesti do bubrenja brtvi.

- Nakon svakog korištenja parne pećnice potrebno je očistiti i osušiti prostor za pripremu jela i pribor.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Ako se parnu pećnicu dulje vrijeme neće upotrebljavati, još ju jednom temeljito očistite kako bi se izbjeglo stvaranje neugodnih mirisa i sl. Ostavite vrata otvorena.

Čišćenje i održavanje

Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika
- sredstva za čišćenje perilica za posude
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
- grube četke i spužvice za ribanje (npr. spužvice za čišćenje lonaca ili korištene spužvice s ostacima sredstva za ribanje)
- gumice za uklanjanje prljavštine
- oštre metalne strugalice
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika
- točkasto čišćenje s mehaničkim sredstvima za čišćenje
- sredstva i sprej za čišćenje pećnice

Čišćenje prednje strane parne pećnice

- Očistite prednju stranu uređaja sa čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
- Prednju stranu na kraju osušite mekom krpom.

Savjet: Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana bez sredstava za čišćenje.

PerfectClean

Površine prostora za pripremu jela, vodilica za prihvat, univerzalnog lima i kombinirane rešetke oplemenjene su **PerfectClean slojem**. Time nastaje vizualni efekt zbog kojeg se površina čini svjetlucavom. Površine oplemenjene PerfectClean slojem osvajaju svojim učinkom protiv prljanja i jednostavnim čišćenjem.

Za optimalnu uporabu vrlo je važno nakon svakog korištenja očistiti površine. Učinak protiv prljanja je slabiji ako je površinski PerfectClean sloj prekriven ostacima od prethodnog korištenja. Ako se koriste više puta, a ne očiste se svaki put, kasnije čišćenje će biti otežano.

Zaprljanja poput soka od voća ili tijesta za kolače koje se prelilo iz kalupa koji se loše zatvaraju najbolje ćete ukloniti dok je prostor za pripremu jela još topao.

Zbog sokova od voća koji se prelijevaju mogu nastati trajne promjene u boji koje se ne mogu više ukloniti. To međutim ne ugrožava svojstva ovog oplemenjenog sloja.

Kako se učinak protiv prljanja ne bi ugrozio, uvijek uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

Kako se površine oplemenjene PerfectClean slojem ne bi trajno oštetile, prilikom čišćenja izbjegavajte

- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
- Sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika
- čeličnu vunu
- grube spužvice za ribanje (poput spužvica za čišćenje lonaca ili korištene spužvice s ostacima sredstva za ribanje)
- raspršivače za čišćenje pećnica
- točkasto čišćenje s mehaničkim sredstvima za čišćenje

Dijelove oplemenjene s PerfectClean **nikako** nemojte prati u perilici posuđa.

Čišćenje i održavanje

Prostor za pripremu jela

Površina prostora za pripremu jela oplemenjena je PerfectClean slojem. Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.

Pripazite da sredstvo za čišćenje ne dospije u otvore na stražnjoj strani prostora za pripremu.

Za lakše čišćenje prostora za pripremu jela možete skinuti vrata, skinuti vodilice za prihvat i preklopiti gornji grijač/roštilj.

Čišćenje nakon postupka pripreme s parom

■ Uklonite:

- kondenzat spužvom ili spužvastom krpom,
- blagu masnoću uklonite spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.

■ Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

■ Potom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.

Savjet: Na kraju parnu pećnicu možete ostaviti da se automatski osuši (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“).

Čišćenje nakon pečenja mesa, pripreme na roštilju ili pečenja kolača

Očistite prostor za pripremu jela nakon svakog postupka pečenja mesa, pripreme na roštilju ili pečenja kolača jer će se inače zaprljanja zapeći i neće se moći više ukloniti.

- Očistite prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata s čistom spužvicom za pranje, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti za čišćenje prostora za pripremu i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Potom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.

Savjet: Čišćenje se olakšava ako se zaprljanja namaču nekoliko minuta u otopini vode i deterdženta ili se podesi program Ostalo  | Održavanje | Namaćanje (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“).

Čišćenje sita na dnu

- Nakon svake uporabe isperite i osušite sitno na dnu.
- Obojenja sita na dnu i naslage kamenca možete ukloniti octom i zatim ih isperite čistom vodom.

Čišćenje brtve na vratima

Brtva vrata može ispucati zbog ostataka masnoće.

Brtvu na vratima između unutarnje strane vrata i prostora za pripremu jela čistite nakon svakog pečenja.

- Brtvu vrata očistite čistom, vlažnom krpom od mikro vlakana bez sredstva za čišćenje. Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu spužvu, sredstvo za ručno pranje posuđa i toplu vodu.
- Brtvu dobro osušite sa mekanom krpom nakon svakog čišćenja.
- Zamijenite brtvu na vratima kada postane lomljiva i hrapava.

Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte zadnju stranicu ovih uputa za uporabu).

Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat

Spremnik za vodu i posuda za kondenzat mogu se prati u perilici posuđa.

- Izvadite spremnik za vodu i posudu za kondenzat nakon svake uporabe. Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Ispraznite spremnik za vodu i posudu za kondenzat.

Prilikom vađenja spremnika za vodu i posude za kondenzat u pretinac za umetanje može kapati voda.

- Po potrebi osušite pretinac za umetanje.
- Spremnik za vodu i posudu za kondenzat operite ručno ili u perilici posuđa.
- Spremnik za vodu i posudu za kondenzat potom osušite krpom, kako biste izbjegli stvaranje kamenca.

Čišćenje i održavanje

Pribor

Čišćenje univerzalnog lima i kombinirane rešetke

Površine univerzalnog lima i kombinirane rešetke oplemenjene su s PerfectClean slojem.

Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.

- Uklonite:
 - blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
 - jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Sve površine na kraju osušite krpom.

Čišćenje posude za pripremu jela

Posude za pripremu jela prikladni su za pranje u perilici posuđa.

- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za kuhanje.
- Uklonite se plavkaste mrlje s malo octa i isperite posudu za pripremu jela pod mlazom čiste vode.

Čišćenje vodilice za prihvata

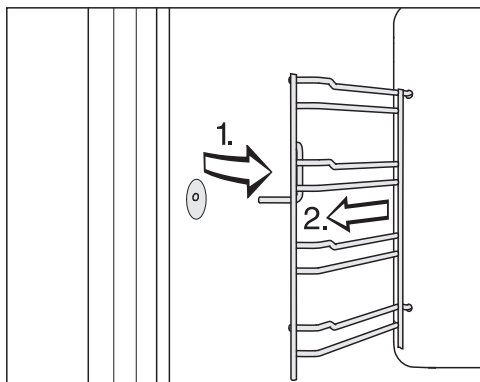
Površine vodilica za prihvat su oplemenjene PerfectClean slojem.

Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.

! Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Prije demontaže vodilica za prihvat pričekajte da se grijač, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.



- Povucite vodilicu za prihvat sprijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).

- Uklonite:

- blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom,
- jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.

- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

- Zatim vodilicu za prihvat osušite krpom.

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

Ako vodilice za prihvat nisu pravilno postavljene, nema zaštite od prevrtanja ili izvlačenja. Uz to kod umetanja posude može se oštetiti senzor temperature.

Čišćenje i održavanje

Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

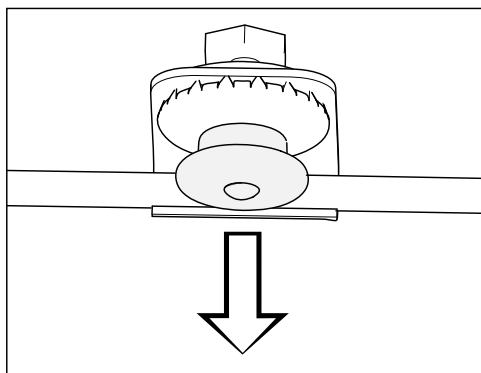
Ako je gornja stjenka prostora za pripremu jela jako zaprljana, u svrhu čišćenja možete preklopiti gornji grijač/roštilj oko 5 cm prema dolje.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o rešetku za prihvat i pribor.

Prije čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela, rešetka za prihvat i pribor prvo ohlade.

Gornji grijač/roštilj se može oštetiti. Gornji grijač/roštilj nikada ne povlačite prema dolje na silu.



- Oprezno povucite zakačku prema dolje. Gornji grijač/roštilj se automatski preklapaju prema dolje.
- Strop prostora za pripremu očistite spužvastom krpom ili spužvicom za pranje posuđa (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Prostor za pripremu“).

- Nakon čišćenja gornji grijač/roštilj preklopite prema gore na zakački. Pazite da je zakačka pravilno utisnuta.

Održavanje

Funkcije Početak u i Završetak u ne nude se u programima održavanja.

Namakanje

Jača zaprljanja se mogu omekšati ovim programom za održavanje.

- Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Izvadite sav pribor.
- Krpom uklonite veća zaprljanja.

■ Odaberite Ostalo  | Održavanje | Namakanje.

Postupak namakanja traje oko 10 minuta.

Sušenje

S ovim programom za njegu preostala vlaga u prostoru za pripremu jela se suši, čak i na nepristupačnim mjestima.

- Prostor za pripremu jela prethodno osušite krpom.
- Odaberite Ostalo  | Održavanje | Sušenje.

Postupak sušenja traje oko 20 minuta.

Ispiranje

Kod ovog programa održavanja ispiru se sustav koji provodi vodu. Ispiru se eventualni ostaci namirnica.

■ Odaberite Ostalo  | Održavanje | Ispiranje.

■ Slijedite upute na zaslonu.

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici

Preporučamo Vam korištenje Miele tableta za uklanjanje kamenca (pogledajte „Dodatni pribor“). One su razvijene specijalno za Miele proizvode, kako bi se optimirao proces uklanjanja kamenca. Ostala sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i ostale kiseline i/ili sadrže ostale neželjene tvari poput klorida, mogu oštetiti proizvod. Osim toga, njihovo djelovanje ne mora biti učinkovito ako nema dovoljne koncentracije otopine za uklanjanje kamenca.

Ukoliko otopina za uklanjanje kamenca dođe u dodir s metalom mogu nastati mrlje.

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Čišćenje i održavanje

Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslonu se prikazuje broj preostalih ciklusa. Broje se samo postupci pripreme s parom. Parna pećnica će se blokirati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela na pari.

Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

Tijekom postupka uklanjanja kamenca spremnik za vodu je potrebno isprati i napuniti sa svježom vodom. Posuda za kondenzat se mora isprazniti.

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Uklanjanje kamenca .

Na zaslonu se prikazuje napomena Moli-mo pričekajte. Priprema se postupak uklanjanja kamenca. Postupak uklanjanja kamenca može trajati nekoliko minuta. Čim je postupak završen, od Vas će se tražiti da napunite spremnik s vodom.

- Spremnik za vodu napunite mlakom vodom do oznake  i ubacite 2 Miele tablete za uklanjanje kamenca.
- Pričekajte dok se tablete za uklanjanje kamenca ne rastope.
- Umetnite spremnik za vodu.
- Potvrdite s OK.
- Ispraznite posudu za kondenzat.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

Nikako ne isključujte parnu pećnicu prije isteka postupka uklanjanja kamenca jer se u protivnom postupak mora pokrenuti ispočetka.

Tijekom postupka potrebno je dva puta isprati spremnik za vodu i napuniti ga svježom vodom. Posuda za kondenzat se mora isprazniti.

- Slijedite napomene na zaslonu.
- Svaku napomenu potvrdite s OK.

Po isteku preostalog vremena prikazuje se Ispraznite posudu za kondenzat.

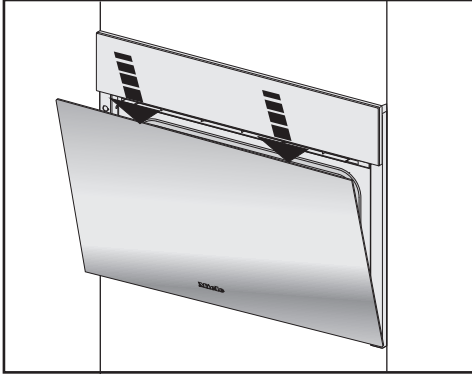
- Slijedite upute na zaslonu.
- Potvrdite s OK.

Postupak uklanjanja kamenca je završen.

- Po potrebi izvadite spremnik za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Očistite i osušite spremnik za vodu i posudu za kondenzat.
- Isključite parnu pećnicu.
- Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Potom osušite prostor za pripremu jela.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

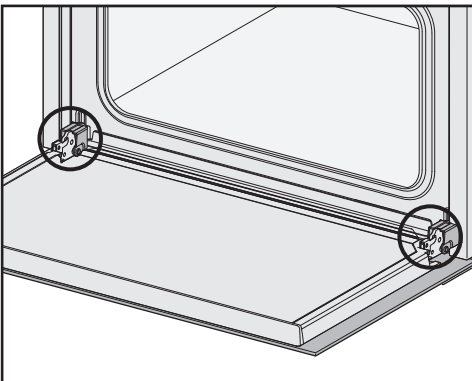
Demontaža vrata

- Pripremite odgovarajuću podlogu za odlaganje vrata, na primjer mekanu krpu.
- Malo otvorite vrata.

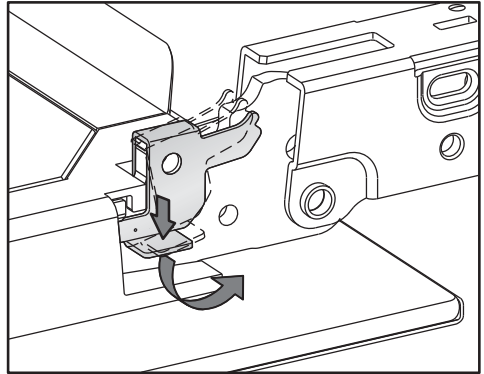


- Vrata s obje ruke na gornjem rubu vrata jednom kratko pritisnite prema dolje.

Vrata su povezana držačima šarki. Prije nego što se vrata mogu skinuti s tih držača, prvo morate osloboditi blokade na okovima.



- Vrata otvorite u cijelosti.



- Otključajte blokade na oba okova vrata na način da ih okrenete sve do kraja u kosi položaj.

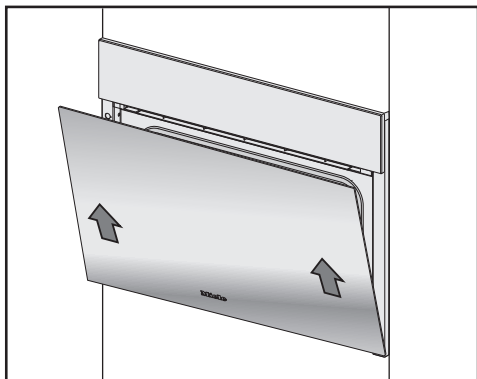
Parna pećnica će se oštetiti ukoliko ste vrata pogrešno skinuli.

Vrata nikada nemojte izvlačiti iz držača u vodoravnom položaju, jer oni udaraju o parnu pećnicu.

Vrata iz držača nikada ne povlačite za ručku vrata, jer se može slomiti.

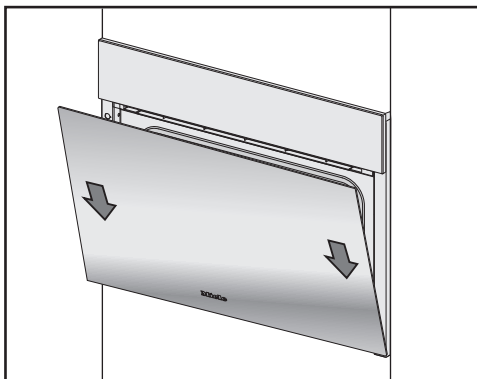
- Zatvorite vrata do kraja.

Čišćenje i održavanje



- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

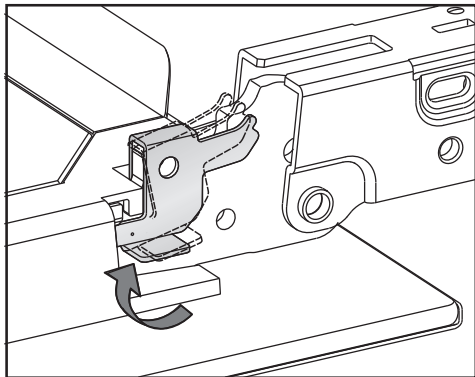
Ugradnja vrata



- Primite vrata bočno i natakните ih na držače na okovima vrata. Pazite da se ne zaglave u krivom položaju.
- Vrata otvorite u cijelosti.

Ako deblokade nisu zatvorene, vrata se mogu osloboditi iz držača i mogu se oštetiti.

Obavezno ponovno zaključajte deblokade.



- Deblokade ponovno zatvorite tako da ih okrenete do kraja u vodoravni položaj.

Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.

Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili pogreški i pronalaženju njihovog rješenja.

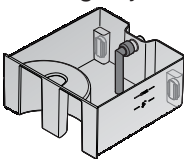
Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica se ne može uključiti.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Parna pećnica se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onesposobljeno. ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Prodajno mjesto“).
	Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.	Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.

Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Senzorske tipke ne reagiraju.	Odabrali ste postavku Zaslon QuickTouch Isključiti. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je parna pećnica isključena. ■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite parnu pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je parna pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon QuickTouch Uključen. Parna pećnica nije priključena na električnu mrežu. ■ Provjerite je li utikač parne pećnice utaknut u utičnicu. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis. Problem s upravljanjem. ■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje ① pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i parna se pećnica ponovno pokrene.
Za vrijeme rada i nakon isključivanja parne pećnice čuje se šum (zujanje).	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispuštanja vode.
Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje” odlomak „Njega”).
Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata. Brtva na vratima ne prijanja ispravno. ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja. Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina. ■ Zamijenite brtvu na vratima. Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte kraj ovih uputa).
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	Žarulja je neispravna. ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.

Problem	Uzrok i rješenje
Upravljačka ploča se ne otvara/zatvara automatski unatoč višestrukom dodirivanju tipke senzorske tipke .	U području otvaranja vrata nalazi se predmet. ■ Uklonite predmet.
	Zaštita od priklještenja reagira jako osjetljivo, stoga se povremeno može dogoditi da se upravljačka ploča ne otvara odnosno zatvara. ■ Ručno otvorite/zatvorite upravljačku ploču (pogledajte kraj poglavlja). ■ Ako se problem javlja češće kontaktirajte servis.
Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u.	Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
	U programima održavanja ove funkcije načelno nisu ponuđene.
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u receptu još nije ispečen(o).	Podešena temperatura nije u skladu s temperaturom navedenom u receptu. ■ Promijenite temperaturu.
	Izmijenili ste recept. Primjerice dodavanjem više vode ili jaja može produžiti vrijeme pripreme. ■ Prilagodite temperaturu i/ili vrijeme pripreme izmijenjenom receptu.
	Filtar za masnoću na stražnjoj stjenki (dodatni pribor) je umetnut. Na taj se način produljuje trajanje pripreme. ■ Prilagodite vrijeme pripreme.
Kolači ili pecivo imaju različit stupanj zapečenosti.	Podešena je previsoka temperatura.
	Pekli ste na više od dvije razine. ■ Za pečenje upotrebljavajte maksimalno dvije razine.
	Filtar za masnoću na stražnjoj stijenci (dodatni pribor) nije uklonjen.

Što učiniti, ako ...

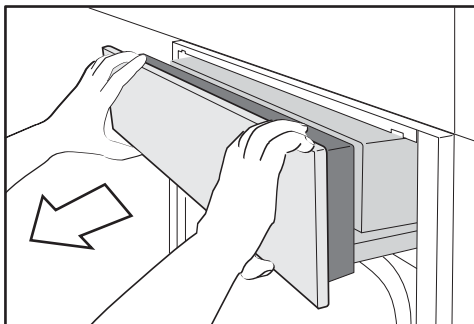
Problem	Uzrok i rješenje
F10	Usisno crijevo u spremniku za vodu – nije ispravno priključeno. – nije okomito. ■ Ispravite položaj usisnog crijeva: 
F11 F20	Odvodna crijeva su začepljena. ■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Nje-ga“). ■ Ako se poruka greške i dalje javlja obratite se ser-visu.
F44	Pogreška u komunikaciji ■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servi-su.
F55	Prekoračeno je maksimalno trajanje nekog načina ra-da i aktiviralo se sigurnosno isključivanje. ■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu. Parna pećnica je odmah spremna za rad.
F196	Došlo je do greške. ■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu. Sito na dnu prostora za pripremu jela nije ispravno postavljeno. ■ Isključite parnu pećnicu.  ■ Sito ispravno postavite: ■ Ponovno uključite parnu pećnicu. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servi-su.

Problem	Uzrok i rješenje
F i druge brojke	Tehnički kvar ■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.

Što učiniti, ako ...

Ručno otvaranje upravljačke ploče

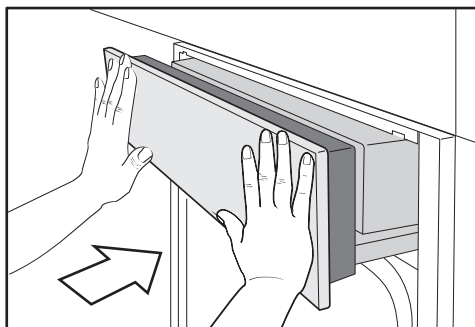
- Vrata oprezno otvorite.



- Obuhvatite upravljačku ploču na gornjoj i donjoj strani.
- Prvo izvucite upravljačku ploču prema naprijed.
- Pažljivo gurnite upravljačku ploču prema gore.

Ručno zatvaranje upravljačke ploče

- Obuhvatite upravljačku ploču na gornjoj i donjoj strani.
- Pažljivo gurnite upravljačku ploču prema dolje.



- Umetnite upravljačku ploču na predviđeno mjesto.

Miele Vam sukladno Vašem proizvodu nudi velik izbor Miele dodatne opreme te sredstva za pranje i održavanje.

Te proizvode možete jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine.

Proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Posuđe za kuhanje

Miele nudi veliki izbor posuđa. One su savršeno usklađene po pitanju njihovih funkcija i dimenzija na Miele uređaje. Detaljne informacije o pojedinim proizvodima možete pronaći na Miele Web stranici.

- Perforirane posude za kuhanje u različitim veličinama
- Neperforirane posude za kuhanje u različitim veličinama
- Gourmet pekač u različitim veličinama
- Poklopac za Gourmet pekač

Ostalo

- Lim za pečenje
- Okrugli lim za pečenje
- FlexiClip teleskopske vodilice
- Filtar za masnoću
- Rešetka za prihvrat posude za pripremu jela širine 325 mm

Sredstva za čišćenje i održavanje

- DGClean
Posebno sredstvo za čišćenje namijenjeno tvrdokornim nečistoćama prostora za pripremu jela, posebno po završetku pečenja
- Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)
- Višenamjenska krpa od mikrovlakana za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se Miele zastupniku ili Miele servisu.

Telefonski broj Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj. Oba podatka nalaze se na tipskoj naljepnici.

Ovi podaci nalaze se na tipskoj naljepnici koju možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Sigurnosne napomene za ugradnju



Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Parna pećnica može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju parne pećnice bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice parne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja parne pećnice.
Prije priključivanja usporedite ove podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (opasnost od požara). Ne priključujte parnu pećnicu na taj način na električnu mrežu.
- ▶ Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.
- ▶ Parnu pećnicu morate postaviti tako, da je sadržaj posuda za kuhanje vidljiv na najvišoj razini umetanja. Samo tako možete izbjeći ozlijeđe uslijed prelijevanja vrućeg jela.

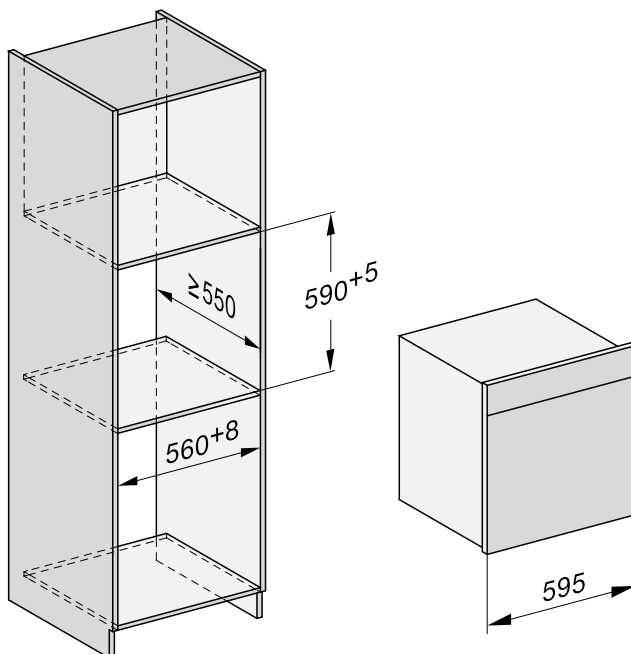
Ugradnja

Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

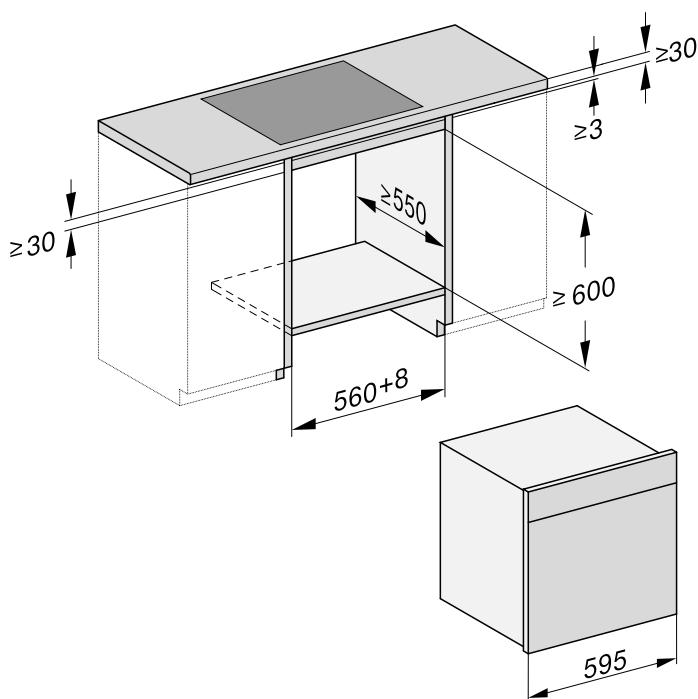
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



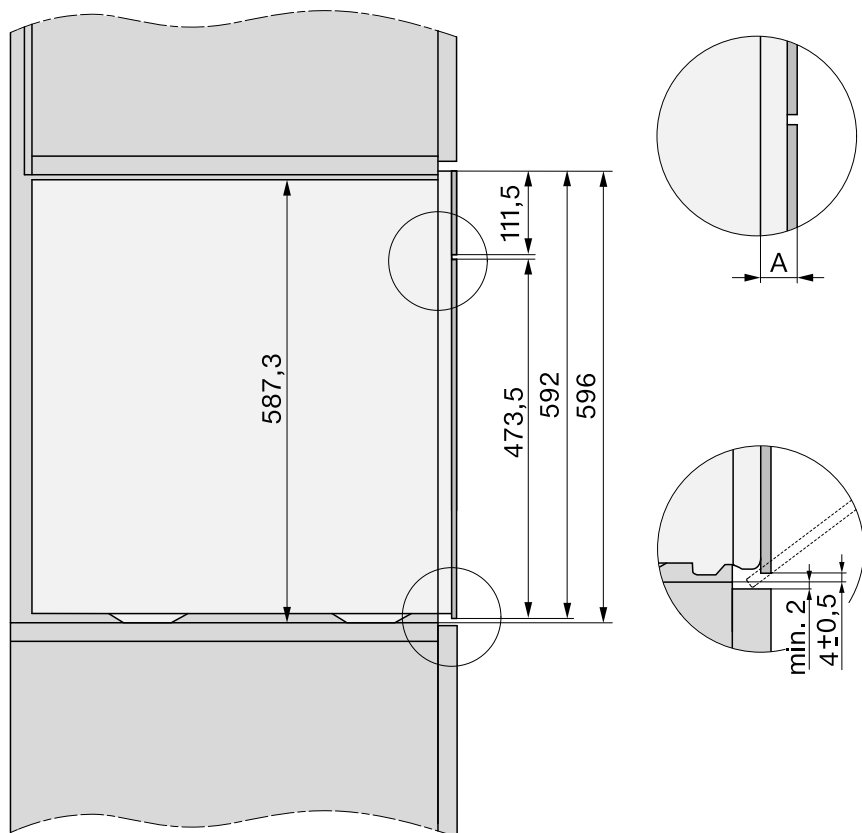
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



Ugradnja

Bočna strana

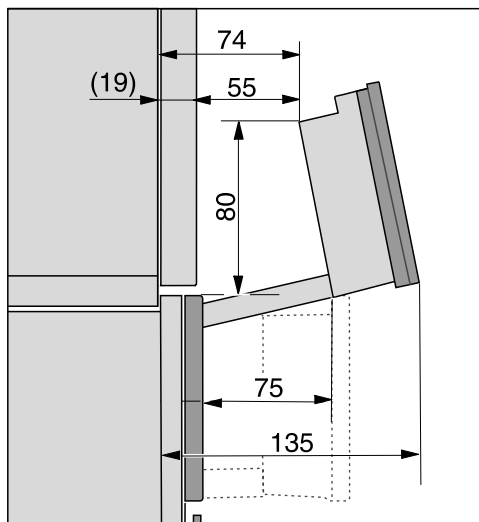


A Staklena prednja strana: 22 mm

Metalna prednja strana: 23,3 mm

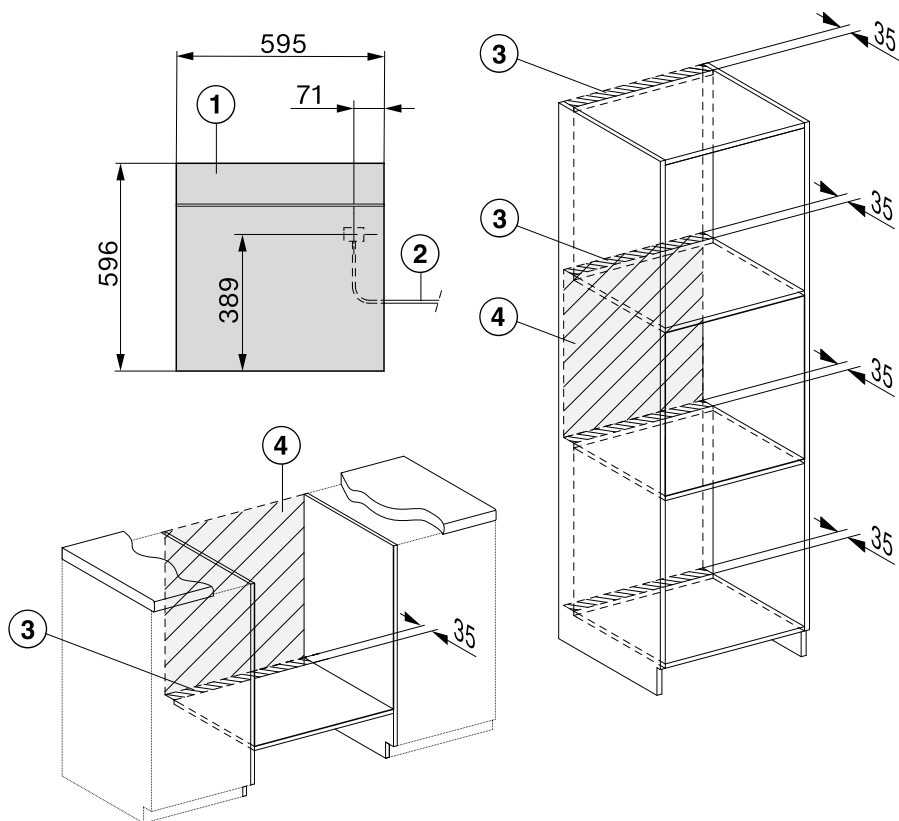
Područje otvaranja upravljačke ploče

Na području otvaranja upravljačke ploče ne smiju se nalaziti predmeti (npr. ručka vrata) koji bi mogli spriječiti otvaranje i zatvaranje upravljačke ploče.



Ugradnja

Priključak i ventilacija



- ① Pogled sprijeda
- ② Mrežni priključni kabel, L= 2.000 mm
- ③ Otvor za ventilaciju min. 180 cm²
- ④ U ovom području bez priključka

Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

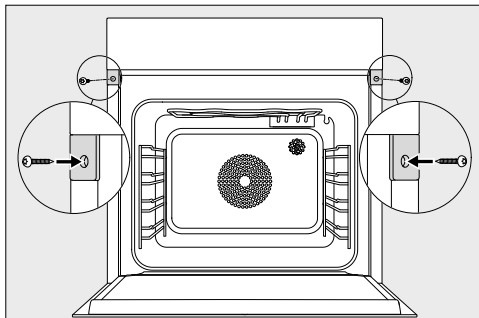
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

Za nošenje koristite ručke koje se nalaze sa strane na kućištu.

Generator pare ne radi bez greške, ako nije postavljen vodoravno.

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.

- Gurnite parnu pećnicu u nišu za ugradnju i postavite ju u ispravan položaj.
Pazite da se priključni kabel ne prignječi ili oštetiti.
- Otvorite vrata.



- Pričvrstite parnu pećnicu s isporučenim vijcima za drvo (3,5 x 25 mm) na desnu stjenku ormara.
- Priključite parnu pećnicu na električnu mrežu.
- Provjerite sve funkcije parne pećnice na temelju uputa za uporabu.

Električni priključak

Preporučujemo spajanje parne pećnice na električnu mrežu pomoću zidne utičnice. Time se olakšava rad servisu.

Utičnica mora biti lako dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.

 Šteta uzrokovana nestručnim priključkom.

Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Miele ne može biti odgovoran za štete nastale zbog instalacijskog nedostataka ili prekida zaštitnog vodiča na mjestu ugradnje (npr. električni udar).

Ako je uklonjen mrežni utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti parnu pećnicu na električnu mrežu.

Ako utičnica više nije dostupna ili je predviđen fiksni priključak, u sklopu instalacije mora postojati naprava za odvajanje za svaki pol. Napravom za odvajanje smatraju se dostupne sklopke s kontaktnim otvorom od minimalno 3 mm. Tu se ubrajaju LS-prekidači (automatske zaštitne sklopke), osigurači i releji. Odgovarajući priključni podaci nalaze se na tipskoj naljepnici. Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova.

Ukupna snaga

Pogledajte tipsku naljepnicu

Priključni podaci

Odgovarajući priključni podaci nalaze se na tipskoj naljepnici. Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

Strujna zaštitna sklopka

Za povećanje sigurnosti preporuča VDE (Austrija: ÖVE) ispred parne pećnice spojiti zaštitnu strujnu sklopku sa strujom aktiviranja od 30 mA.

Zamjena priključnog kabela

Kod zamjene priključnog kabela smije se upotrijebiti samo kabel tipa H 05 VV-F s odgovarajućim poprečnim presjekom, koji se može nabaviti preko proizvođača ili servisne službe.

Odvajanje od mreže

 Električni udar uzrokovan mrežnim naponom.

Tijekom popravka i/ili radova održavanja ponovno uključivanje mrežnog napona može uzrokovati strujni udar. Mrežu nakon isključenja osigurajte od ponovnog uključivanja.

Ako je potrebno odvojiti strujni krug parne pećnice od električne mreže, ovisno o uvjetima instalacije, postupite na jedan od sljedećih načina:

Rastalni osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

Automat s osiguračima

- Pritisnite tipku za ispitivanje (crvenu) tako da iskoči središnja tipka (crna).

Automat s ugrađenim osiguračima

- (LS prekidač, minimalno tipa B ili C): Ručicu postavite sa 1 (uključeno) na 0 (isključeno).

Zaštitna sklopka FID

- (diferencijalna zaštitna sklopka) Prebacite glavnu sklopku iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno) ili pritisnite tipku za ispitivanje.

Izjava o sukladnosti

Miele izjavljuje da je ova kombinirana parna pećnica u skladu s direktivom 2014/53/EU.

Cjelokupni tekst ove izjave o sukladnosti pronaći ćete na internet stranici:

- www.miele.hr pod Proizvodi / Preuzimanje
- www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatražite-informacije-385.htm, pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvoda ili tvorničkog broja

Frekvencija WLAN modula	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
-------------------------	-------------------------

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



Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 000 Zagreb
Telefon: 01 6689 000
Faks: 01 6689 090
Servis: 01 6689 010
E-mail: info@miele.hr
www.miele.hr

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

DGC 7460

hr-HR

M.-Nr. 11 225 630 / 00