

Upute za uporabu i ugradnju Pećnica s parom



Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe **obvezno** pročitajte ove upute za uporabu i ugradnju. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	8
Održivost i zaštita okoliša	15
Savjeti za uštedu energije	16
Upoznavanje	17
Pećnica s parom	17
Tipska naljepnica	19
Isporučeni pribor	19
Dodatni pribor	21
Upravljački elementi	22
Tipka Uključivanje/Isključivanje	23
Senzor približavanja	23
Senzorske tipke	24
Zaslon na dodir	25
Simboli	26
Princip rukovanja	27
Odabir točke izbornika	27
Kretanje	27
Napuštanje razine izbornika	27
Promjena vrijednosti ili postavki	27
Unos slova	28
Prikaz kontekstnog izbornika	28
Pomicanje unosa	28
Prikaz padajućeg izbornika	29
Prikaz Pomoć	29
Aktivacija MobileStart	29
Opis funkcija	30
Upravljačka ploča	30
Spremnik za vodu	30
Termometar za hranu	30
Temperatura/Temperatura jezgre	30
Vlaga	30
Vrijeme pripreme	30
Šumovi	31
Faza zagrijavanja	31
Faza pripreme jela	31
Redukcija pare	31
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	31
Puštanje u rad	32
Umrežavanje	32
Osnovne postavke	33
Prvo čišćenje pećnice s parom	34
Prilagođavanje temperature vrelišta	35

Zagrijavanje pećnice s parom	35
Postavke	36
Pregled postavki	36
Pozivanje izbornika „Postavke“	39
Jezik 	39
Dnevno vrijeme	39
Datum	40
Osvjetljenje	40
Početni zaslon	40
Zaslon	41
Glasnoća	41
Jedinice	42
Održavanje topline	42
Redukcija pare	42
Preporučene temperature	42
Booster	43
Automatsko ispiranje	43
Tvrdoća vode	44
Senzor blizine	46
Sigurnost	47
Prepoznavanje fronte namješt.	47
Miele@home	48
Provođenje Scan & Connect.....	49
Daljinsko upravljanje	49
Aktivacija MobileStart.....	49
SuperVision	50
RemoteUpdate	51
Verzija softvera.....	52
Pravne informacije	52
Prodajno mjesto.....	52
Tvorničke postavke.....	52
Sati rada (Ukupno)	52
Glavni izbornik i podizbornici	53
Upravljanje	55
Jednostavno upravljanje	55
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela	55
Promjena temperature i temperature jezgre.....	56
Promjena Vлага	56
Podešavanje vremena pripreme	56
Promjena podešenog vremena pripreme	57
Brisanje podešenog vremena pripreme.....	57
Prekid postupka pripreme	57

Sadržaj

Kratki prekid postupka pripreme	57
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela.....	58
Booster.....	58
Prethodno zagrijavanje.....	59
Crisp function.....	59
Ispuštanje mlaza pare	60
Promjena načina rada	60
Alarm i Podsjetnik minuta	60
Uporaba funkcije Alarm.....	60
Uporaba funkcije Podsjetnik minuta	61
Važne i korisne informacije	62
Posebnost pripreme na pari.....	62
Posuda za kuhanje na pari.....	62
Vlastito posuđe	62
Razina umetanja	62
Duboko zamrznute namirnice	63
Temperatura	63
Vrijeme pripreme	63
Priprema s tekućinom.....	63
Vlastiti recepti – priprema na pari.....	63
Univerzalni lim i rešetka.....	63
Kuhanje na pari	64
Eco kuhanje na pari	64
Napomene o tablici za pripremu jela	64
Povrće	65
Riba.....	68
Meso	71
Riža	73
Žitarice	74
Rezanci/Tjestenina.....	75
Okruglice.....	76
Sušene mahunarke.....	77
Kokošja jaja.....	79
Voće.....	80
Kobasice	80
Rakovi	81
Školjke	82
Priprema jelovnika – ručna	83
Sous-vide	85
Posebne primjene	92
Zagrijavanje	92

Odmrzavanje	94
Mix & Match	97
Priprema jelovnika - automatska	105
Ukuhavanje	105
Ukuhavanje kolača	108
Sušenje	109
Uporaba Šabat programa i Yom-Tov	110
Cijeđenje soka iz voća	112
Blanširanje	113
Sterilizacija posuđa	113
Zagrijavanje posuđa	114
Održavanje topline	114
Dizanje tijesta s kvascem	115
Zagrijavanje vlažnih ručnika	115
Otapanje želatine	115
Dekristalizacija meda	116
Otapanje čokolade	116
Topljenje slanine	117
Pirjanje luka	117
Konzerviranje jabuka	117
Priprema umućenih poširanih jaja	117
Voćni namaz	118
Guljenje namirnica	119
Priprema jogurta	120
Automatski programi	121
Kategorije	121
Uporaba automatskih programa	121
Napomene za primjenu	121
Traženje	122
MyMiele	123
Osobni programi	124
Pečenje kolača, peciva i dr.	127
Napomene za pečenje	127
Savjeti za pečenje	128
Napomene za načine rada	128
Pečenje mesa	130
Napomene za pečenje	130
Napomene za načine rada	130
Termometar za hranu	132

Sadržaj

Priprema jela na roštilju	136
Napomene za pripremu na roštilju	136
Savjeti za pripremu jela na roštilju	136
Napomene za načine rada	137
Čišćenje i održavanje	138
Upute o čišćenju i održavanju	138
Neprikladna sredstva za čišćenje	139
Čišćenje prednje strane	139
PerfectClean	140
Prostor za pripremu jela	141
Čišćenje spremnika za vodu	142
Pribor	143
Čišćenje vodilice za prihvata	144
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje	145
Održavanje	146
Namakanje	146
Sušenje	146
Ispiranje	146
Uklanjanje kamenca	146
HydroClean	148
Demontaža vrata	151
Ugradnja vrata	152
Rješavanje problema	153
Poruke na zaslonu	153
Neočekivano ponašanje	156
Šumovi	157
Nezadovoljavajući rezultat	158
Opći problemi ili tehničke smetnje	159
Servis	162
Kontakt u slučaju smetnji	162
Jamstvo	162
Ugradnja	163
Sigurnosne napomene za ugradnju	163
Napomene za ugradnju	164
Dimenzije za ugradnju	165
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	165
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	166
Bočna strana	167
Područje otvaranja upravljačke ploče	168
Priključci i ventilacija	169
Ugradnja pećnice s parom	170

Priključak na svježu vodu.....	171
Odvod vode	173
Električni priključak	174
Podaci za ispitivačke institute	175
Razred energetske učinkovitosti prema EN 60350–1.....	177
Tehnički podaci	179
Izjava o sukladnosti	179
Autorska prava i licence za komunikacijski modul	179
Autorska prava i licence.....	180

Sigurnosne napomene i upozorenja

Ova pećnica s parom 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 pećnice s parom. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja pećnice s parom.

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

Namjenska uporaba

► Ova pećnica s parom predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.

► Ova pećnica s parom nije namijenjena korištenju na otvorenom.

► Pećnicu s parom 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 pećnicom s parom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom.

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

► Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.

► Ova pećnica s parom sadrži 2 izvora svjetlosti razreda energetske učinkovitosti E.

Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe pećnicu s parom.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice s parom, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu s parom bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu s parom. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu s parom bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice s parom. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom s parom.
- ▶ 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 ozljeda parom i vrućim površinama. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica s parom se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela. Zato spriječite da djeca dodiruju pećnicu s parom tijekom rada.
Djecu držite podalje od pećnice s parom 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.

Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.
- ▶ Oštećena pećnica s parom može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica s parom vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu s parom.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv.

Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510–2.

► Električna sigurnost pećnice s parom može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje prepustite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.

► Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s parom s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice s parom. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

► Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Ne priključujte pećnicu s parom na taj način na električnu mrežu.

► Pećnicu s parom upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

► Ova pećnica s parom 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 pećnice s parom.

Nikada ne otvarajte kućište pećnice s parom.

► Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu s parom popravljaju osobe neovlaštene od strane tvrtke Miele.

► Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtka Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo takvim rezervnim dijelovima.

► Ako je uklonjen mrežni kabel ili mrežni kabel nije opremljen utikačem, električar mora priključiti pećnicu s parom na električnu mrežu.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► Ako se ošteti priključni električni kabel, morate ga zamijeniti posebnim električnim kabelom.

► Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica s parom se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U prethodno spomenuto se uvjerite na sljedeći način:

- isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
- potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji ili
- izvucite utikač (ako je dostupan) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.

► Kada je pećnica s parom ugrađena iza primjerice vrata namještaja (npr. iza vrata), ta vrata ne zatvarajte tijekom korištenja pećnice s parom. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica s parom, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica s parom potpuno ohladi.

► Priključak na svježu vodu smije vršiti samo kvalificirano stručno osoblje.

Tvrtka Miele ne može biti odgovorna za štete nastale zbog nedostatka ili prekida uzemljenja.

► Pećnica s parom nije priključena na električnu mrežu.

► Kod ugrađene pećnice s parom ventil za zatvaranje dovoda vode mora biti lako dostupan.

► Prije priključivanja provjerite nalaze li se na crijevima za vodu vidljiva oštećenja.

► Ugrađeni Waterproof sustav pouzdano štiti od šteta uslijed izlivanja vode ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

- Pećnica s parom je pravilno instalirana (priključak struje i vode).
- Kod vidljivih oštećenja pećnica s parom se bez odlaganja popravljiva.
- Kod dulje odsutnosti zatvorite ventil (primjerice tijekom godišnjeg odmora).

Pravilna uporaba

► Opasnost od ozljeda parom i vrućim površinama. Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći parom, o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ **Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu.**
Namirnica koja se priprema može se preliti 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 zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.
- ▶ Plastično posuđe koje nije namijenjeno uporabi u pećnici rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti pećnicu s parom ili se može zapaliti.
Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.
Ako za pripremu na pari želite koristiti plastično posuđe, obratite pažnju na to da je isto otporno na temperaturu (do 100 °C) i paru. Ostalo plastično posuđe moglo bi se otopiti ili postati lomljivo.
- ▶ Namirnice koje se pohranjuju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici s parom. 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 može te 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. Pećnica s parom se može oštetiti.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu s parom ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu s parom i plamen ugase tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Predmeti se zbog visokih temperatura mogu zapaliti u blizini uključene pećnice s parom. Pećnicu s parom nikada ne upotrebljavajte za grijanje 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.

Nikada ne upotrebljavajte vrste pripreme na roštilju za pečenje peciva ili kruha ili za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Upotrijebite funkcije Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač .

► Vrata pećnice s parom ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti pećnicu s parom 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.

► 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 pećnice s parom upotrebljavate primjerice ručnu miješalicu pripazite da se mrežni kabel ne priklješti u vratima pećnice s parom. Izolacija kabela se može oštetiti.

► Para može doprijeti do sastavnih dijelova pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Osim toga mogu se uništiti električni dijelovi. Pećnicu s parom nemojte upotrebljavati bez pokrova osvjetljenja.

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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Prihvatne vodilice se mogu izvaditi. Prihvatne vodilice ponovo pravilno postavite.
- ▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dopiju 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.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše pećnice s parom.
- ▶ Upotrebljavajte samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo originalnim Miele termometrom za mjerenje temperature hrane.
- ▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju (iznimka: Roštilj s kruženjem zraka ). Termometar nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajte na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su neophodni za njihovo funkcioniranje i sigurno korištenje istima. S obzirom da mogu sadržavati opasne tvari, ako se navedeni materijali odlažu u otpad iz kućanstva ili se zbrinjavaju na drugi nepropisani način, mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga je važno poštovati zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Dotrajali električni i elektronički uređaj ne smijete bacati u otpad iz kućanstva, već ste isti obvezni odvojiti od miješanog komunalnog otpada i od ostalih vrsta otpada.

Umjesto odlaganja dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u otpad iz kućanstva, navedene uređaje predajte na zbrinjavanje u službene sabirne centre za prihvati i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u Vašem gradu, ili u prodajno mjesto na kojem ste kupili navedeni uređaj ili u jedno od drugih prodajnih mjesta društva Miele.

Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni po-

daci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.

Dotrajale električne i elektroničke uređaje obvezni ste predati na zbrinjavanje u cijelosti i u stanju iz kojeg je vidljivo da navedeni uređaji nisu prethodno rastavljeni radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.

Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohвата djece.

Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



Ova oznaka, koja se sastoji od prekrštenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste uređaj obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.

Savjeti za uštedu energije

Postupci pripreme jela

- Ukoliko je moguće, koristite automatske programe za pripremu Vašeg 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 dođe 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  pripremate energetske štedljivo s optimalnim korištenjem topline. Ovaj način rada koristite za pripremu manjih količina poput zamrznute pizze ili kolačića iz modlica. 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.

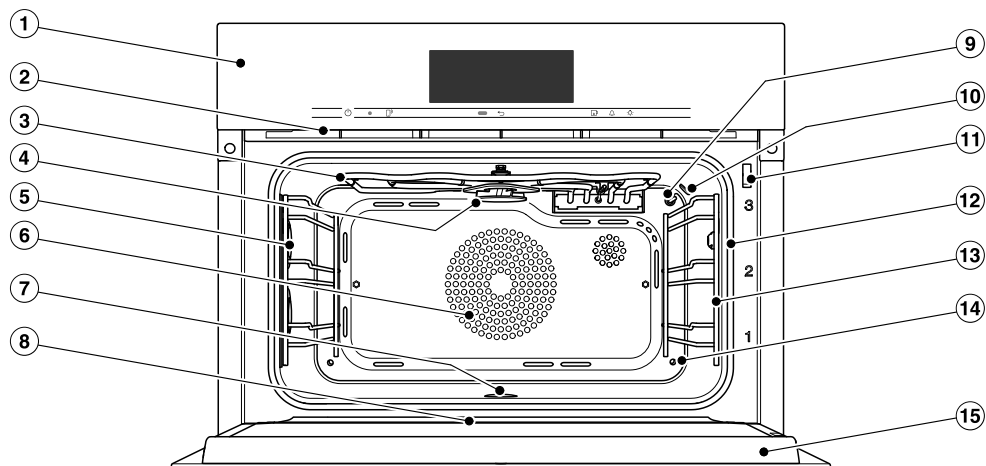
Postavke

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

Način uštede energije

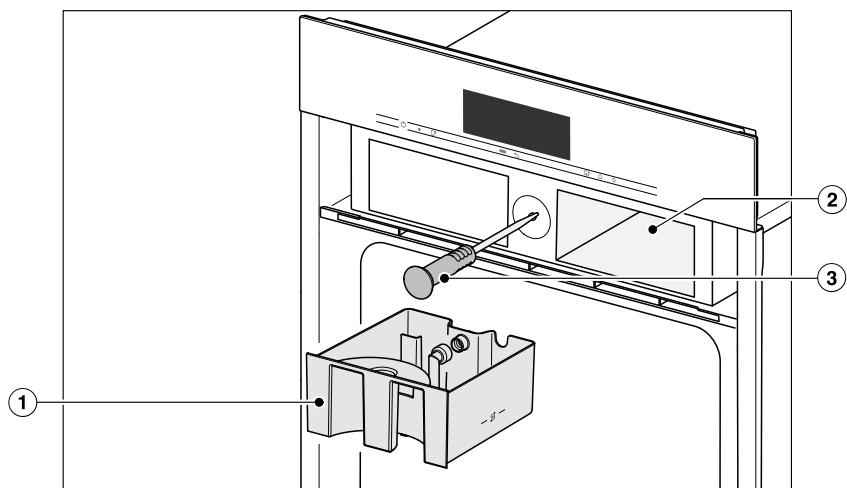
Kada se ne odvija postupak pripreme jela i ne slijedi daljnje upravljanje, pećnica s parom se za uštedu energije automatski isključuje. Prikazuje se aktualno vrijeme ili se zaslon zatamnjuje (pogledajte poglavlje „Postavke”).

Pećnica s parom



- ① Upravljački elementi
- ② Otvor za izlaz pare
- ③ Gornji grijač/roštilj s antenom za bežični termometar za hranu
- ④ Kotačić za raspodjelu za HydroClean čišćenje
- ⑤ Osvjetljenje prostora za pripremu jela
- ⑥ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑦ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem i sitom za odvod
- ⑧ Sabirni žlijeb
- ⑨ Senzor temperature
- ⑩ Senzor vlage
- ⑪ Zaključavanje vrata kod HydroClean čišćenja
- ⑫ Brtva na vratima
- ⑬ Vodilice za prihvat s 3 razina
- ⑭ Ulaz pare
- ⑮ Vrata

Upoznavanje



- ① Spremnik za vodu
- ② Pretinac za umetanje spremnika za vodu
- ③ Bežični termometar za hranu

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

Tipska naljepnica

Tipska naljepnica nalazi se na gornjoj strani uređaja.

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

Oznaku modela i tvornički broj (SN) možete naći i na maloj naljepnici gore na otvorenoj upravljačkoj ploči.

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“).

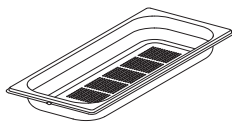
Ovisno o zemlji i modelu može biti priložen i dodatni pribor.

Posuda za kuhanje na pari DGG 20



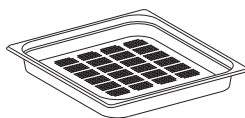
1 neperforirana posuda za kuhanje na pari od plemenitog čelika
Zapremnina 2,4 l
Iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuhanje na pari DGGL 20



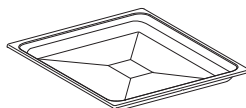
1 perforirana posuda za kuhanje na pari od plemenitog čelika
Zapremnina 2,4 l
Iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuhanje na pari DGGL 12



1 perforirana posuda za kuhanje na pari od plemenitog čelika
Zapremnina 5,4 l
Iskoristivi kapacitet 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

Univerzalni lim HUBB 71



1 univerzalni lim za pečenje, prženje i roštilj (obložen PerfectClean slojem)

Rešetka za pečenje i roštilj HBBR 71 (ukratko: rešetka)



1 rešetka za pečenje, prženje i roštilj (obložena PerfectClean slojem)

Upoznavanje

Termometar za hranu



1 termometar za hranu za precizno nadgledanje postupaka pripreme. Mjeri temperaturu u unutrašnjosti namirnice koja se priprema (temperatura jezgre).

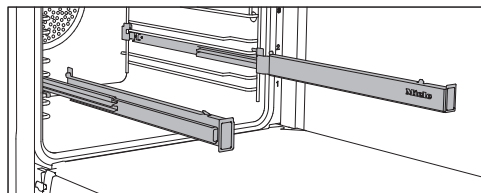
HydroCleaner

1 posebno sredstvo za čišćenje prostora za pripremu s programom za održavanje HydroClean. Posebno prikladno za uklanjanje jakih, tvrdokornih zaprljanja.

Tablete za uklanjanje kamenca

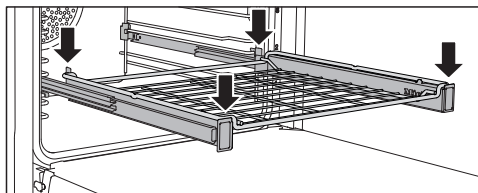
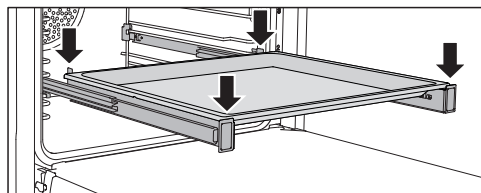
Za uklanjanje kamenca iz pećnice s parom

FlexiClip teleskopske vodilice HFC 71



FlexiClip teleskopske vodilice možete postaviti na svaku razinu.

Prvo do kraja uvucite FlexiClip teleskopske vodilice u prostor za pripremu prije nego što umetnete pribor na njih. Pribor je tada automatski osiguran između kukica sprijeda i straga te ne može iskliznuti.



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

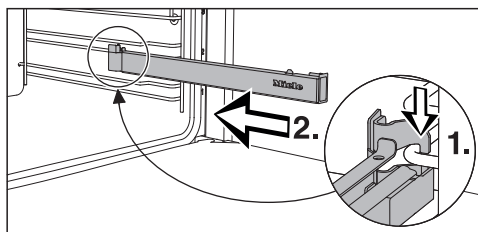
Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

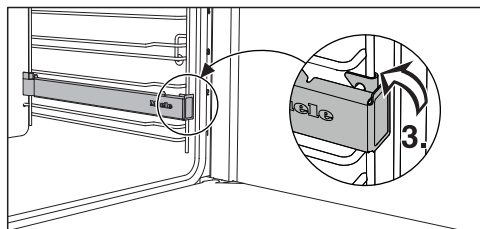
FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

Ne razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



■ Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na donju prečku razine (1.) i gurnite ju duž prečke u prostor za pripremu jela (2.).

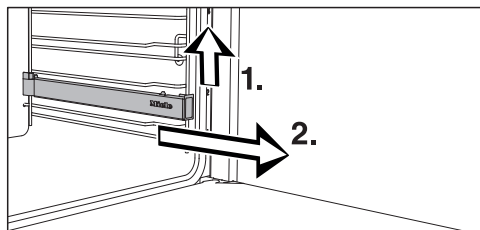


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglavi na donjoj prečki razine (3.).

Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, izvucite ih jednim snažnim pokretom.

Postupite na sljedeći način kako biste izvadili FlexiClip teleskopske vodilice:

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



- Podignite FlexiClip teleskopsku vodilicu sprijeda (1.) i povucite ju prema van duž prečke razine na kojoj je položena (2.).

Dodatni pribor

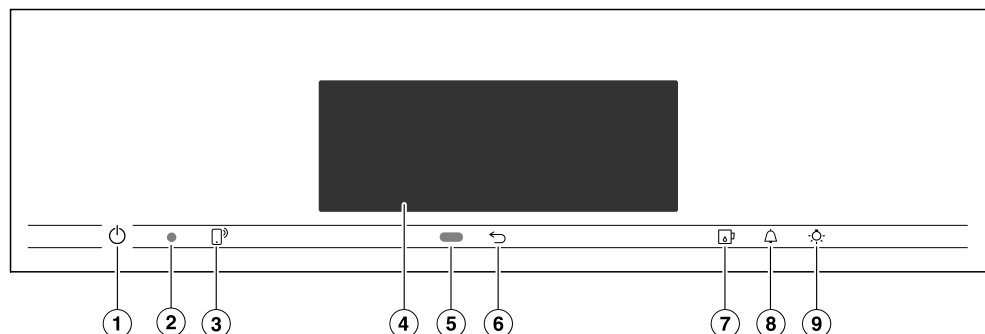
Proizvode posebno prilagođene Vašoj parnoj pećnici možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele službi za korisnike ili na Miele prodajnom mjestu, primjerice sredstva za njegu uređaja i pribor.

Miele internetskoj trgovini možete pristupiti preko QR kôda u nastavku:



Upoznavanje

Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje u udubljenju
Za uključivanje i isključivanje pećnice s parom
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka
Za upravljanje pećnicom s parom
Vašim mobilnim krajnjim uređajem
- ④ Zaslون na dodir
Za prikaz informacija i za upravljanje
- ⑤ Senzor blizine
Za uključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela i zaslona te za poništavanje zvučnih signala prilikom približavanja
- ⑥ Senzorska tipka
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke
- ⑦ Senzorska tipka
Za otvaranje i zatvaranje upravljačke ploče
- ⑧ Senzorska tipka
Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma
- ⑨ Senzorska tipka
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela

Tipka Uključivanje/Isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu s parom.

Senzor približavanja

Senzor blizine nalazi se ispod zaslona na dodir uz senzorsku tipku . Senzor blizine prepoznaje kada se približavate zaslonu primjerice s rukom ili tijelom.

Kad ste aktivirali odgovarajuću postavku, možete uključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela, pećnicu s parom ili poništiti zvučne signale (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Senzor blizine“).

Upoznavanje

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 | Isključeno.

Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslon | QuickTouch | Uključeno.

Senzorska tipka	Funkcija
	Ako pećnicom s parom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli narančasto te je na raspolaganju funkcija MobileStart. Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, pećnicom s parom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.
	Pomoću ove senzorske tipke otvarate i zatvarate upravljačku ploču (pogledajte poglavlje „Opis funkcija“, odlomak „Upravljačka ploča“).
	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm (točno vrijeme) (pogledajte poglavlje „Alarm i Podsjetnik minuta“).
	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.

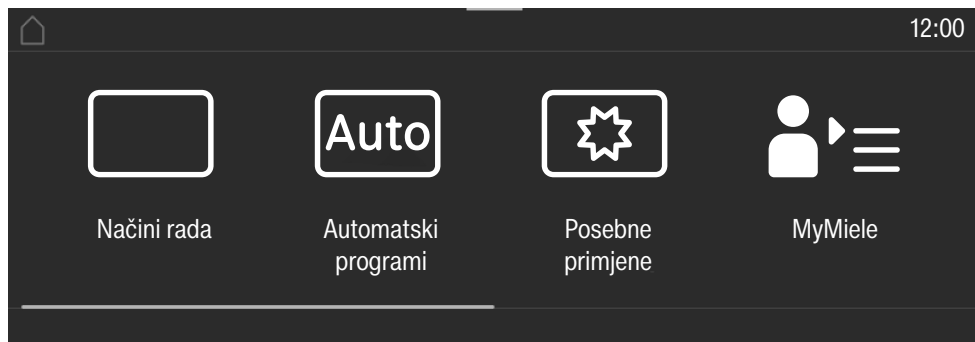
Zaslon na dodir

Osjetljivu površinu zaslona na dodir mogu oštetiti šiljasti ili oštri predmeti, kao primjerice kemijske olovke.

Zaslon na dodir dodirujte samo prstima.

Pazite da voda ne dospije iza zaslona na dodir.

Zaslon na dodir podijeljen je u nekoliko polja.



U **zaglavlju** lijevo se pojavljuje traka izbornika. Pojedine točke izbornika međusobno su odvojene okomitom linijom. Kad se traka izbornika zbog nedovoljnog mjesta ne može u cijelosti prikazati tada se naslovne točke izbornika prikazuju pomoću ... I.

Kada dodirnete naziv izbornika u prvom retku, prikaz se mijenja u pojedini izbornik. Za povratak na početni zaslon dodirnite .

Desno u prvom retku je prikazano vrijeme. Točno vrijeme možete podesiti dodirom. Ujedno se mogu pojaviti dodatni simboli, poput SuperVision .

Na gornjem rubu zaglavlja nalazi se narančasta linija, kojom prema dolje možete izvući padajući izbornik. Time tijekom postupka pripreme jela možete uključivati i isključivati postavke.

U **sredini** ćete pronaći aktualni izbornik s točkama izbornika. Dodirom na zaslon listate udesno ili ulijevo. Dodirom točke u izborniku odbirete željenu funkciju (vidi poglavlje „Princip rukovanja”).

U **podnožju** pojavljuju se ovisno o izborniku različita polja za upravljanje, poput primjerice Tajmer, Pohraniti ili OK.

Upoznavanje

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite s <i>OK</i> .
	Napomena o postojanju prethodne točke izbornika koja se zbog nedovoljnog prostora više ne može prikazati.
	Alarm
	Podsjetnik minuta
	Postavke kao što su svjetlina zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Uključena je blokada uključivanja ili blokada tipki (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“). Upravljanje je blokirano.
	Temperatura jezgre kod upotrebe termometra za mjerenje temperature hrane
	Daljinsko upravljanje (prikazuje se samo ako imate sustav Miele@home i ako ste odabrali postavke Daljinsko upravljanje Uključeno)
	SuperVision (prikazuje se samo ako imate sustav Miele@home i ako ste odabrali SuperVision SuperVision prikaz Uključeno)

Princip rukovanja

Pećnicom s parom upravljate putem zaslona na dodir, na način da dodirnete željenu točku izbornika.

Svaki dodir mogućeg izbora obojati će odgovarajući znak (riječ i/ili simbol) **na-rančasto**.

Polja za potvrdu nekog koraka upravljanja nalaze se na **zelenoj** podlozi (primjerice *OK*).

Odabir točke izbornika

- Dodirnite željeno polje ili željenu vrijednost na zaslonu na dodir.

Kretanje

Možete se kretati ulijevo ili udesno.

- Povucite prstom po zaslonu. Položite prst na zaslon na dodir i prst pomičite u željenom smjeru.

Linija u donjem dijelu pokazuje Vam položaj u trenutnom izborniku.

Napuštanje razine izbornika

- Dodirnite senzorsku tipku  ili na traci izbornika dodirnite simbol ... I.
- Za povratak na početni zaslon dodirnite simbol .

Ne pohranjuju se unosi koje niste potvrdili s *OK*.

Promjena vrijednosti ili postavki

Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka je označena na-rančasto.

- Dodirnite željenu postavku.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Unos bojeva pomoću brojčanika

- Pomičite po brojčanicu prema gore ili dolje dok željena vrijednost nije u sredini.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

Unos brojeva pomoću numeričke tipkovnice

- Dodirnite vrijednost koja se nalazi na sredini brojčanika.

Prikazuje se polje s brojkama.

- Pritisnite željene brojeve.

Čim ste unijeli važeću vrijednost, *OK* postaje zelen. Strelicom možete brisati posljednji uneseni znak.

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

Prikaz padajućeg izbornika

Tijekom postupka pripreme jela možete uključivati i isključivati postavke poput Booster ili Prethodno zagrijavanje kao i WLAN funkciju .

- Povucite padajući izbornik na narančastoj crti ispod zaglavlja prema dolje.
- Odaberite postavku koju želite promijeniti.
Aktivne postavke su označene narančasto. Ne aktivne postavke su ovisno o odabranoj shemi boja označene crno ili bijelo (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Zaslon“).
- Kako biste zatvorili padajući izbornik ponovo ga gurnite prema gore ili dodirnite zaslon na dodir izvan prozora izbornika.

Prikaz Pomoć

Za odabrane funkcije postoji kontekstualna pomoć. U donjem se retku pojavljuje Pomoć.

- Kako bi se napomene prikazale sa slikama i tekstom dodirnite Pomoć.
- Dodirnite Zatvoriti, kako biste se vratili u prethodni izbornik.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom s parom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

Izravno upravljanje na pećnici s parom ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

Upoznavanje

Opis funkcija

Upravljačka ploča

Iza upravljačke ploče se nalazi spremnik za vodu i termometar za hranu. 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. Ipak ne dodirujte gornju stranu vrata prilikom otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče.

Spremnik za vodu

Voda se pumpa u spremnik za vodu i otuda u generator pare.

Greška zbog zatvorenog otvora spremnika za vodu!

Otvor na prednjoj strani spremnika za vodu ne smije biti zatvoren jer se tako ne može pumpati voda u generator pare.

Termometar za hranu

Termometar za hranu mjeri temperaturu u unutrašnjosti namirnice, temperaturu jezgre. Pomoću termometra za hranu možete nadzirati postupke pripreme hrane uz precizno određivanje temperature.

Temperatura/Temperatura jezgre

Neki načini rada imaju preporučenu temperaturu. Preporučena temperatura se može promijeniti za pojedinačni postupak pripreme ili korak pripreme ili čak trajno unutar zadanog područja (pogledajte poglavlje „Postavke”, odlomak „Preporučene temperature”).

Temperatura jezgre se također može

unutar zadanog područja promijeniti za pojedinačni postupak pripreme ili korak pripreme.

Vlaga

Načini rada Kombinirana priprema  i Posebna primjena Zagrijavanje 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.

Vrijeme pripreme

Ovisno o načinu rada možete podesiti vrijeme pripreme od 1 minute i 6, 10 ili 12 sati.

Kod automatskih programa, programa za održavanje i Priprema jelovnika 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 pećnice s parom čuje se šum (zujanje). Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispušavanja vode.

Dok pećnica s parom 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. Općenito faza zagrijavanja iznosi oko 7 minuta. Kod pripreme rashlađenih ili zamrznutih namirnica ona se produljuje. Također kod nižih temperatura pripreme i kod pripreme u načinu rada Sous-vide  može se faza zagrijavanja produljiti.

Faza pripreme jela

Za vrijeme faze pripreme na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Kod pripreme s parom faza pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura. A kod svih ostalih načina rada, programa i primjena počinje teći odmah.

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

Pećnica s parom 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 senzorsku tipku , osvjetljenje se uključuje na 15 sekundi.

Puštanje u rad

Umrežavanje

Vaša pećnica s parom opremljena je integriranim WLAN modulom. WLAN modul omogućuje mrežno povezivanje s kućnom mrežom i korištenje Miele aplikacije na mobilnom uređaju.

Nakon što se Vaša pećnica s parom poveže putem WLAN mreže, veza će se automatski ponovno uspostaviti svaki put kada se ista ponovno uključi.

Osigurajte da je na mjestu postavljanja pećnice s parom signal Vaše WLAN mreže dovoljne jačine.

Povezivanjem pećnice s parom u svoju WLAN mrežu povećava se potrošnja energije, čak i kada je pećnica s parom isključena.

Pametne dodatne opcije putem Miele aplikacije*

Pomoću Miele aplikacije dobivate pristup brojnim pametnim dodatnim opcijama, uključujući:

- pozivanje informacija o statusu
- korištenje dodatnih korisnih funkcija
- Ažuriranjem softvera održavajte svoju pećnicu s parom na najnovijem stupnju razvoja tvrtke Miele

Više detalja o pametnim dodatnim opcijama pronaći ćete na Miele internetskoj stranici, u Apple App Store® ili na Google Play Store™.

* Dodatna digitalna ponuda tvrtke Miele & Cie. KG. Raspon funkcija može varirati ovisno o modelu i državi. Potreban je Vaš pristanak na opće uvjete i informacije o zaštiti podataka za Miele digitalne proizvode i usluge u Miele aplikaciji. Miele zadržava pravo promjene ili prekida digitalnih ponuda u bilo kojem trenutku.

Miele aplikacija

Miele 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.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada.

Pećnicu s parom upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

Kad se pećnica s parom priključi na električnu mrežu, automatski se uključuje.

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

Podešavanje lokacije

- Odaberite željenu lokaciju.

Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home?.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, odaberite Dalje.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, odaberite Preskočiti. 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 aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

Podešavanje datuma

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

Podešavanje sata

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

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.

Uključivanje prepoznavanja prednje strane namještaja

Kada je pećnica s parom ugrađena iza vrata namještaja (npr. iza vrata), obavezno morate uključiti prepoznavanje prednje strane namještaja.

- Odaberite Postavke  | Prepoznavanje fronte namješt. | Uključeno.

Puštanje u rad

Prvo čišćenje pećnice s parom

- S pećnice s parom i pribora uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije osim tipske naljepnice i male oznake na otvorenoj upravljačkoj ploči.

Pećnica s parom tvornički je podvrgnuta provjeri funkcije zbog čega prilikom transporta u određenim okolnostima može ostatak vode iz vodova dospjeti nazad u prostor za pripremu.

Čišćenje spremnika za vodu

 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.

- Pećnicu s parom uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje .
- Dodirnite senzorsku tipku  kako biste otvorili upravljačku ploču.
- Izvadite spremnik za vodu. Spremnik za vodu prilikom vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Spremnik za vodu 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.

Površine univerzalnog lima i rešetke obložene su PerfectClean slojem i smiju se čistiti **isključivo** ručno. Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.

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

Pećnica s parom je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

Prilagođavanje temperature vrelišta

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

Svakako provedite ovaj postupak, kako bi se jamčila besprijekorna funkcija uređaja.

- Uključite pećnicu s parom s načinom rada *Kuhanje na pari*  (100°C) na 15 minuta. Postupite na način opisan u poglavlju „Upravljanje“.

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

Nakon selidbe pećnicu s parom 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 „Održavanje“).

Zagrijavanje pećnice s parom

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

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i vodilice za prihvatanje.

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.

Postavke

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... deutsch english ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključeno Isključeno* Noćno isključivanje Prikaz sata Analogni* Digitalni Format prikaza vremena 24 h* 12 h (am/pm) Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključeno „Uključeno“ na 15 sekundi* Isključeno
Početni zaslon	Glavni izbornik* Načini rada Automatski programi Posebne primjene Osobni programi MyMiele
Zaslon	Svjetlina  Shema boja Svijetlo Tamno* QuickTouch Uključeno Isključeno*
Glasnoća	Signalni tonovi  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključeno* Isključeno
Jedinice	Težina g* lb lb/oz Temperatura °C* °F

* Tvornička postavka

Stavka izbornika	Moguće postavke
Održavanje topline	Uključeno Isključeno*
Redukcija pare	Uključeno* Isključeno
Preporučene temperature	
Booster	Uključeno* Isključeno
Automatsko ispiranje	Uključeno* Isključeno
Tvrdoća vode	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Senzor blizine	Uključenje osvjetljenja Kod postupka u tijeku* Uvijek uključeno Isključeno Uključivanje uređaja Uključeno Isključeno* Isključenje signal, tonova Uključeno* Isključeno
Sigurnost	Blokada uključ. uređaja  Uključeno Isključeno* Blokada tipki Uključeno Isključeno*
Prepoznavanje fronte namješt.	Uključeno Isključeno*
Miele@home	Aktivirati Deaktivirati Status veze Ponovno postaviti Resetirati Postaviti
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
SuperVision	SuperVision prikaz Uključeno Isključeno* Prikaz u stanju pripravnosti Uključeno Samo kod grešaka* Popis uređaja Prikaz uređaja Signalni tonovi

* Tvornička postavka

Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
RemoteUpdate	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Pravne informacije	Open-Source licence
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno Isključeno*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi MyMiele Preporučene temperature
Sati rada (Ukupno)	

* Tvornička postavka

Pozivanje izbornika „Postavke“

U izborniku  Postavke možete personalizirati svoju pećnicu s parom, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.

Nalazite se u glavnom izborniku.

■ 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 lokaciju.

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

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

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu s parom:

- Uključeno

Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.

Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Uključeno, sve senzorske tipke odmah reagiraju na dodir, a senzor blizine automatski prepoznaje kad se približite zaslonu.

Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Isključeno, pećnicu s parom morate uključiti prije no što njom možete upravljati.

- Isključeno

Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Pećnicu s parom morate uključiti prije no što njom možete upravljati.

- Noćno isključivanje

Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.

Postavke

Prikaz sata

Prikaz dnevnog vremena može biti Analogni (u obliku sata s kazaljka) ili Digitalni (h:min).

Kod digitalnog prikaza dodatno se prikazuje datum.

Format prikaza vremena

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

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Savjet: Ako se ne odvija postupak pripreme, dodirnite sat u gornjem retku kako biste promijenili vrijeme.

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

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

Datum

Podešavate datum.

Kada je pećnica s parom isključena datum se prikazuje samo u postavci Dnevno vrijeme | Prikaz sata | Digitalni.

Osvjetljenje

- Uključeno
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.
- Isključeno
Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela se uključuje na 15 sekundi.

Početni zaslon

Tvornički se kod uključivanja pećnice s parom pojavljuje glavni izbornik. Umjesto njega kao početni prikaz na ekranu možete izravno odabrati primjerice načine rada ili unose pod MyMiele (pogledajte poglavlje „MyMiele“).

Promijenjeni početni zaslon prikazuje se tek nakon ponovnog uključivanja pećnice s parom.

U glavni izbornik dospijevate odabirom senzorske tipke  ili putem trake izbornika u prvom retku.

Zaslon

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
maksimalna svjetlina
- ■■■■■■■■
minimalna svjetlina

Shema boja

Odaberite želite li prikaz zaslona u svijetloj ili tamnijoj shemi boja.

- Svijetlo
Zaslon ima svjetlu podlogu s tamnim pismom.
- Tamno
Zaslon ima tamnu podlogu sa svijetlim pismom.

QuickTouch

Odaberite kako trebaju reagirati senzorske tipke i senzor blizine kada je pećnica s parom isključena:

- Uključeno
Kada ste dodatno odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključeno ili Noćno isključivanje senzorske tipke i senzor blizine reagiraju i kada je pećnica s parom isključena. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.
- Isključeno
Neovisno o postavci Dnevno vrijeme | Prikaz senzorske tipke i senzor blizine reagiraju samo ako je pećnica uključena kao i određeno vrijeme nakon isključenja pećnice s parom.

Glasnoća

Signalni tonovi

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

Glasnoća signalnog tona se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- ■■■■■■■■
Signalni tonovi su isključeni

Ton tipki

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

- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- ■■■■■■■■
Ton tipki je isključen

Pozdravna melodija

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

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

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.

- Uključeno
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.
- Isključeno
Funkcija Održavanje topline je isključena.

Redukcija pare

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

- Uključeno
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.
- Isključeno
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.

- Uključeno

Funkcija **Booster** automatski je uključena tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Prostor za pripremu istovremeno prethodno zagrijavaju na željenu temperaturu gornji grijač/roštilj, prstenasti grijač i ventilator.

- Isključeno

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

Za pojedini postupak pripreme jela možete funkciju **Booster** uključiti ili isključiti putem padajućeg izbornika.

Automatsko ispiranje

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

Pri ovom se postupku iz sistema ispiru eventualni ostaci namirnica.

Automatsko ispiranje možete uključiti ili isključiti.

Tvrdoća vode

Kako bi pećnica s parom 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 pećnice s parom. Podatak o lokalnoj tvrdoći vode pitke vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

Ako koristite kućni sustav za omekšavanje vode, postavke na pećnici s parom postavite prema podešenoj vrijednosti sustava za omekšavanje vode.

Ako koristite kućni sustav za potpunu desalinizaciju vode (npr. sustav reverzne osmoze), sustav mora biti postavljen tako da tretirana voda ima vodljivost od najmanje 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Za većinu kvaliteta vode to se može postići tako da voda nije potpuno desalinizirana, već je podešena tvrdoća vode od barem 3°dH. Vodljivost je potrebna za prepoznavanje razine u generatoru pare. Postavke na pećnici s parom podesite sukladno podešenoj vrijednosti sustava za potpunu desalinizaciju vode.

Ako koristite vodu u bocama, ona mora biti u skladu s propisima o vodi za piće. Ne upotrebljavajte mineralnu vodu ili vodu s ugljičnom kiselinom. Postavke podesite na pećnici s parom sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg/l CaCO_3).

Tvrdoća vode			Udio kalcija mg/l Ca^{2+}	Udio kalcijevog karbonata ppm (mg/l CaCO_3)	Postavka na pećnici s parom
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

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

Senzor blizine

Senzor blizine prepoznaje kada se približavate zaslonu primjerice s rukom ili tijelom.

Ukoliko želite da senzor blizine reagira i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslon | Quick-Touch | Uključeno.

Uključenje osvjetljenja

- Kod postupka u tijeku
Čim se tijekom postupka pripreme jela približite zaslonu na dodir, uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela. Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se isključuje za 15 sekundi.
- Uvijek uključeno
Čim se približite zaslonu na dodir, uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela. Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se isključuje za 15 sekundi.
- Isključeno
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .

Uključivanje uređaja

- Uključeno
Kad se prikazuje vrijeme, čim se približite zaslonu na dodir pećnica s parom se uključuje i pojavljuje se glavni izbornik.
- Isključeno
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Pećnicu s parom uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje .

Isključenje signal. tonova

- Uključeno
Čim se približite zaslonu na dodir, zvučni signali se isključuju.
- Isključeno
Senzor blizine ne reagira kad se približite zaslonu na dodir. Ručno isključite zvučne signale.

Sigurnost

Blokada uključ. uređaja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice s parom.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm i podsjetnik minuta, kao i koristiti funkciju MobileStart.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključeno
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti pećnicu s parom, uključite ju i dodirnite simbol  na minimalno 6 sekundi.
- Isključeno
Blokada uključivanja je deaktivirana. Pećnicu s parom možete koristiti kao obično.

Blokada 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 .

- Uključeno
Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite OK barem 6 sekundi kako biste nakratko isključili blokadu tipki.
- Isključeno
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

Prepoznavanje fronte namješt.

- Uključeno
Aktivirano je prepoznavanje prednje strane namještaja. Pećnica s parom pomoću senzora blizine automatski prepoznaje jesu li vrata namještaja zatvorena.

Kad su vrata namještaja zatvorena pećnica s parom se automatski isključuje nakon određenog vremena.
- Isključeno
Isključeno je prepoznavanje prednje strane namještaja. Pećnica s parom ne prepoznaje jesu li vrata namještaja zatvorena.

Ako je pećnica s parom ugrađena iza prednje strane namještaja (primjerice vrata), pećnica s parom, okolni ormarić i pod mogu se oštetiti topline i vlagom nakupljenom iza zatvorene prednje strane namještaja. Vrata namještaja uvijek držite otvorena dok koristite pećnicu s parom. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica s parom potpuno ohladi.

Savjet: Kada želite koristiti Šabat način program, isključite prepoznavanje prednje strane namještaja.

Miele@home

Pećnica s parom pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home te raspolaže SuperVision funkcijom.

Pećnica s parom je tvornički opremljena WLAN komunikacijskim modulom te je prikladna za bežičnu komunikaciju.

Na raspolaganju Vam stoji nekoliko mogućnosti povezivanja Vaše pećnice s parom na WLAN mrežu. Preporučujemo Vam povezivanje Vaše pećnice s parom pomoću Miele aplikacije ili preko WPS funkcije na Vašem WLAN usmjerivaču.

- Aktivirati

Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.

- Deaktivirati

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, naziv mreže i IP adresa.

- Ponovno postaviti

Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Postavke mreže se vraćaju na početne i odmah se uspostavlja nova mrežna veza.

- Resetirati

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. Kada zbrinjavate pećnicu s parom, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu pećnicu s parom, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da prethodni vlasnik više ne može pristupiti pećnici s parom.

- Postaviti

Ova je postavka vidljiva samo kada još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

Provođenje Scan & Connect

Napravljeno je prvo puštanje u pogon bez da je podešen Miele@home.

- Skenirajte QR kôd.

Ukoliko ste instalirali Miele aplikaciju i imate korisnički račun, izravno Vas se vodi na umrežavanje.

Ako još niste instalirali Miele aplikaciju vodi Vas se u Apple App Store® ili Google Play Store™.

- Instalirajte Miele aplikaciju i izradite korisnički račun.
- Ponovo skenirajte QR kôd.

Miele aplikacija Vas vodi kroz podešavanje.



Daljinsko upravljanje

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

U umreženoj pripravnosti pećnica s parom treba maks. 2 W.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom s parom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

Izravno upravljanje na pećnici s parom ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

SuperVision

Pećnica s parom pripada u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home te raspolaže SuperVision funkcijom za kontrolu drugih kućanskih uređaja u Miele@home sustavu.

Funkciju SuperVision možete aktivirati tek kada ste postavili Miele@home sustav.

SuperVision prikaz

- Uključeno
Funkcija SuperVision je uključena.
Gore desno na zaslonu prikazuje se simbol .
- Isključeno
Funkcija SuperVision je isključena.

Prikaz u stanju pripravnosti

Funkcija SuperVision je raspoloživa i u stanju pripravnosti. Pretpostavka je da je prikaz dnevnog vremena uključen (Postavke | Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključeno).

- Uključeno
Uvijek su prikazani aktivni kućanski uređaji, koji su prijavljeni u Miele@home sustav.
- Samo kod grešaka
Prikazuju se isključivo greške aktivnih kućanskih uređaja.

Popis uređaja

Prikazuju se svi kućanski uređaji prijavljeni Miele@home sustav. Kada izaberete jedan uređaj, možete pozvati daljnje postavke:

- Prikaz uređaja
 - Uključeno
Funkcija SuperVision je uključena za ovaj uređaj.
 - Isključeno
Funkcija SuperVision je isključena za ovaj uređaj. Uređaj je i dalje prijavljen u Miele@home sustav. Greške se prikazuju čak i kad je funkcija SuperVision za ovaj uređaj isključena.
- Signalni tonovi
Možete podesiti jesu li zvučni tonovi za ovaj uređaj uključeni (Uključeno) ili isključeni (Isključeno).

RemoteUpdate

Točka izbornika RemoteUpdate 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, nego ga 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 nalaze se u Miele aplikaciji.

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

Ažuriranje možete odmah instalirati ili instalaciju odgoditi za kasnije. Upit slijedi nakon ponovnog uključanja pećnice s parom.

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

- Dok ne dobijete poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirano ažuriranje ne možete poništiti.
- Ne isključujte pećnicu s parom tijekom ažuriranja. Ažuriranje će se u suprotnom prekinuti i neće se instalirati.
- Pojedina ažuriranja softvera može izvršiti samo Miele servisna služba.

Postavke

Verzija softvera

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

■ Potvrdite s *OK*.

Pravne informacije

Pod Open-Source licence ćete pronaći pregled svih integriranih komponenti otvorenog koda.

■ Potvrdite s *OK*.

Prodajno mjesto

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

Prezentacija

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

- Uključeno
Prezentacija je aktivirana kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključeno
Prezentacija je isključena kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Pećnicu s parom možete koristiti kao obično.

Tvorničke postavke

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

Sati rada (Ukupno)

Odabirom Sati rada (Ukupno) možete pozvati ukupan broj radnih sati svoje pećnice s parom.

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada 		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–230 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–230 °C
Kombinirana priprema 		
Kombi. prip. s Vrućim zr. plus 	170 °C	30–230 °C
Kombi. prip. s Gor. i donj. grij. 	180 °C	30–230 °C
Kombi. prip. s Roštiljem 	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Intenzivno pečenje 	180 °C	50–230 °C
Donji grijač 	190 °C	100–200 °C
Gornji grijač 	190 °C	100–230 °C
Roštilj velike površine 	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj male površine 	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	50–230 °C
Posebni kolači 	160 °C	30–230 °C
Eco - Vrući zrak 	180 °C	30–230 °C
Eco kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
Automatski programi 		
Posebne primjene 		
Zagrijavanje	130 °C	120–140 °C
Odmrzavanje	60 °C	50–60 °C

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Posebne primjene 		
Mix & Match	—	—
Hrskavo pečenje	—	—
Nježna priprema	—	—
Hrskavo zagrijavanje	—	—
Nježno zagrijavanje	—	—
Blanširanje	—	—
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	50 °C	30–70 °C
Dizanje tijesta	—	—
Priprema jelovnika	—	—
Sterilizacija posuda	—	—
Šabat program	180 °C	50–230 °C
Zagrijavanje posuda	50 °C	50–80 °C
Održavanje topline	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Osobni programi 		
Postavke 		
Održavanje 		
Uklanjanje kamenca		
HydroClean		
Namakanje		
Sušenje		
Ispiranje		

Jednostavno upravljanje

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 sito na dnu postavljeno.

- Uključite pećnicu s parom.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Pojavljuje se način rada i predložena vrijednost temperature te eventualno vlažnosti.

- Promijenite preporučene vrijednosti, ukoliko je to potrebno.

Ove predložene vrijednosti se unutar nekoliko sekundi preuzimaju. Naknadno možete promijeniti temperaturu i vlažnost putem odabira prikaza temperature ili prikaza vlažnosti.

- Potvrdite s OK.

Pojavljuju 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 odaberite Završiti.

 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.

Čišćenje pećnice s parom nakon postupka pripreme

- Po potrebi izvadite spremnik za vodu i ispraznite ga.
- Isključite pećnicu s parom.

Nakon postupka pripreme s jelom pojavljuje se Uređaj se ispire.

- Slijedite upute na zaslonu.

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

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

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

Ovisno o načinu rada možete promijeniti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Vlaga
- Vrij. pripreme

Upravljanje

- Booster
- Prethodno zagrijavanje
- Crisp function

Promjena temperature i temperature jezgre

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

Temperatura jezgre  prikazuje se samo kada se koristi termometar za hranu (pogledajte poglavlje „Pečenje”, odlomak „Termometar za hranu”).

- Dodirnite prikaz temperature.
- Po potrebi promijenite temperaturu i temperaturu jezgre .
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim željenim temperaturama.

Promjena Vлага

- Dodirnite prikaz vlažnosti.
- 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 Vrij. pripreme, Završetak u ili Početak u postupak pripreme možete automatski isključivati ili uključivati i isključivati.

- Vrij. 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 Vrij. 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  ili Tajmer.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite s OK.

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 , unos vremena ili Tajmer.
- Odaberite željeno vrijeme i promijenite ga.
- Potvrdite s OK.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

Brisanje podešenog vremena pripreme

- Odaberite , unos vremena ili Tajmer.
- Odaberite željeno vrijeme.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s OK.

Ako obrišete Vrij. 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.

Prekid postupka pripreme

Kada prekinete postupak pripreme jela isključuje se grijanje prostora za pripremu jela i osvjetljenje. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

Prekid postupka pripreme bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite Završiti.
- Prikazuje se glavni izbornik.

Prekid postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme

- Odaberite Prekid.
- Prikazuje se Prekinuti pripremu?.
- Odaberite Da.
- Prikazuje se glavni izbornik.

Kratki prekid postupka pripreme

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.

 **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.**

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o vodilice 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.

Upravljanje

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.

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).

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

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

Funkcija Prethodno zagrijavanje se može koristiti u svakom načinu rada s pećnicom (osim Eco - Vrući zrak ) te se za svaki postupak pripreme mora pojedinačno uključiti.

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 (Postavke | Booster | Uključeno):

- 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 | Uključeno, možete pojedinačno isključiti funkciju za jedan postupak pripreme.

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

Primjer: odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite isključiti funkciju Booster za ovaj postupak pripreme jela.

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

Booster je označeno narančasto.

- Odaberite Booster.

Booster je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Zatvorite padajući izbornik.

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.

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

Prethodno zagrijavanje je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Odaberite Prethodno zagrijavanje.

Prethodno zagrijavanje je označeno narančasto.

- Zatvorite padajući izbornik.

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.

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, pize, kolača s vlažnim nadjevom ili muffina.

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

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.

- Povucite padajući izbornik prema dolje.

Crisp function je sukladno shemi boja označeno crno ili bijelo.

- Odaberite Crisp function.

Crisp function je označeno narančasto.

- Zatvorite padajući izbornik.

Funkcija Crisp function je uključena.

Putem padajućeg izbornika u svakom se trenutku funkcija Crisp function može ponovno isključiti.

Upravljanje

Ispuštanje mlaza pare

Kod svih načina rada s pećnicom (izuzev Eco - Vrući zrak ) možete tijekom postupka pripreme ispuštati mlazove pare. Broj mlazova pare nije ograničen.

Čim se prikaže Mlaz pare i Početak se nalazi na zelenoj podlozi, možete dodavati paru.

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

- Odaberite Početak.

Mlaz pare je ispušten. Traje oko 1 minute.

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta, čim se Početak ponovo nalazi na zelenoj podlozi.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

- Odaberite simbol odabranog načina rada.
- Kada ste podesili vrijeme pripreme poruku Prekinuti postupak? potvrdite s Da.
- Odaberite novi način rada.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

- Podesite vrijednosti za postupak pripreme i potvrdite s OK.

Alarm i Podsjetnik minuta

Senzorskom tipkom  možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm (fiksno vrijeme).

Istovremeno možete podesiti dva alarma, dva podsjetnika minuta ili jedan alarm i jedan podsjetnik minuta.

Uporaba funkcije Alarm

Alarm  možete koristiti kako biste podesili točno vrijeme kada se signal treba oglasiti.

Podešavanje alarma

Kad ste odabrali postavku Zaslon | QuickTouch | Isključeno uključite pećnicu s parom kako biste podesili alarm. Vrijeme za alarm tada se prikazuje kad je pećnica s parom isključena.

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite  Alarm.
- Podesite vrijeme alarma.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Kada je pećnica s parom isključena, pojavljuje se vrijeme alarma i  umjesto dnevnog vremena.

Kada istovremeno traje priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se  i dnevno vrijeme za alarm gore desno na zaslonu.

Uz podešeno vrijeme alarma treperi  pokraj vremena na zaslonu i oglašava se zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku  ili podešeno vrijeme za alarm na zaslonu. Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena alarma

- Odaberite alarm na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i potom željeni alarm.

Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Podesite novo vrijeme alarma.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Pohranjuje se promijenjeno vrijeme za alarm i prikazuje se na zaslonu.

Brisanje alarma

- Odaberite alarm na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i potom željeni alarm.

Prikazuje se podešeno vrijeme za alarm.

- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Alarm se briše.

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 | Isključeno uključite pećnicu s parom kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je pećnica s parom isključena.

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

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite  Podsjetnik minuta.

- Podesite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Kad je pećnica s parom isključena prikazuje se  i podsjetnik minuta koji istječe umjesto dnevnog vremena.

Kada istovremeno istječe priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se  i podsjetnik minuta koji istječe gore desno na zaslonu.

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

- Odaberite senzorsku tipku  ili željeni podsjetnik minuta na zaslonu.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podesite novi podsjetnik minuta.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u minutama. Podsjetnici kraći od 10 minuta istječu u sekundama.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta na zaslonu ili odaberite senzorsku tipku  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s Zatvoriti.

Podsjetnik minuta je poništen.

Važne i korisne informacije

U poglavlju „Važne i korisne informacije“ možete pronaći opće važne 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 svježiu, prirodnu boju.

Posuda za kuhanje na pari

Parnoj pećnici priložene su posude za kuhanje na pari 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 – priprema na pari

Namirnice i jela koja se pripremaju u loncu mogu se pripremati i u pećnici s parom. Na pećnicu s parom može se

primijeniti isto vrijeme pripreme. Pritom imajte u vidu da se kod pripremanja na pari jelo ne može zapeći.

Univerzalni lim i rešetka

Univerzalni lim upotrebljavajte s umetnutom rešetkom, npr. prilikom 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 rešetkom, tada univerzalni lim umetnite između dvije prečke neke razine umetanja, i rešetka se nalazi automatski iznad. Prilikom izvlačenja povucite istovremeno oba dijela.

Sustav zaštite od izvlačenja

Rešetka i univerzalni lim imaju sustav zaštite od izvlačenja koji sprječava da ispadnu iz razine umetanja kada se samo djelomično izvuku. Za vađenje treba podignuti rešetku i univerzalni lim.

Kuhanje na pari

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 riže.

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

Načini rada ☐ | 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.

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.

Posuđe 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 željenom 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

Načini rada  | 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
Paprika, kockice ili trakice	2

Kuhanje na pari

Povrće	🕒 [min]
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

Kuhanje na pari

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.

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 | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | 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

Meso

Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite 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 ili univerzalni lim. 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 | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | 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

Riža

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

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

Posude za kuhanje

Koristite neperforiranu posudu. Manje količine riže (do jedne posudice, oko 50–150 g) možete alternativno pripremati i na rešetki u odgovarajućoj posudi od plemenitog čelika.

Priprema

Rižu operite prije pripreme. Ako rižu perete u posudi za kuhanje, ponovo pažljivo odlijte vodu.

Savjet: Potrebna količina tekućine može se odrediti pomoću vage ili „metode šalice“.

Za „metodu šalice“ prvo u šalicu napunite željenu količinu riže, a zatim stavite rižu u posudu za kuhanje. Zatim izmjerite potrebnu količinu tekućine (pogledajte tablicu) pomoću šalice i dodajte riži.

Pazite da je riža ravnomjerno raspodijeljena u posudi za kuhanje.

Postavke

Automatski programi  | Riža | ... |

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 :  odnos riže i tekućine,  vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Žitarice

Žitarice bubre tijekom pripreme, stoga se moraju pripremati u tekućini. Omjer žitarica prema tekućini ovisi o vrsti žitarice.

Žitarice se mogu pripremati cijele ili mljevene.

Postavke

Automatski programi  | Žitarice | ... |

ili

Načini rada  | 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

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 $\frac{1}{3}$.

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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

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.

Svježe okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

Postavke

Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Načini rada  | 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

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

Načini rada  | 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

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

Načini rada  | 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

Kuhanje na pari

Voće

Voće pripremajte u neperforiranim posudama kako ne bi došlo do gubitka soka. Ako pripremате 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

Načini rada  | 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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

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  | Rakovi | ... |

ili

Načini rada  | 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

Kuhanje na pari

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 viseća vlakna.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrzните zamrznute školjke.

Vrijeme pripreme

Što dulje kuhate školjke, to je njihovo meso tvrđe. Pridržavajte se navedenih vremena pripreme.

Postavke

Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Načini rada  | 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

Priprema jelovnika – ručna

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 pomakom, 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.

Kuhanje na pari

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.

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

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

Rezultat kuhanja je intenzivan okus i ravnomjerno pripremljena hrana.

Koristite isključivo svježe i besprijekorne namirnice.

Obratite pažnju na higijenu kao i na pridržavanje hladnog lanca.

Upotrebljavajte isključivo vrećice za vakumiranje koje su otporne na visoke temperature i kuhanje.

Nemojte kuhati namirnice u njihovoj ambalaži, npr. vakuumiranu duboko zamrznutu hranu, jer postoji mogućnost da nije upotrijebljena prikladna vrećica za vakumiranje.

Vrećica za vakumiranje ne smije se višekratno koristiti.

Vakumirajte jelo isključivo 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 namirnica 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 namirnice koja se priprema.
- Vrata za vrijeme postupka pripreme jela ostaju zatvorena. Otvaranje vrata produljuje vrijeme pripreme jela i može dovesti do drugačijih rezultata pripreme jela.
- Podatke o temperaturi i vremenu pripreme iz sous-vide recepata ne možete uvijek preuzeti 1:1. Postavke prilagodite željenom stupnju pripreme.

Savjeti

- Namirnice možete vakuumirati 1 - 2 dana prije postupka pripreme, kako biste skratili vrijeme pripreme jela. Vakuumirane 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.

Sous-vide

- 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 jela položite na rešetku (a u slučaju više vrećica položite ih jedne uz drugu).
- Odaberite Načini rada .
- 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 oštne 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 bespriježno 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, 2-3 cm debljine		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 kokoške, 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 debljine			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 podgrijava se 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

Načini rada ☐ | Sous-vide 

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme: vidi 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
Govedi 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.

Posebne primjene

Zagrijavanje

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

Namirnice se u pećnici s parom lagano zagrijavaju, ne isušuje se i ne raskuhavaju. Zagrijavaju se ravnomjerno i ne moraju se u međuvremenu miješati.

Možete zagrijavati gotova porcionirana jela (meso, povrće, krumpir) kao i pojedinačne namirnice.

Posuđe

Malo količine možete zagrijati na tanjuru, veće u posudi za kuhanje na pari.

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 drugu 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

Posebne primjene  | Zagrijavanje ili

Načini rada  | Kombinirana priprema 
| Kombi. prip. s Vrućim zr. plus 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vlažnost: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Posebne primjene

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.

Posebne primjene

Odmrzavanje

Odmrzavanje u pećnici s parom traje puno 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. piletine, 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

Posebne primjene  | Odmrzavanje ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

Posebne primjene

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
Mljeveno meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Posebne primjene

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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/diznog 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 hrskavog, zapečenog rezultata pripreme ili nježne pripreme namirnica meke vanjske površine bez dodatne zapečenosti.

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

Savjet: Za posebnu primjenu Mix & Match preporučujemo korištenje Miele aplikacije. S Miele aplikacijom možete interaktivno složiti svoje jelo od raznih sastojaka te prenijeti programske postavke na svoju pećnicu s parom.

Za tu funkciju svoju pećnicu s parom morate povezati s WLAN mrežom. Kako to napraviti saznat ćete u poglavlju „Prva uporaba“, odlomak „Miele@home“.

Ako ne koristite Miele aplikaciju, pratite sljedeće napomene te složite svoje jelo pomoću tablica za pripremu.

Posuđe

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.

Savjeti za zagrijavanje jela na tanjuru

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

Posebne primjene

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 cvjetiči 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

Korištenje posebne primjene Mix & Match

Namirnice tijekom pripreme ne smiju biti pokrivene.

- Ako je potrebno, prethodno pripremite hranu.
 - Odaberite Posebne primjene | Mix & Match.
 - Kada pripremate već **pripremljene** namirnice, odaberite Nježno zagrijavanje ili Hrskavo zagrijavanje.
 - 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 2.
 - Potvrdite s *OK*.
- Postupak pripreme možete odmah pokrenuti ili s odgodom.
- Ako nakon postupka pripreme jelo na tanjuru nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite Naknadna priprema.

Posebne primjene

Zagrijavanje namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo zagrijavanje”

Namirnica	Postavke segmentne trake Zapečenost
Savijača od jabuka, visine 4 cm, pečena	___ □ ■ □ _
Camembert za pečenje, 75 g, pečen	___ □ ■ □ _
Baguette, pečen	_ □ ■ □ _ _ _
Zalogaji od lis. tijesta, pečeni	_ □ ■ □ □ _ _
Tofu popečki ¹ , gotovo pripremljeni	_ □ □ ■ □ _ _
Peciva, prethodno pečena ili gotovo pripremljena, spremljena	_ _ □ ■ □ _ _
Cheeseburger, pečen	_ _ □ ■ _ _ _
Chili con Carne ¹ , visine 2 cm, pečen	_ _ _ □ ■ □ _
Ciabattini, prethodno pečeni ili gotovo pripremljeni, spremljeni	_ _ _ ■ □ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom, pečena	_ □ ■ □ _ _ _
Mesno na trakice ¹ , prethodno pečeno ili gotovo pripremljeno	□ □ ■ □ □ _ _
Popečki ¹ (svinjetina), 60 g, pečeni	_ _ _ □ ■ □ _
Proljetne rolade, 100 g, pečene	_ _ _ _ □ ■ □
Kraljevski drobljenac ¹ , duboko smrznuti, odmrznuti	_ □ □ ■ □ □ _
Krumpir, uglavnom čvrsto kuhan, u ploškama, pečen	_ _ □ ■ □ _ _
Džepići od krumpira, pečeni	_ _ □ □ ■ □ _
Lasagne ¹ , visine 3 cm, pečene	_ _ _ ■ □ _ _
Složenac od tjestenine ¹ , visine 4,5 cm, pečen	_ _ _ □ ■ _ _
Palačinke ¹	_ _ □ ■ □ _ _
Pizza, pečena	□ □ ■ □ □ □ _
Quiche, visine 3,5 cm, pečen	_ _ _ _ □ ■ □
Popečki od krumpira ¹ , pečeni	_ _ _ ■ □ _ _
Uglasti popečki, pečeni	_ _ _ □ ■ □ _
Odrezak, pečen	_ _ □ ■ □ □ _

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

Priprema namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo pečenje”

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne trake Zapečenost
Meso¹		
Pečenice, 100 g, oparene	Narezati	___ _ _ _ □ ■ □
Popečci, 60 g, visine 2,5 cm	Začiniti mljeveno meso	___ _ _ _ □ ■ □
Pileća prsa, visine 3 cm, sirova	Prirodna, začiniti	_ □ □ ■ _ _ _
Pileći batak, sirov	Marinirati	___ _ □ □ □ ■
Teleći odrezak od leđa, visine 2,5 cm, sirov	Marinirati, s umakom	■ _ _ _ _ _
Kotl. od dim. sv. (bez k.), visine 3,5 cm, sirov	—	_ _ □ ■ □ □ □
Janjeći kotlet, debljine 2 cm, sirov	Marinirati	□ ■ □ □ _ _ _
Goveđi odrezak, visine 3 cm, sirov	Marinirati	_ □ ■ □ _ _ _
Svinjski file, debljine 4 cm, sirov	U ogrtaču od slanine, sol, papar	□ □ ■ □ _ _ _
Svinjski kotlet, visine 1,5 cm, sirov	Panirati, malo nauljiti	_ _ _ _ _ ■
Riba¹		
Kotlet iverka, visine 3 cm, sirov	Marinirati	□ ■ _ _ _ _ _
Filet bakalara, visine 3,5 cm, sirov	Marinirati	■ □ □ _ _ _ _
Filet lososa, visine 3 cm, sirov	Začiniti	□ □ ■ □ □ _ _
Filet crnog bakalara, visine 3 cm, sirov	Začiniti, Topping: špinat, feta	■ □ _ _ _ _ _
Filet tune, visine 3 cm, sirov	Marinirati	_ _ □ _ _ _ _
Ražnjić od soma, kocke od 50 g, sirov	Marinirati, sa slaninom	_ □ □ □ ■ _ _
Povrće		
Patlidžan, visine 2 cm, sirov	Marinirati	_ _ _ ■ □ _ _
Cvjetača, veliki cvjetovi, sirova	Sol, papar, mrvica maslaca	□ □ ■ □ _ _ _
Brokula, veliki cvjetovi, sirova	Umak od sira	□ ■ □ _ _ _ _
Mahune u slanini, sirove	Omotati slaninom, začiniti	_ _ ■ □ _ _ _
Kumpir, tvrdo kuhani, ploške 3 mm, sirov	Maslac, sol ili sir	_ _ _ □ □ □ ■
Koraba, kriške 2 cm, sirova	Sol, papar, muškatni oraščić	□ □ ■ □ _ _ _
Buča, kockice 2 cm, sirova	Sol, papar, bučino ulje	■ □ □ _ _ _ _
Klip kukuruza, sirov	Sol, maslac	_ □ □ ■ □ _ _
Mrkva, ploške 2 cm, sirova	Sol, papar, maslac	□ □ ■ □ _ _ _
Paprika, krupni komadi, sirova	Marinirati	□ □ □ ■ □ _ _

Posebne primjene

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne trake Zapečenost
Tikvice, ploške 2 cm, sirove	Marinirati	_ □ □ ■ □ □ _
Tjestenina i riža		
Svježa tjestenina, tortellini, prethodno pripremljeno	–	□ _ _ _ _ _
Lazanje, visine 3 cm, prethodno pripremljene	–	■ □ _ _ _ _
Složenac od tjestenine, visine 2 cm, prethodno pripremljen	–	■ _ _ _ _ _
Riža, smeđa riža, vrijeme pripreme 8 minuta, sirova	Sol, 1 : 2 (riža : tekućina)	_ □ ■ □ _ _ _
Riža, Parboiled riža, vrijeme pripreme 8–12 minuta, sirova	Sol, 1 : 1,5 (riža : tekućina)	_ _ □ ■ □ _ _
Riža, prethodno pripremljena	–	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza i slično		
Pečeni Camembert, 25 g, duboko zamrznut	Odmrznuti	■ □ □ □ _ _ _
Baguette, duboko zamrznuti ili prethodno pečeni	Odmrznuti	□ ■ _ _ _ _ _
Peciva, duboko zamrznuta ili prethodno pečena	Odmrznuti	□ ■ □ _ _ _ _
Cheeseburger, pečen	–	■ _ _ _ _ _
Datulje u slanini, sirove	–	_ □ □ ■ □ _ _
Pizzeta s lukom i slaninom, sirova	Nadijevanje tijesta iz hladnjaka	_ _ □ ■ □ _ _
Proletne rolade, 100 g, zamrznute	Odmrznuti	_ □ ■ □ _ _ _
Sir za roštilj, 90 g, pečen	–	_ _ _ _ □ ■ □
Džepići od krumpira, duboko zamrznuti	Odmrznuti	■ □ _ _ _ _
Njoki, prethodno pripremljeni	Maslac, sol, sir	■ _ _ _ _ _
Popečci od kruha (gotovo), sirovi	Malo nauljiti	_ _ □ ■ □ _ _
Valjušci, prethodno pripremljeni	–	□ □ ■ □ □ □ _
Tofu popečci, 80 g, gotovo pripremljeni	–	■ _ _ _ _ _
Pizza, pečena	–	□ ■ □ _ _ _ _
Uglasti popečci, duboko zamrznuti	Odmrznuti	■ □ _ _ _ _
Kolač od luka, visine 2,5 cm	Prethodno pečen	_ _ _ _ _ ■ □
Slatka jela		

Namirnica	Napomene za pripremu	Postavke segmentne trake Zapečenost
Kraljevski drobljenac, prethodno pripremljen	–	__□□■□□__

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

Namirnice prikladne za Posebnu primjenu „Nježna priprema”

Namirnica	Napomena za pripremu
Meso¹	
Bockwurst kobasica (svinjetina) 100 g, gotovo pripremljena	–
Ražnjići od goveđeg filea, kockice 50 g, sirovi	Marinirati, sa slaninom
Ražnjići od svinjetine, kockice 50 g, sirovi	Marinirati, s paprikom i lukom
Pileća prsa, visine 3 cm, sirova	Prirodna, začiniti
Teleći odrezak od leđa, visine 2,5 cm, sirov	Marinirati, u umaku
Dimljena sušena svinjetina, visina 3,5 cm, sirova	–
Riba¹	
Pastrva, cijela, 350 g, sirova	Začiniti, nadjev: maslac, začinsko bilje
Kotlet iverka, visine 3 cm, sirov	Marinirati
Filet bakalara, visine 3,5 cm, sirov	Marinirati
Filet lososa, visine 3 cm, sirov	Začiniti
Filet morskog lososa, 180 g	Topping: špinat i Crème fraîche
Filet tune, visine 3 cm, sirov	Marinirati
Ražnjić od soma, kocke od 50 g	Marinirati, sa slaninom
Povrće	
Cvjetača, veliki cvjetovi, sirova	Začiniti
Brokula, veliki cvjetovi, sirova	Začiniti, s/bez umaka od sira
Kumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine/ploške, sirov	Sol
Koraba, kriške 2 cm, sirova	Sol, papar, muškatni oraščić
Buča, kockice 1,5 cm, sirova	Sol, papar, bučino ulje
Klip kukuruza, sirov	Sol, maslac
Mrkva, ploške 2 cm, sirova	Sol, papar, maslac
Paprika, krupni komadi, sirova	Marinirati
Prokulica, cijela, sirova	Sol, papar, muškatni oraščić
Šparoge, cijele, sirove	Sol, maslac

Posebne primjene

Namirnica	Napomena za pripremu
Slatki krumpir, kocke/ploške 1,5 cm, sirov	Sol
Tikvice, ploške 2 cm, sirove	Marinirati
Tjestenina i riža	
Svježa tjestenina, tortellini, prethodno pripremljeno	Umak
Makaroni, kratki, sirovi	sol, 1 : 3 (tijesto : voda)
Riža, Basmati riža, vrijeme pripreme 10 minuta, sirova	Sol, 1 : 2,5 (riža : tekućina)
Riža, smeđa riža, vrijeme pripreme 8 minuta, sirova	Sol, 1 : 2 (riža : tekućina)
Riža, Parboiled riža, vrijeme pripreme 8–12 minuta, sirova	Sol, 1 : 2 (riža : tekućina)
Riža, riža okruglog zrna, gotovo pripremljena	–
Tjestenina za juhu, sirova	Prekriti temeljcem
Pizza i slično	
Njoki, prethodno pripremljeni	Sol, maslac
Pire od krumpira, gotovo pripremljen	–
Valjušci, prethodno pripremljeni	Sol, maslac

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

Priprema jelovnika - automatska

Za automatsku pripremu jelovnika možete zajedno dodati do 3 različite namirnice u jedan jelovnik, primjerice ribu s rižom i povrćem.

Namirnice se tijekom pripreme jelovnika u prostor za pripremu jela stavljaju s vremenskim pomakom, kako bi bile istovremeno gotove.

Namirnice možete birati bilo kojim redoslijedom, jer ih pećnica s parom automatski sortira ovisno o trajanju vremena pripreme i pokazuje Vam kada morate umetnuti koju namirnicu.

Funkcije Završetak u i Početak u nisu ponuđene kod pripreme jelovnika.

Korištenje posebne primjene Priprema jelovnika

- Odaberite Posebne primjene  | Priprema jelovnika.
 - Odaberite željenu namirnicu.
- Ovisno o namirnici nakon odabira slijedi upit o veličini, težini i stupnju pripreme.
- Odaberite željene vrijednosti i potvrdite s OK.
 - Odaberite Dodati namirnice.
 - Odaberite željenu namirnicu i nastavite kao kod prve namirnice.
 - Ponovite postupak eventualno za treću namirnicu.

Nakon što ste potvrdili Početak prip. jelovnika od Vas će se tražiti da u prostor za pripremu umetnete namirnicu s najdužim vremenom pripreme.

- Ukoliko u perforiranim posudama pripremate namirnice koje kapaju ili puštaju boju, stavite ih izravno iznad

univerzalnog lima. Na taj ćete način izbjeći prijenos okusa ili obojenja tekućinom koja kaplje.

Po završetku faze zagrijavanja pokazuje Vam se u kojem trenutku trebate umetnuti sljedeću namirnicu. U tom se trenutku oglašava zvučni signal. Ovaj se postupak ponavlja i za eventualnu treću namirnicu.

Jelovniku možete dodati i namirnice koje nisu navedene. Ostale informacije naći ćete u poglavlju „Priprema s parom“, odlomak „Priprema jelovnika – ručna“.

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.

Posebne primjene

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 namirnica

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

Postavke

Posebne primjene  | Ukuhavanje ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

Posebne 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.

Posebne primjene

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 1.
- **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

Sušenje

Za sušenje ili isušivanje koristite samo posebnu primjenu Sušenje ili način rada Kombi. prip. s Vrućim zr. plus , tako da vlaga može izlaziti.

Banane, ananas i lisičarke nisu prikladni za sušenje.

- Narežite namirnice za sušenje na komade jednake veličine.
- Rešetku obložite papirom za pečenje te ravnomjerno i po mogućnosti jednoslojno raspodijelite namirnice za sušenje na rešetku.
- Voće ili povrće ostavite da se ohladi nakon sušenja.
- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke. Kako biste spriječili stvaranje plijesni i raspadanje namirnica, pazite da vlaga ne uđe u posudu za pohranu.

Postavke

Posebne primjene  | Sušenje
 Temperatura: pogledajte tablicu
 Vrijeme sušenja: pogledajte tablicu ili

Načini rada  | Kombinirana priprema 
 | Kombi. prip. s Vrućim zr. plus 

Temperatura: pogledajte tablicu
 Vlažnost: 0 %

Vrijeme sušenja: pogledajte tablicu

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

Namirnica koja se suši	🌡️ [°C]	⌚ [h]
Jabuka, koluti	70	6–8
Marelice, prepolovljene, bez koštice	60–70	10–12
Kruške, na trakice	70	7–9
Začinsko bilje	40	1,5–2,5
Gljive*	50	5–7
Rajčica, ploške	70	7–9
Ploške citrusa	70	8–9
Šljive, bez koštica	60–70	10–12

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme sušenja (sati)

* Za sušenje su prikladni vrganji, Shiitake, smrčci, judino uho i kostanjevka. Gljive su dovoljno suhe kada „šušljaju“.

Posebne primjene

Uporaba Šabat programa i Yom-Tov

Posebne primjene Šabat program i Yom Tov služe u svrhu podržavanja vjerskih običaja.

Slijedite napomene na zaslonu, kako bi se pridržavali Šabat običaja.

Pećnica s parom se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 24 sata (Šabat program) ili 76 sati (Yom Tov). Pećnica s parom se u obje posebne primjene automatski isključuje nakon 76 sati.

- Isključite prepoznavanje prednje strane namještaja.
- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Šabat program.
- Odaberite željenu posebnu primjenu (Šabat program ili Yom Tov).

Ako ste podesili podsjetnik minuta ili alarm, ne možete pokrenuti posebnu primjenu.

Pokrenutu posebnu primjenu ne možete mijenjati niti pohraniti pod Osobni programi.

U slučaju nestanka struje posebna primjena se prekida. Pećnica s parom ostaje u stanju za Šabat sve dok je još uvijek isključena iz električne mreže. Kad je veza ponovo uspostavljena na zaslonu se prikazuje Prekid napajanja - postupak prekinut.

Korištenje Šabat program

Ova posebna primjena prikladna je za tjedni Šabat. Tako možete namirnice zagrijavati maksimalno 24 sata sve dok prvi put otvorite vrata.

- Podesite temperaturu.
- Odaberite Početak.

Prikazuje se Šabat program i podešena temperatura.

Grijanje prostora za pripremu jela uključuje se oko 30 sekundi nakon što ste zatvorili vrata. Osvjetljenje prostora za pripremu ostaje uključeno tijekom čitavog postupak pripreme.

Dnevno vrijeme se ne prikazuje. Senzor blizine i sve senzorske tipke (osim tipke za uključivanje i isključivanje ) ne reagiraju.

Prikazuje se poruka Šabat - ne otvarajte vrata. Ova se poruka prvo isključuje nakon oko 45 minuta te se s vremena na vrijeme ponovo pojavljuje.

Ako se ova poruka **ne** prikazuje, pećnica s parom ne grije i vrata možete otvoriti i ponovo zatvoriti.

Čim jednom otvorite vrata, grijanje prostora za pripremu **ostaje isključeno** do kraja posebne primjene.

Ostavite li vrata zatvorena do kraja posebne primjene, grijanje prostora za pripremu se isključuje tek nakon 24 sata. Pećnica s parom i dalje ostaje uključena.

- Ako želite ranije zaustaviti posebnu primjenu, pećnicu s parom isključite tipkom za uključivanje i isključivanje .

Nakon završetka posebne primjene nestaje napomena Šabat - ne otvarajte vrata te se isključuje grijanje prostora za pripremu. Ostale napomene će se i dalje

prikazivati na zaslonu sve dok se pećnica s parom ne isključi automatski nakon 76 sati.

Korištenje Yom Tov

Ova posebna primjena prikladna je za višednevne praznike unutar tjedna. Tako možete namirnice zagrijavati maksimalno 76 sati. Tijekom tog vremena vrata možete više puta otvoriti i zatvoriti.

- Podesite temperaturu.
- Odaberite Početak.

Prikazuje se Yom Tov i podešena temperatura.

Grijanje prostora za pripremu jela uključuje se oko 30 sekundi nakon što ste zatvorili vrata. Osvjetljenje prostora za pripremu ostaje uključeno tijekom čitavog postupak pripreme.

Dnevno vrijeme se ne prikazuje. Senzor blizine i sve senzorske tipke (osim tipke za uključivanje i isključivanje ) ne reagiraju.

Prikazuje se poruka Šabat - ne otvarajte vrata. Ova se poruka prvo isključuje nakon oko 45 minuta te se s vremena na vrijeme ponovo pojavljuje.

Ako se ova poruka **ne** prikazuje, vrata možete više puta otvoriti i ponovo zatvoriti. Grijanje prostora za pripremu jela **ostaje uključeno**.

- Ako želite ranije zaustaviti posebnu primjenu, pećnicu s parom isključite tipkom za uključivanje i isključivanje .

Grijanje prostora za pripremu jela ostaje uključeno do kraja posebne primjene. Pećnica s parom se automatski isključuje nakon 76 sati.

Posebne primjene

Cijeđenje soka iz voća

U pećnici s parom 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 tvrdje, 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

Načini rada ☐ | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta

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

Posebne primjene  | Blanširanje
ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

Sterilizacija posuđa

U pećnicama s parom sterilizirano posuđe ili bočice za bebe je nakon isteka programa oslobođeno klica u smislu poznatog prokuhavanja. Međutim, prije nego što to učinite, prema uputama proizvođača provjerite jesu li sve komponente otporne na temperaturu (do 100°C) i paru.

Rastavite bočice za bebe na sastavne dijelove. Bočice ponovno sastavite tek kada su iste u potpunosti suhe. Jedno se na taj način može izbjeći ponovno onečišćenje klicama.

- 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

Posebne primjene  | Sterilizacija posuđa
Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 15 minuta

Posebne primjene

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 prihvata.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Zagrijavanje posuđa.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvata 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 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.

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 vodilice za prihvata.

Postavke

Posebne primjene  | Dizanje tijesta ili

Načini rada  | Kombinirana priprema 
| Kombi. prip. s Vrućim zr. plus 

Temperatura: 30°C

Vlaga: 100 %

Vrijeme: prema receptu

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

Načini rada  | 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. Ocijeđene 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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: 1 minuta

Posebne primjene

Dekristalizacija meda

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

Prilikom ukapljivanja (dekristalizacije) meda na temperaturi od 60 °C, glavni fokus je na ponovnom dobivanju mazi-ve namirnice.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda
ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 60 °C

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

Kako biste sačuvali hranjive tvari i aromu meda, možete odabrati sljedeće postavke:

Načini rada  | Kombinirana priprema 
| Kombi. priprema s Gornji i donji grij. 

Temperatura: 37 °C

Vlaga: 100 %

Vrijeme: dok med nije vidljivo homogen

Otapanje čokolade

U pećnici s parom 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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minuta

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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

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

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Posebne primjene

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 zapremninom 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.

Priprema voćnog namaza

- Staklenke napunite najviše dvije trećine.
- Stavite otvorene staklenke u perforiranu posudu ili na rešetku.
- Staklenke nakon isteka vremena pripreme ostavite mirovati 1–2 minute.
- Staklenke zatim zatvorite poklopcem te ih ostavite da se hlade.

Postavke

Načini rada ☐ | Kombinirana priprema ☐
| Kombi. prip. s Vrućim zr. plus ☐

Temperatura: 150°C

Vlažnost: 0 %

Vrijeme: 35–45 minuta

Guljenje namirnica

- Namirnice poput rajčica, nektarina i sl. zarežite 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

Načini rada ☐ | Roštilj velike površine ☐

Stupanj: 3

Vrijeme: pogledajte tablicu

Namirnica	⌚ [min]
Paprika	10
Rajčice	7

⌚ Vrijeme

Postavke

Načini rada ☐ | Kuhanje na pari ☐

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

⌚ Vrijeme

Posebne 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 svjež mlijeko.

Trajno mlijeko možete koristiti bez daljnje obrade. Svjež mlijeko potrebno je prethodno zagrijati na 90°C (ne prokuhavati), a zatim ohladiti na 35°C. Kada koristite svjež 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 fermenta 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. Stakla se ne smiju dodirivati.
- Staklenke nakon isteka odmah stavite u hladnjak. Pritom nemojte nepotrebno pomicati staklenke.

Postavke

Automatski programi ☒ Auto | Posebno | Izrada jogurta

ili

Načini rada ☐ | Kuhanje na pari ☒

Temperatura: 40°C

Vrijeme: 5:00 h

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 pomicane, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

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.

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

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

Neki Vas automatski programi traže da koristite termometar za hranu. Pročitajte napomene iz poglavlja „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

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

Napomene za primjenu

- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- 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.
- Stupanj pripreme i zapečenost se prikazuju nizom od sedam segmenata. Vi podešavate željeni stupanj pripreme ili zapečenosti tako što ćete dodirnuti odgovarajući segment.
- Kod programa za pečenje imate dodatno izbor Gourmet pečenje. Na nižoj temperaturi i kod duljeg vremena pripreme meso se peče nježno i blago. Dodatna uporaba vlage doprinosi optimalnom rezultatu kuhanja i zapečenosti: meso postaje vrlo nježno i sočno. Ima jednak stupanj pripreme u prerezu i tanku smeđu koru, koja se stvara tijekom programa prženja. Stoga nije potrebno prethodno zapeći meso. Nasuprot odabiru Pečenje korištenje termometra za hranu je ovdje izostavljeno i možete postaviti vrijeme početka ili završetka kako bi odgovaralo Vašem planiranju jelovnika.
- Za pečenje upotrijebite kalupe za pečenje navedene u receptima.
- U kategoriji Riža pored programa za rižu dugog i okruglog zrna imate na raspolaganju dodatan odabir Općenito. Ovaj automatski program koristite kada želite pripremati rižu sorte dugog ili okruglog zrna, a koja nije na raspolaganju u obliku zasebnog automatskog programa.

Automatski programi

- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka ili završetka može promijeniti pomoću Početak u ili Završetak u.
- Pod točkom izbornika Prikaz koraka pripreme navode se pojedini koraci automatskog programa. Kod nekih automatskih programa dodatno imate na raspolaganju točku izbornika Prikazati radnje. Potrebne radnje, poput umećanja namirnice ili dodavanja sastojaka, možete pozvati pomoću ove točke izbornika. Tijekom postupka pripreme možete vidjeti radnje pomoću  Info.
- 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.
- 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.

Traženje

(ovisno o jeziku)

Pod Automatski programi možete tražiti naziv kategorije i automatskog programa.

Ovdje se radi u pretrazi punog teksta kod kojeg možete tražiti i dijelove riječi.

Nalazite se u glavnom izborniku.

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se lista za odabir kategorija.

■ Odaberite Traženje.

■ Tipkovnicom unesite tekst kojeg tražite, primjerice „Kruh“.

U podnožju se pojavljuje broj pogodaka.

Ako nema točnih rezultata ili ako je pronađeno više od 40 točnih rezultata, polje rezultata se deaktivira te morate promijeniti tekst pretrage.

■ Odaberite XX rezultata.

Prikazuju se pronađene kategorije koje imate na raspolaganju.

■ Odaberite željeni automatski program ili kategoriju, te naknadno željeni automatski program.

Pokreće se automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

Pod MyMiele  možete pohraniti često korištene primjene.

Posebice kod automatskih programa onda više ne morate prolaziti kroz sve razine izbornika, kako biste pokrenuli program.

Savjet: Točke izbornike koje ste unijeli pod MyMiele možete postaviti i kao početni prikaz na zaslonu (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Početni zaslon“).

Dodavanje unosa

Možete dodati do 20 unosa.

- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Dodavanje zapisa.

Možete odabrati točke iz sljedećih rubrika:

- Načini rada 
- Automatski programi 
- Posebne primjene 
- Osobni programi 
- Održavanje 

- Potvrdite s OK.

Na listi se prikazuje odabrana točka i pripadajući simbol.

- Isto tako postupite s ostalim unosima. Na izbor su ponuđene samo još ne odabrane točke.

Brisanje unosa

- Odaberite MyMiele .
- Dodirnite unos koji želite izbrisati, toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Brisati.

Unos se briše s liste.

Pomicanje unosa

- Odaberite MyMiele .
- Dodirnite unos koji želite premjestiti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Pomicanje.

Oko unosa se pojavljuje narančasti okvir.

- Pomaknite unos.

Unos stoji na željenom položaju.

Osobni programi

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, putem tipke Dodati dodajte daljnji korak pripreme, u kojem podesite vrijeme pripreme. Tek tada možete program pohraniti ili pokrenuti.

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 i postupite kao kod prvog koraka pripreme.

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

- Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite Pohraniti.
- Pomoću tipkovnice unesite naziv programa.

Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

- Kada ste unijeli ime programa, odaberite Pohraniti.

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.

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.

- Kada je program završio odaberite Zatvoriti.

Promjena koraka pripreme

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

- Odaberite Osobni programi .
- Dodirnite program koji želite promijeniti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili Dodati kako biste dodali korak pripreme.
- Odaberite i potvrdite željene postavke.
- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite Započeti.
- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite Pohraniti.

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.

Osobni programi

Promjena naziva osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .
- Dodirnite program koji želite promijeniti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Preimenovati.
- Pomoću tipkovnice promijenite naziv programa.

Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

- Kada ste promijenili ime programa, odaberite Pohraniti.

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

- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

Brisanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .
- Dodirnite program koji želite obrisati toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Brisati.
- Upit potvrdite s Da.

Program se briše.

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

Premještanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .
- Dodirnite program koji želite premjestiti toliko dugo dok se ne pojavi kontekstni izbornik.
- Odaberite Pomicanje.

Oko unosa se pojavljuje narančasti okvir.

- Premjestite program.

Program stoji na željenom položaju.

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. Tijesto 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 krumpirića, kroketa ili sličnog možete peći na univerzalnom limu. Ove duboko zamrznute proizvode tijekom pripreme više puta okrenite.
- Pecite na najviše 2 razine istovremeno. Kada pripremate kolače s vlažnim nadjevom poput kolača sa šljivama, pecite ih samo na jednoj razini.

Korištenje papira za pečenje

Miele pribor, poput univerzalnog 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

Pečenje kolača, peciva i dr.

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 pećnice i vlagom. Površina namirnica se ne isušuje zahvaljujući pari. Kruh, peciva i lisnato tijesto dobivaju sjajnu, hrskavu koricu.

Možete birati između različitih načina zagrijavanja:

- Kombi. prip. s Vrućim zr. plus 
- Kombi. prip. s Gor. i donj. grij. 
- Kombi. prip. s Roštiljem 

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 možete pronaći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari“ (na Miele internet-skoj stranici) ili u Miele aplikaciji.

Automatski programi

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 peći 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. Pecite samo na jednoj razini. Kada pripremate kolačiće na limu, koristite 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.

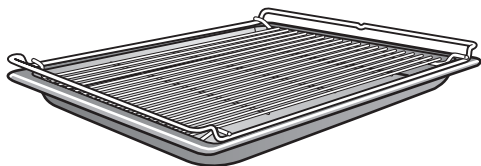
Eco - Vrući zrak

Ovaj je način rada prikladan za pečenje manjih količina poput zamrznute pizze ili energetski štedljivo pečenje kolačića iz modlica.

Pečenje mesa

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 pećnice 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. prip. s Vrućim zr. plus
- Kombi. prip. s Gor. i donj. grij.
- Kombi. prip. s Roštiljem

Preporučujemo pripremu mesa polagano i nježno u više koraka: u 1. koraku s višom temperaturom, kako 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 možete pronaći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari” (na Miele internet-skoj stranici) ili u Miele aplikaciji.

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 peći 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

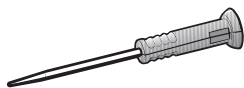
Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

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.

Pečenje mesa

Termometar za hranu



Pomoću termometra za mjerenje temperature hrane možete nadzirati postupak pripreme hrane uz precizno određivanje temperature.

Način rada

Metalni vrh termometra umetnite kompletno do drške u jelo. U metalnom vrhu se nalazi jedan temperaturni senzor koji mjeri temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme.

Temperatura jezgre koju treba podesiti ovisi o željenom stupnju pripreme i vrsti mesa. Može se odabrati u rasponu između 30 do 99°C.

Vrijeme pripreme jela ovisi o različitim faktorima: Što je viša temperatura pripreme jela uz odgovarajuću količinu vlage i što je namirnica tanje narezana, brže će se postići unesena temperatura jezgre prilikom pečenja.

Čim se namirnica s umetnutim termometrom za hranu umetne u prostor za pripremu, odvija se prijenos vrijednosti temperature jezgre na elektroniku pećnice s parom preko radiosignala između odašiljača u ručici termometra i antene s prijemnikom.

Besprijekorni prijenos moguć je samo ako su vrata pećnice zatvorena. Ako se tijekom postupka pripreme jela otvore vrata kako bi se primjerice zalilo pečenje, prijenos signala se prekida.

Nastavlja se tek nakon zatvaranja vrata. Treba proći nekoliko sekundi da se na zaslonu ponovno prikaže aktualna temperatura jezgre.

Temperaturni senzor uništava se na temperaturi višoj od 100°C. Kada se termometar nalazi u jelu nema opasnosti od oštećenja, jer je temperaturu jezgre moguće podesiti samo do 99°C.

Ukoliko ne koristite termometar za hranu, nemojte ga ostavljati u prostoru za pripremu jela dok pripremate jelo, već ga uvijek vratite u utor.

Mogućnosti primjene

Neki Vas automatski programi i posebne primjene traže da koristite termometar za hranu.

Termometar za hranu ujedno možete upotrebljavati i u osobnim programima te u sljedećim načinima rada:

- Vrući zrak plus
- Gornji i donji grijač
- Kombi. prip. s Vrućim zr. plus
- Kombi. prip. s Gor. i donj. grij.
- Kuhanje na pari
- Intenzivno pečenje
- Roštilj s kruženjem zraka
- Posebni kolači

Važne napomene za primjenu

Za optimalan rad obavezno se pridržavajte sljedećih napomena.

Metalni vrh termometra može puknuti.

Nemojte upotrebljavati termometar za prenošenje jela.

- Ne koristite visoke i uske metalne posude za kuhanje, jer one mogu oslabiti emitirane signale.
- Izbjegavajte metalne predmete iznad bežičnog termometra poput poklopca pekača, aluminijske folije ili rešetke i univerzalnog lima na razinama iznad trenutne razine. Možete koristiti stakleni poklopac.
- Ne koristite istovremeno drugi uobičajeni metalni termometar za hranu.
- Izbjegavajte da ručka termometra leži u tekućini od pečenja ili da leži na jelu ili na rubu posude za pečenje.
- Možete staviti meso u lonac ili na rešetku.
- Metalni vrh termometra za hranu morate potpuno do ručke umetnuti u jelo tako da temperaturni senzor otprilike dosegne jezgru jela. Ručka pri tome mora biti usmjerena ukoso prema gore, a ne paralelno u smjeru rubova prostora za pripremu jela ili vrata pećnice.
- Kod peradi metalni vrh termometra treba umetnuti u najdeblje mjesto na području prsa. Opipajte područje prsa palcem i kažiprstom, kako bi pronašli najdeblje mjesto.
- Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne smije se umetati u posebno masna mjesta. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.

- Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici pečenja.
- Prilikom korištenja aluminijske folije, crijeva ili vrećice za pečenje termometar za hranu umetnite kroz foliju do jezgre namirnice. Termometar za hranu također možete staviti s mesom u foliju. Pri tome vodite računa o uputama proizvođača folija.
- Kod vrlo tankih jela poput ribe, termometar treba umetnuti gotovo vodoravno. Zbog toga namirnicu stavite u posudu od stakla ili keramike, jer će stijenke metalne posude ometati radiosignale.

Ako se termometar za hranu tijekom pripreme jela više ne prepoznaje, prikazuje se za zaslona odgovarajuća napomena. Promijenite položaj termometra za hranu u namirnici.

Pečenje mesa

Uporaba termometra za hranu

- Izvucite termometar za hranu iz utora za spremanje iza upravljačke ploče.
- Umetnite metalni vrh termometra do ručke u jelo.

Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.

Ručka mora biti usmjerena ukoso prema gore.

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Po potrebi podesite temperaturu i temperaturu jezgre.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Slijedite upute na zaslonu.

Postupak pripreme je završen čim je postignuta temperatura jezgre.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Ručka termometra za hranu može biti vruća. Možete se opeći o ručku.

Kada izvlačite termometar za hranu navucite kuhinjske rukavice.

Savjet: Ako namirnica kod postizanja temperature jezgre još nije ispečena po Vašoj želji, umetnite termometar na drugo mjesto ili poviesite temperaturu jezgre te ponovite postupak.

Kasnije pokretanje postupka pripreme s termometrom za hranu

Možete i kasnije pokrenuti postupak pripreme jela.

- Odaberite Početak u.

Vrijeme završetka može se otprilike procijeniti, jer trajanje postupka pripreme jela s termometrom otprilike odgovara trajanju postupka pripreme jela bez termometra.

Ne možete podesiti Vrij. pripreme i Završetak u, jer ukupno vrijeme pripreme ovisi o postizanju temperature jezgre.

Tablica s temperaturama jezgre

Meso	 [°C]
Teleće pečenje	75–80
Dimljena svinjetina	63
Janjeći but rosé medium dobro pečen	64 76 82
Janjeći hrbat rosé medium dobro pečen	53 65 80
Srneći hrbat rosé medium dobro pečen	60 72 81
Goveđe pečenje	80
Goveđi file/ Rozbif slabo pečen srednje pečen dobro pečen	45 54 75
Pečenje šunke/ Pečenje s koricom	85
File svinjetine slabo pečen srednje pečen dobro pečen	60 66 75
Divljač/but	85

 Temperatura jezgre

Priprema jela na roštilju

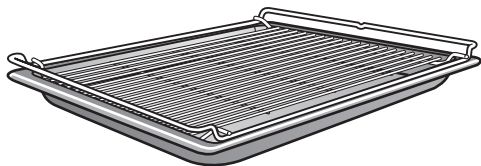
⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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. Iznimka: kada pripremate roštilj na razini 3, umetnite univerzalni lim jednu razinu ispod rešetke.



- Kod pripreme ribe obavezno ispod namirnice postavite papir za pečenje.
- Deblje komade, npr. polovice pileta, pripremajte na roštilju na razini 2, a tanje komade, npr. odreske, na razini 3.
- 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 zarežite 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.

Napomene za načine rada

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

Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju. Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

Kombi. prip. s Roštiljem

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.

Čišćenje i održavanje

Upute o čišćenju i održavanju

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvat i pribor.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela, vodilice 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 pećnice s parom nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Posebno se prednja strana pećnice s parom može oštetiti sredstvima za čišćenje pećnice i sredstvima 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 pećnicu s parom 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 očistite i osušite pećnicu s parom i pribor.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Ako uglavnom kuhate na pari, a ne koristite program za održavanje HydroClean, trebali biste barem jednom godišnje provesti postupak pripreme na temperaturi višoj od 225°C kako biste uklonili vlagu čak i na nedostupnim mjestima pećnice s parom.

Ako se pećnica s parom dulje vrijeme neće upotrebljavati, još ju jednom temeljito očistite kako bi se izbjeglo stvaranje neugodnih mirisa i slično. Ostavite vrata otvorena.

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 perilica posuđa
- 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

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

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

Čišćenje i održavanje

PerfectClean

Površine univerzalnog lima, rešetke i FlexiClip vodilice HFC 71 obložene 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.

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.

Prostor za pripremu jela

Normalno je da prostor za pripremu nakon duže uporabe požuti. Time se ne ugrožavaju njihova uporabna svojstva.

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 sljedeće:

- 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 prostor za pripremu možete ostaviti da se automatski osuši programom za njegu Sušenje (pogledajte odlomak „Održavanje“).

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 u određenim se okolnostima neće moći više ukloniti.

■ Očistite prostor za pripremu i unutrašnju stranu vrata s čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Prema potrebi, možete upotrijebiti i tvrdnu stranu spužvice za pranje **koja ne grebe** i koja je prikladna za osjetljive površine.

■ 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 Održavanje ☺ | Namakanje.

Kod jakih, tvrdokornih zaprljanja preporučujemo očistiti prostor za pripremu programom za njegu HydroClean (pogledajte odlomak „Održavanje“).

Čišćenje i održavanje

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 vrata očistite nakon pečenja mesa, pripreme na roštilju ili pečenja kolača.

- 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.
- Provjerite je li brtva vrata pravilno sjeda.
Po potrebi ponovno utisnite brtvu vrata tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno prijanja.

Ako je brtva vrata oštećena, npr. vide se pukotine, ista se mora zamijeniti. Nazovite Miele servis.

Do izmjene nemojte pokretati programe s parom niti čišćenje s programom za održavanje HydroClean.

Čišćenje spremnika za vodu

Spremnik za vodu se može prati u perilici posuđa.

- Spremnik za vodu izvadite nakon svake uporabe. Spremnik za vodu prilikom vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Ispraznite spremnik za vodu.

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

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

Pribor

Čišćenje univerzalnog lima i rešetke

Površine univerzalnog lima i rešetke obložene su PerfectClean slojem.

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

■ Uklonite sljedeće:

- blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
- jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Prema potrebi, možete upotrijebiti i tvrdi stranu spužvice za pranje **koja ne grebe** i koja je prikladna za osjetljive površine.

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

■ Sve površine na kraju osušite krpom.

Čišćenje posuda za kuhanje i termometra za hranu

Posuda za pripremu jela i termometar za hranu prikladni su za pranje u perilici posuđa.

■ Nakon svake uporabe operite i osušite posudu za pripremu jela i termometar za hranu.

■ Uklonite plavkaste mrlje na posudi za pripremu jela s octom i isperite pod mlazom čiste vode.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje vodilice za prihvata

Vodilice za prihvata možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

Ako FlexiClip teleskopske vodilice želite posebno skinuti, slijedite upute u poglavlju „Pregled“, odlomak „Postavljanje i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica“.

Površine FlexiClip vodilice HFC 71 oplemenjene su s PerfectClean slojem.

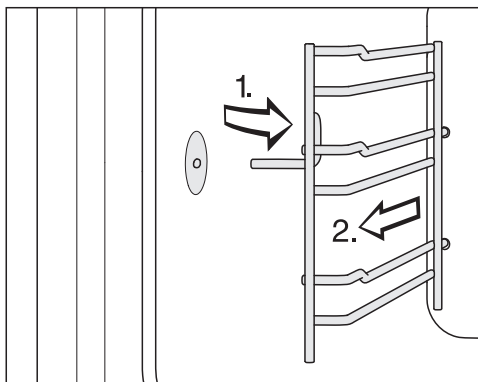
Pridržavajte se napomena o čišćenju iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“, odlomak „PerfectClean“.



Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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



■ Povucite prihvatnu vodilicu sprijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).

■ Uklonite sljedeće:

- blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom,
- jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Prema potrebi, možete upotrijebiti i tvrdu stranu spužvice za pranje **koja ne grebe** i koja je prikladna za osjetljive površine. Prihvatne rešetke mogu se prati u perilici posuđa i **bez** FlexiClip vodilica.

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

■ Zatim vodilice za prihvata osušite krpom.

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

■ Vodilice za prihvata ponovo pažljivo postavite.

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

Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

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

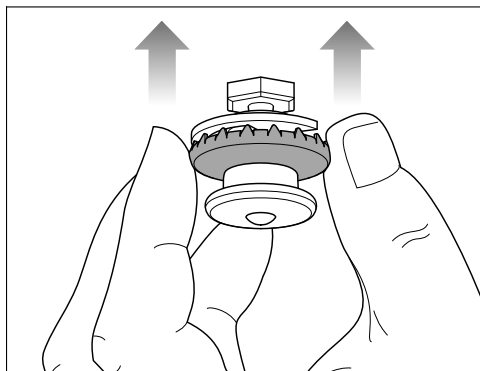
⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o rešetku za prihvat i pribor.

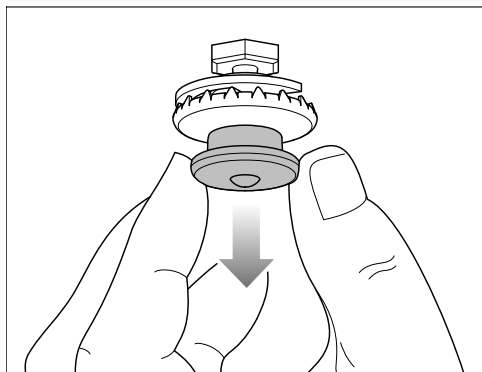
Prije čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela, vodilice za prihvat i pribor prvo ohlade.

Gornji grijač/roštilj se može oštetiti.

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



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



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

Čišćenje i održavanje

Održavanje

Funkcije Završetak u i Početak 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 iz prostora za pripremu jela.
- Krpom uklonite veća zaprljanja.
- Odaberite 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 Održavanje ⓘ | Sušenje.

Postupak sušenja traje oko 20 minuta.

Ispiranje

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

- Odaberite Održavanje ⓘ | Ispiranje.
- Slijedite upute na zaslonu.

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

Uklanjanje kamenca

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.

Pećnica s parom 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. Pećnica s parom će se blokirati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela na pari.

Preporučujemo da pećnicu s parom očistite od kamenca prije nego što se blokira.

Postupak uklanjanja kamenca traje otprilike 41 minutu.

Tijekom postupka uklanjanja kamenca spremnik za vodu potrebno je isprazniti i isprati.

Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.
- Odaberite Održavanje  | Uklanjanje kamenca.

Na zaslonu se prikazuje napomena Molim pričekajte. Priprema se postupak uklanjanja kamenca. Navedeno može trajati nekoliko minuta. Čim je postupak završen, od Vas će se tražiti da umetnete tabletu za uklanjanje kamenca u spremnik za vodu.

- 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.

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

Tijekom postupka uklanjanja kamenca spremnik za vodu je potrebno isprati te vratiti prazan.

- Slijedite napomene na zaslonu.

Kad istekne preostalo vrijeme pojavljuje se Završetak te se oglašava zvučni signal.

Završavanje postupka uklanjanja kamenca

- Odaberite Zatvoriti.
- Izvadite spremnik za vodu i ispraznite ga.
- Očistite i osušite spremnik za vodu.
- Isključite pećnicu s parom.
- 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.

Čišćenje i održavanje

HydroClean

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti programom za održavanje HydroClean.

Mirise nakon pripreme ribe, ali i jaku, tvrdokornu prljavštinu, poput primjerice kod prženja i pečenja na roštilju, možete lako ukloniti pomoću ovog programa.

Preporučujemo čišćenje pećnice s parom četiri puta godišnje s HydroClean. Po potrebi čišćenje možete provesti i češće.

Čišćenje s HydroClean koristite isključivo s Miele HydroCleaner sredstvom. Ovo sredstvo za čišćenje je posebno razvijeno za pećnice s parom. Druga sredstva za čišćenje mogu oštetiti pećnicu s parom.

U opsegu isporuke Vaše pećnice s parom nalazi se 1 boca Miele HydroCleaner sredstva. HydroCleaner boce nadalje možete kupiti u Miele internet-skoj trgovini, kod Miele servisa ili kod svog Miele trgovca.

 **Opasnost od ozljede sredstvom za čišćenje.**

HydroCleaner uzrokuje jaku iritaciju kože i očiju.

Izbjegavajte kontakt s kožom i očima.

U slučaju kontakta, odmah isperite s puno vode i potražite liječničku pomoć ako iritacija očiju ne prestane.

HydroCleaner čuvajte izvan dosega djece.

Bez obzira na stupanj zaprljanja, uvijek koristite cijeli sadržaj 1 boce HydroCleaner sredstva (125 ml).

Količina sredstva za čišćenje od 125 ml prilagođena je cjelokupnom postupku čišćenja i ne smije se mijenjati.

Možete odabrati 3 stupnja čišćenja s različitim trajanjem:

- **Stupanj zaprljanja 1** kod laganih, jedva vidljivih zaprljanja i mirisa, npr. nakon pripreme ribe ili kupusa

Trajanje oko 1:57 sati

- **Stupanj zaprljanja 2** kod vidljivih, ne jako zapečenih zaprljanja, npr. iscureni sir od pizze, iscureni sok od voćnog kolača

Trajanje oko 3:17 sati

- **Stupanj zaprljanja 3** kod jačih zaprljanja raznih namirnica, zapečenih dulje vrijeme i npr. nakon pripreme pečenog pilića

Trajanje oko 4:17 sati

Tijek postupka čišćenja

HydroClean se odvija u više faza:

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

Pećnica s parom će Vas voditi kroz cijeli postupak čišćenja. Za pripremu će se npr. od Vas tražiti da izvadite pribor iz prostora za pripremu i da ulite sredstvo za čišćenje u sito na dnu.

Kada su sve pripreme završene, započinje postupak čišćenja. Vrata se automatski zaključavaju. Sredstvo za čišćenje se pomiješa sa svježom vodom

i rasprši po cijelom prostoru za pripremu preko kotačića za raspodjelu na stropu prostora za pripremu. Ovaj se postupak ponavlja više puta.

Kod preostalog vremena od oko 1:20 sati, započinje faza ispiranja. Ostaci zaprljanja i sredstva za čišćenje ispiru se iz prostora za pripremu.

Zadnja faza je faza sušenja. Ista započinje kod preostalog vremena od oko 30 minuta. Za uklanjanje većih ostataka zaprljanja, prostor za pripremu je potrebno obrisati vlažnom krpom prije početka faze sušenja.

Ako pećnicu s parom isključite, postupak čišćenja se prekida. Nakon ponovnog uključivanja pećnica s parom automatski provodi fazu ispiranja i sušenja, za uklanjanje eventualnih ostataka sredstva za čišćenje. Normalan rad moguć je tek nakon toga (pogledajte i poglavlje „Rješavanje problema“, odlomak „Poruke na zaslonu“).

Priprema i pokretanje programa za čišćenje

- Odaberite Održavanje .
- Odaberite HydroClean.
- Odaberite stupanj čišćenja prema stupnju zaprljanja.
- Potvrdite s OK.

Pojavljuje se upozorenje. Molim pričekajte. Čišćenje je u pripremi. Navedeno može trajati nekoliko minuta. Čim je postupak završen, od Vas će se tražiti da izvadite pribor i vodilice za prihvat.

- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.
- Izvadite vodilice za prihvat zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako su raspoložive) (pogledajte poglavlje „Čišćenje vodilica za prihvat“).

- Potvrdite s OK.
- Gornji grijač/roštilj preklopite prema dolje (pogledajte poglavlje „Preklapanje gornjeg grijača/roštilja“).
- Iz prostora za pripremu uklonite gruba zaprljanja te ispod sita na dnu. Pazite da prljavština ne dospije u odvod za vodu.
- Potvrdite s OK.
- Provjerite je li sitno na dnu postavljeno.
- Napunite čitav sadržaj 1 boce Hydro-Cleaner kroz sito na dnu. Pazite da sredstvo za čišćenje ne dospije na staklo ili brtvu vrata.
- Potvrdite s OK.
- Zatvorite vrata.

Postupak čišćenja počinje.

Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Vrata se automatski zaključavaju nekoliko sekundi nakon pokretanja.

Savjet: Prikaz približnog vremena za sjedeću radnju, npr. brisanje prostora za pripremu vlažnom krpom, možete vidjeti putem  Info.

Prije početka faze sušenja vrata se ponovno otključavaju te se od Vas traži da prostor za pripremu i unutarnju stranu vrata obrišete vlažnom krpom:

- Prostor za pripremu jela (isto tako i ispod sita na dnu) te unutarnju stranu vrata temeljito obrišite čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili spužvicom.
- Potvrdite s OK.
- Kako bi se osigurala optimalna funkcija pećnice s parom, provjerite prihvatno udubljenje te uklonite eventualnu vodu.

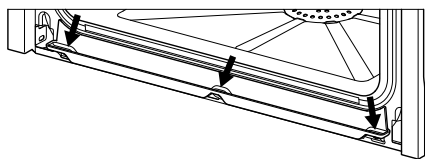
Čišćenje i održavanje

⚠ Oštećenja uzrokovana izlivanjem vode.

Voda koja se izlijeva može oštetiti ug-radbeni kuhinjski element i pod.

Ako se u prihvatnom udubljenju nalaze kapljice vode, provjerite je li brtva na vratima pravilno postavljena. Po potrebi ponovno utisnite brtvu vrata tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno pristanje.

U vrlo nepovoljnim okolnostima može se dogoditi da se voda nakupi u prihvatnom udubljenju do visine platoa:



U tom slučaju nazovite Miele servis.

- Gornji grijač/roštilj vratite prema gore (pogledajte poglavlje „Preklapanje gornjeg grijača/roštilja“).
- Postavite vodilice za prihvat (pogledajte poglavlje „Čišćenje vodilice za prihvat“).
- Stavite pribor u prostor za pripremu.
- Potvrdite s OK.
- Zatvorite vrata.

Kad istekne preostalo vrijeme pojavljuje se **Završetak** te se oglašava zvučni signal.

Završetak postupka čišćenja

- Odaberite **Zatvoriti**.
- Isključite pećnicu s parom.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor ohlade prije no što očistite eventualne ostatke i naslage kamenca.

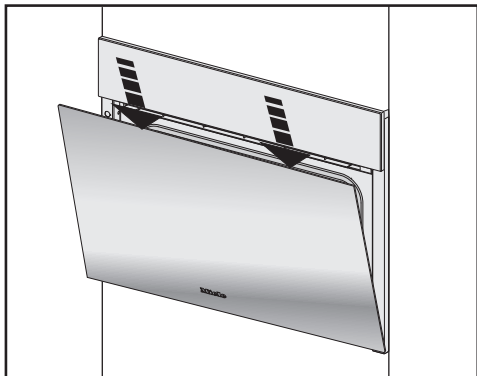
- Kad se prostor za pripremu ohladi, uklonite sve ostatke s unutarnje strane vrata, žlijeba za skupljanje tekućine i brtve na vratima čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili spužvom.

Savjet: Obojenja i naslage kamenca u prostoru za pripremu jela možete odstraniti razrijeđenom otopinom octa ili DGClean sredstvom (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“). Zatim prebrišite čistom vodom.

- Prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

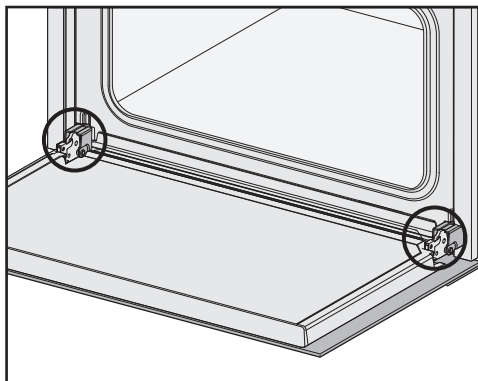
Demontaža vrata

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

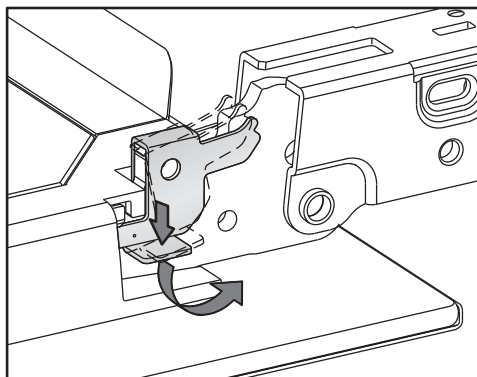


- Vrata s obje ruke na gornjem rubu vrata jednom kratko pritisnite prema dolje.

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.

Pećnica s parom će se oštetiti ako vrata pogrešno vadite.

Nikada ne povlačite vrata vodoravno sa držača, jer će isti udariti natrag o pećnicu s parom.

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

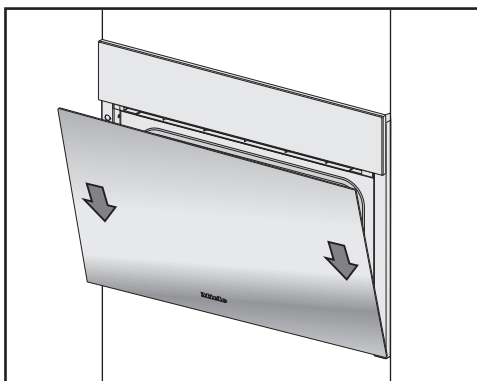
- Zatvorite vrata do kraja.

Čišćenje i održavanje



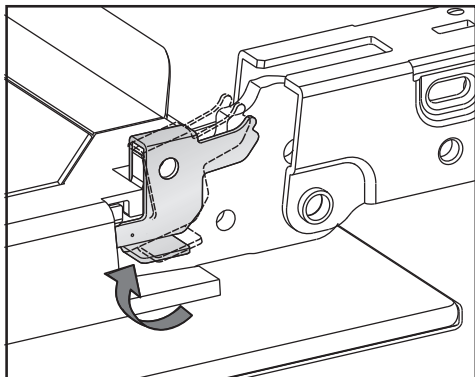
- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

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.



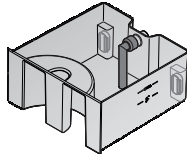
- Deblukade ponovno zatvorite tako da ih okrenete do kraja u vodoravni položaj.

Većinu smetnji i grešaka možete sami ukloniti. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati kontaktirati servis.

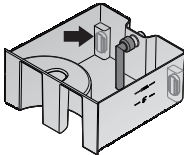
Na www.miele.hr/support/customer-assistance naći ćete dodatne informacije o tome kako sami riješiti probleme.



Poruke na zaslonu

Problem	Uzrok i rješenje
F10	Usisno crijevo nije ispravno priključeno u spremniku za vodu ili nije okomito. ■ Ispravite položaj usisnog crijeva: 
F11 F20	Odvodna crijeva su začepljena. ■ Uklonite kamenac iz pećnice s parom (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“). ■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.
F32	Zaključavanje vrata kod čišćenja s HydroClean ne radi. ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom. ■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.
F55	Maksimalno vrijeme rada u načinu rada je prekoračeno i aktivirano je sigurnosno isključivanje. ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom. Pećnica s parom je odmah ponovno spremna za upotrebu.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
F94	Crijevo za dovod vode je priklješteno ili savijeno. ■ Uklonite uzrok te ponovo uključite.
	Priključni ventil za vodu nije otvoren. ■ Otvorite priključni ventil za vodu te ponovo uključite.
	Jedan ili oba plovka u spremnika za vodu su zapela.  ■ Vratite lakohodnost plovka odnosno plovaka. ■ Ako se poruka greške ponovi bez obzira što je uzrok otklonjen, obratite se Miele servisnoj službi.
F138	Pećnica s parom nije zabrtvljena. Voda otječe u podnu pliticu. ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom. ■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.
F190	U pitanju je kvar ventila za dovod vode. Kvar se može dogoditi kad se maska otvori ili zatvori tijekom dovoda vode. ■ Potvrdite s OK te nastavite rad. ■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.

Problem	Uzrok i rješenje
F196	Došlo je do greške. ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom. Sito na dnu prostora za pripremu nije postavljeno. ■ Isključite pećnicu s parom. ■ Postavite sitno na dnu. ■ Uključite pećnicu s parom. Crijevo za odvod vode je presavijeno, namotano ili zapetljano. ■ Isključite pećnicu s parom. ■ Provjerite kako je postavljeno crijevo za dovod vode i po potrebi ga ispravite. Crijevo za odvod vode se ne smije postavljati presavijeno, namotano ili zapetljano, već se mora raširiti na pod u podnožju. ■ Ako se nakon uključivanja poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.
Nakon uključivanja se pojavljuje poruka „Hydro-Clean“ se nastavlja.	Postupak čišćenja je bio prekinut uslijed nestanka napajanja ili isključivanja. Nakon ponovnog uključivanja pećnica s parom automatski provodi fazu ispiranja i sušenja, za uklanjanje eventualnih ostataka sredstva za čišćenje. Postupak traje oko 1:30 sati. Nakon prekida tijekom faze sušenja postupak traje oko 30 minuta. Normalan rad pećnice s parom je moguć tek nakon toga. ■ Slijedite napomene na zaslonu. Uzmite u obzir da rezultat čišćenja nije optimalan.
Na zaslonu se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tablici.	Došlo je do greške u elektronici. ■ Prekinite napajanje pećnice s parom oko 1 minutu. ■ Ako problem ostane i nakon ponovnog uključivanja napajanja, nazovite Miele servisnu službu.

Rješavanje problema

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i rješenje
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Pećnica s parom se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onespособljeno. ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Prodajno mjesto“). Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ispod ugrađene ladice za zagrijavanje. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
Pećnica s parom nakon premještanja više ne prelazi iz faze zagrijavanja u fazu kuhanja.	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 „Održavanje“).
Tijekom rada izlazi neobična količina pare ili para izlazi s različitih mjesta nego inače.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata. Brtva vrata ne sjeda pravilno. ■ Ponovno utisnite brtvu vrata tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno pranja. Brtva vrata je oštećena, npr. ima pukotine. ■ Za zamjenu brtve vrata nazovite Miele servisnu službu. ■ Do izmjene nemojte pokretati programe s parom niti čišćenje s HydroClean.
Tijekom čišćenja s HydroClean voda se nakupila u prihvatnom udubljenju do visine platoa.	Pećnica s parom nije zabrtvljena. ■ Odstranite vodu i po potrebi do kraja provedite postupak čišćenja. ■ Nazovite Miele 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.

Problem	Uzrok i rješenje
Senzorske tipke ili senzor blizine ne reagiraju.	Odabrali ste postavku Zaslon QuickTouch Isključeno. Na taj način senzorske tipke i senzor blizine neće reagirati dok je pećnica s parom isključena. ■ Senzorske tipke i senzor blizine reagiraju čim uključite pećnicu s parom. Ukoliko želite da senzorske tipke i senzor blizine reagiraju uvijek i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslon QuickTouch Uključeno.
	Postavke za senzor blizine su isključene. ■ Promijenite postavke senzora blizine preko Postavke Senzor blizine.
	Senzor blizine je u kvaru. ■ Nazovite Miele servis.
	Pećnica s parom nije priključena na električnu mrežu. ■ Provjerite je li mrežni utikač pećnice s parom utaknut u utičnicu. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
	Ako također ne reagira ni zaslon, problem leži u upravljanju. ■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica s parom se ponovno pokrene.
Senzorska tipka  treperi kad uključite pećnicu s parom.	Svoju pećnicu s parom još niste povezali u WLAN mrežu. Senzorska tipka treperi kako bi se signaliziralo da se pećnica s parom može jednostavno umrežiti preko senzorske tipke. Nakon višekratnog uključivanja i isključivanja pećnice s parom više ne treperi senzorska tipka, no funkcija umrežavanja je i dalje aktivna.

Šumovi

Problem	Uzrok i rješenje
Za vrijeme rada i nakon isključivanja pećnice s parom čuje se šum (zujanje).	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispumpanja vode.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
Nakon isključenja se još čuje zvuk ventilatora.	Ventilator naknadno radi. Pećnica s parom je opremljena s ventilatorom koji od- vodi paru iz prostora za pripremu prema van. Ventila- tor radi i nakon isključivanja pećnice s parom. Ventila- tor se nakon nekog vremena automatski isključuje.

Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i rješenje
Kolač/pecivo i nakon is- teka vremena koje je na- vedeno u receptu još ni- je 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 izmi- jenjenom receptu.
Kolači ili pecivo imaju različit stupanj zapečen- osti.	Podešena je previsoka temperatura.
	Pekli ste na više od dvije razine. ■ Za pečenje upotrebljavajte maksimalno dvije razine.
Nakon čišćenja s Hydro- Clean, prostor za pripre- mu jela je još uvijek zap- rljan.	Odabran je prenizak stupanj čišćenja. ■ Potrebni ponovno pokrenite HydroClean s višim stup- njem čišćenja.
	Prostor za pripremu nije uopće obrisani ili je samo pov- ršinski obrisani prije početka faze sušenja. ■ Po potrebi ponovno pokrenite HydroClean. ■ Kada se na zaslonu pojavi odgovarajući zahtjev, te- meljito obrišite prostor za pripremu vlažnom krpom.

Opći problemi ili tehničke smetnje

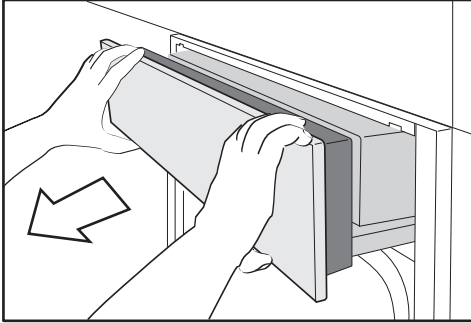
Problem	Uzrok i rješenje
Pećnica s parom se ne može uključiti.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici). Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite pećnicu s parom iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se pećnica s parom ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili Miele servisnoj službi.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	Žarulja je neispravna. ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.
Upravljačka ploča se ne otvara/zatvara automatski unatoč višestrukom dodirivanju senzorske tipke .	U području otvaranja upravljačke ploče nalazi se prepreka. ■ Uklonite predmet. Zaštita protiv priklještenja reagira vrlo osjetljivo, zbog čega se povremeno zna dogoditi da se upravljačka ploča ne otvori ili zatvori. ■ Ručno otvorite/zatvorite upravljačku ploču (pogledajte poglavlje). ■ Ako se isti problem često ponavlja, kontaktirajte Miele servisnu službu.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
HydroCleaner (sredstvo za čišćenje) je ulito u spremnik za vodu.	Niste poštovali upute na zaslonu. Kako bi se postigao optimalan rezultat čišćenja, pojedini koraci postupka čišćenja su međusobno usklađeni. Uvijek slijedite upute na zaslonu (pogledajte i poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Održavanje“). Ako postupak za čišćenje s HydroClean još uvijek nije pokrenut: ■ Isključite pećnicu s parom, kako biste prekinuli postupak čišćenja. ■ Ispraznite spremnik za vodu i temeljito ga isperite. ■ Ponovo pokrenite HydroClean. Ako je postupak čišćenja već proveden s HydroClean: U fazi ispiranja, cijeli sustav se ispire nekoliko puta svježom vodom. Nakon završetka postupka čišćenja svi su ostaci sredstva za čišćenje uklonjeni. ■ Po potrebi ponovo pokrenite HydroClean.

Ručno otvorite upravljačku ploču

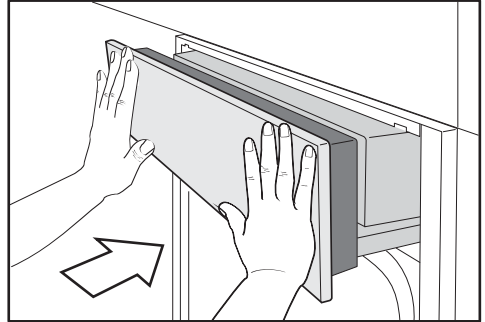
- Pažljivo otvorite vrata.



- Upravljačku ploču prihvatite gore i dolje.
- Upravljačku ploču prvo izvucite prema naprijed.
- Oprezno pritisnite upravljačku ploču prema gore.

Ručno zatvorite upravljačku ploču

- Upravljačku ploču prihvatite gore i dolje.
- Oprezno pritisnite upravljačku ploču prema dolje.



- Uvucite upravljačku ploču.

Servis

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na www.miele.com/servis.

Kontakt u slučaju smetnji

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

Miele servisnu službu možete rezervirati online na www.miele.hr/servis. Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj (fabr./SN/br.). Oba podatka nalaze se na tipskoj naljepnici.

U ugrađenom stanju oznaku modela i tvornički broj možete naći na maloj naljepnici gore na otvorenoj upravljačkoj ploči.

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Sigurnosne napomene za ugradnju

 Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Pećnica s parom može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju pećnice s parom bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

► Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s parom s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice s parom.

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 pećnicu s parom na taj način na električnu mrežu.

► Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje pećnice s parom.

► Pećnicu s parom morate postaviti tako, da je sadržaj posuda za kuhanje vidljiv na najvišoj razini umetanja. Samo tako možete izbjeći ozlijede uslijed prelijevanja vrućeg jela.

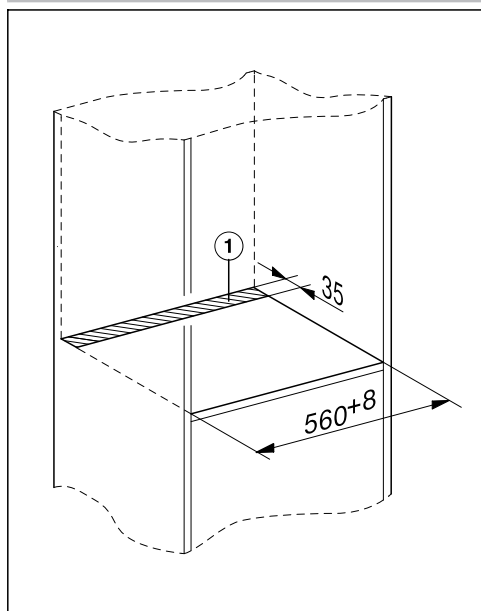
Ugradnja

Napomene za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

Otvor za postavljanje crijeva za vodu

Kako bi se izbjegla šteta od vode zbog oštećenih priključnih crijeva, potrebno je napraviti izrez u pregradnoj ploči elementa.

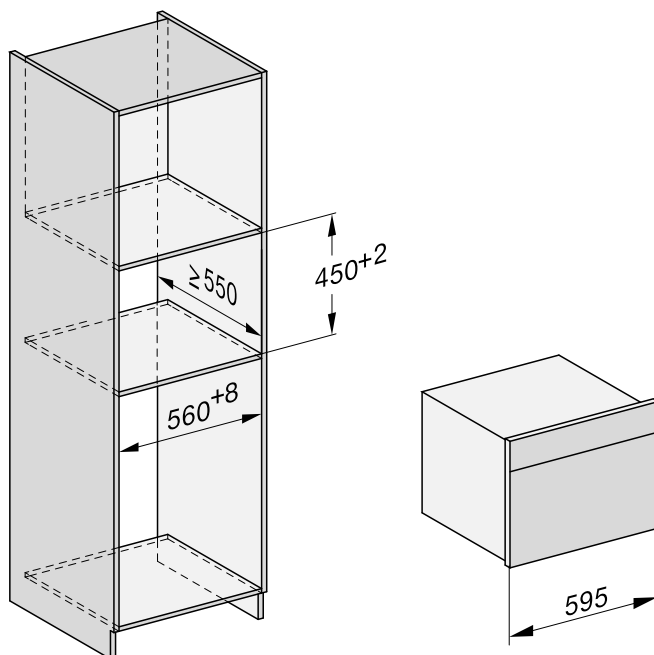


- Napravite otvor ① na pregradnoj ploči na koju postavljate pećnicu s parom.

Dimenzije za ugradnju

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

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

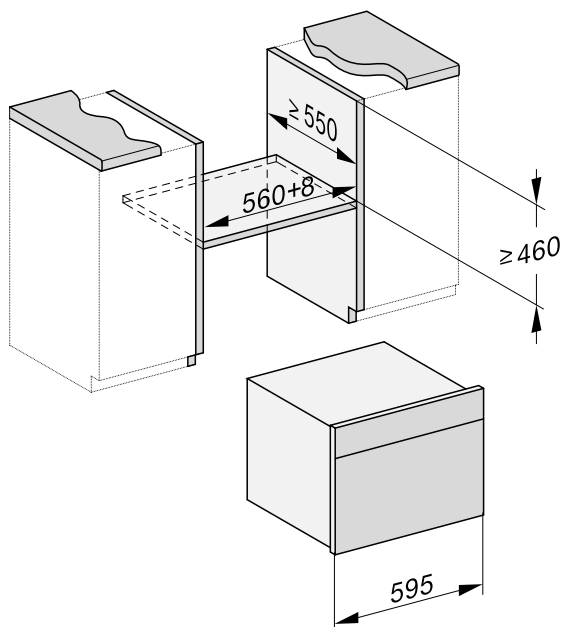


Ugradnja

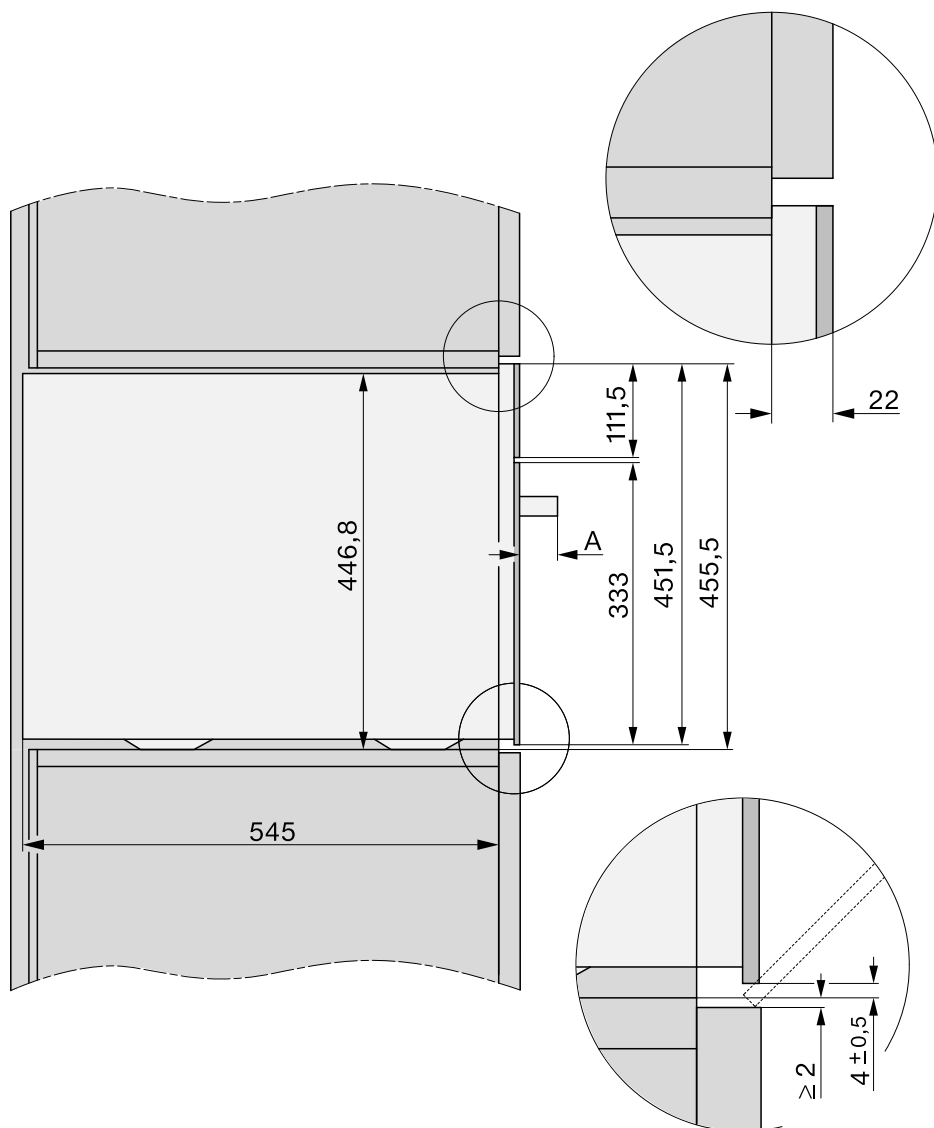
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

Ako pećnicu s parom treba ugraditi ispod električne ili indukcijske ploče za kuhanje, poštujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje.



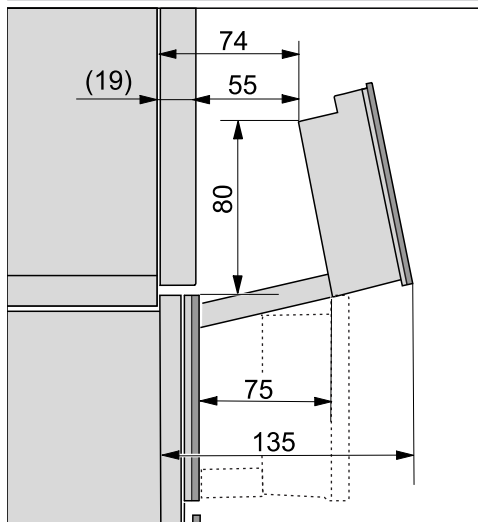
Bočna strana



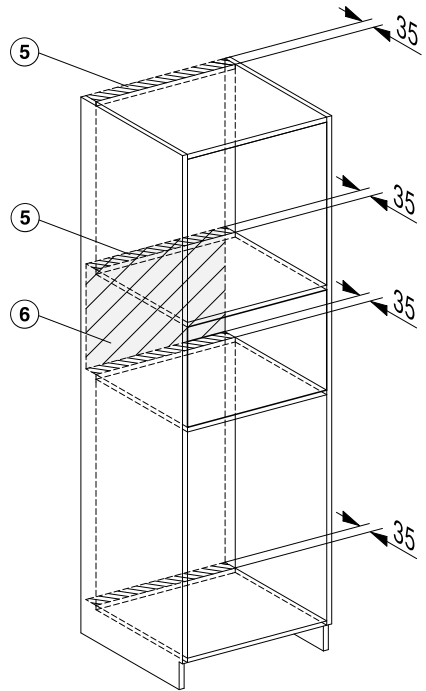
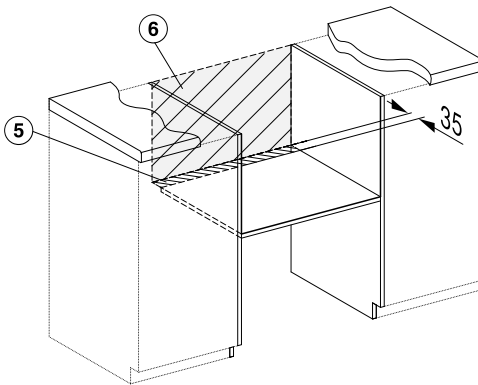
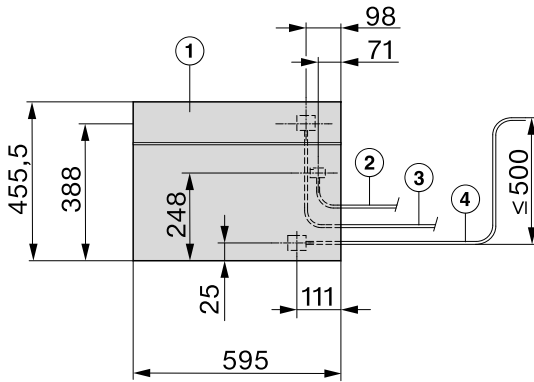
A DGC 78xx: 47 mm

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.



Priključci i ventilacija



- ① Pogled srijeda
- ② Priključni kabel $L = 2.000$ mm
- ③ Crijevo za dovod vode (plemeniti čelik), $L = 2.000$ mm
- ④ Crijevo za odvod vode (plastika), $L = 3.000$ mm
Uzlazni kraj crijeva za odvod vode do priključka na sifon ne smije biti postavljen više od 500 mm
- ⑤ Otvor za ventilaciju min. 180 cm^2
- ⑥ U ovom području bez priključka

Ugradnja

Ugradnja pećnice s parom

Prije nego što ugradite i priključite pećnicu s parom, obavezno pročitajte poglavlje „Ugradnja“, odlomak „Priključak na svježvu vodu“ i „Odvod vode“.

- Priključite mrežni priključni kabel na pećnicu s parom.
- Provedite crijevo za dovod i odvod vode kroz izrez u pregradnoj ploči ispod niše za ugradnju.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

Vrata se mogu oštetiti ako pećnicu s parom nosite za ručku vrata.

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

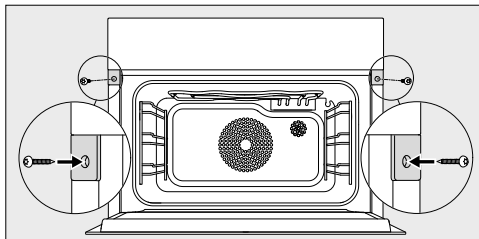
Generator pare ne radi bez greške, ako pećnica s parom nije postavljena vodoravno.

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.

- Gurnite pećnicu s parom u nišu za ugradnju i postavite ju u ispravan položaj. Pazite da se priključni kabel i crijeva za vodu ne prignječe ili oštete.

Predugačko crijevo za odvod vode se ne smije postavljati presavijeno, namotano ili zapetljano, već se mora raširiti na pod u podnožju.

- Otvorite vrata.



- Pričvrstite pećnicu s parom s isporučnim vijcima za drvo (3,5 x 25 mm) na desnu stjenku ormara.
- Pećnicu s parom priključite na dovod i odvod vode (pogledajte poglavlje „Ugradnja“, odlomke „Priključak na svježvu vodu“ i „Odvod vode“).
- Priključujte pećnicu s parom na električnu mrežu.
- Provjerite sve funkcije pećnice s parom na temelju uputa za uporabu.

Priključak na svježu vodu

 Opasnost od ozljeda i oštećenja u slučaju nestručnog priključivanja. Priključivanje koje nije stručno provedeno može uzrokovati ozlijede osoba i/ili materijalnu štetu. Priključak na svježu vodu smije vršiti samo kvalificirano stručno osoblje.

 Nečista voda može ugroziti zdravlje i oštetiti uređaj. Kvaliteta vode koja ulazi u uređaj mora odgovarati propisima za pitku vodu države u kojoj se pećnica s parom koristi. Pećnicu s parom priključite na pitku vodu.

Glavni priključak za opskrbu vodom mora se postaviti u skladu s važećim propisima pojedine države. Ujedno, svi uređaji i naprave koji se koriste za dovod vode u pećnicu s parom moraju odgovarati važećim propisima pojedine države.

Pećnica s parom odgovara zahtjevima normi IEC 61770 i EN 61770.

Pećnica s parom se isključivo priključuje na dovod hladne vode.

Ako se koristi kućni sustav za potpunu desalinizaciju vode (npr. sustav reverzne osmoze), morate paziti na to da električna vodljivost vode na padne ispod 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

 Šteta od vode uzrokovana zaprljanjima.

Zaprljanja u cijevima za dovod vode se mogu taložiti u ventilu pećnice s parom. Ventil se više ne zatvara i voda istječe.

Isperite cijevi za dovod vode prije priključivanja pećnice s parom ili nakon provođenja radova na cijevima za dovod vode.

Naprava za sprječavanje povratnog toka nije potrebna, budući da pećnica s parom odgovara valjanim DIN normama. Priključni tlak vode mora biti između 100 kPa (1 bar) i 600 kPa (6 bara). Ako je tlak viši od 600 kPa, ugradite ventil za redukciju tlaka.

Između crijeva od plemenitog čelika i kućnog priključka na dovod vode, mora postojati ventil za zatvaranje kako bi se po potrebi mogao prekinuti dovod vode. Ako je pećnica s parom ugrađena vodite računa o tome da je ventil za zatvaranje dostupan.

Ugradnja

Pričvršćivanje crijeva od plemenitog čelika na pećnicu s parom

Koristite isključivo isporučeno crijevo od plemenitog čelika. Crijevo od plemenitog čelika ne smijete kratiti, produživati ili zamijeniti s nekim drugim crijevom.

Stara ili već korištena crijeva ne smiju se priključivati na pećnicu s parom.

Oštećeno crijevo od plemenitog čelika zamijenite samo originalnim Miele rezervnim dijelom. Crijevo od plemenitog čelika sigurno za hranu možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele servisnoj službi ili kod svog Miele trgovca.

Duljina isporučenog crijeva od plemenitog čelika iznosi 2,0 m.

- Uklonite poklopac s priključka za svježu vodu na stražnjoj strani pećnice s parom.
- Uzmite stranu crijeva od plemenitog čelika **s navojem** i provjerite postoji li brtveni prsten. Po potrebi umetnite brtvu.
- Zavrните spojnu maticu crijeva od plemenitog čelika na navoj priključka za svježu vodu.
- Pazite da su priključne matice čvrsto i zabrtvljeno zavrните.

Priključivanje dovoda vode

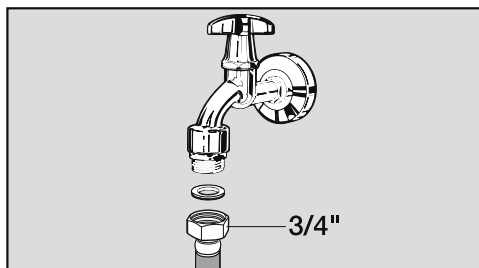
⚠ Odvojite pećnicu s parom od električne mreže, prije nego priključite uređaj na dovod vode.

Zatvorite dovod vode prije no što pećnicu s parom priključite na dovod vode.

Pazite da je ventil za zatvaranje dostupan i kada je pećnica s parom ugrađena.

Kako biste pećnicu s parom priključili na dovod vode, potrebna je slavina za vodu s priključnim navojem od 3/4".

- Provjerite postoji li brtveni prsten. Po potrebi umetnite brtvu.



- Crijevo od plemenitog čelika priključite na ventil za zatvaranje.
- Pazite da su priključne matice čvrsto zavrните.
- Polagano otvorite ventil za zatvaranje dovoda vode i provjerite da li je priključak za svježu vodu zabrtvljen. Po potrebi ispravite dosjed brtve i navoja.

Odvod vode

Koristite isključivo isporučeno crijevo za odvod vode. Crijevo za odvod vode ne smijete kratiti, produživati ili zamijeniti s nekim drugim crijevom.

Stara ili već korištena crijeva ne smiju se priključivati na pećnicu s parom.

Oštećeno crijevo za odvod vode zamijenite samo originalnim Miele rezervnim dijelom. Crijevo za odvod vode možete nabaviti u Miele internet-skoj trgovini, u Miele servisnoj službi ili kod svog Miele trgovca.

Kako biste osigurali potpuni odvod otpadne vode, sifon za otpadnu vodu ne smije biti postavljen više od priključka za otpadnu vodu na pećnici s parom.

Uzlazni kraj crijeva za odvod vode do priključka na sifon ne smije biti postavljen više od 500 mm.

Duljina isporučenog crijeva za odvod vode iznosi 3,0 m.

Ako je potrebno, crijevo za odvod vode druge dužine možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele servisnoj službi ili na Miele prodajnom mjestu.

Odvod vode se može

- priključiti na nadgradni ili sakriveni sifon s fiksnim priključkom za crijevo
- priključiti na priključak uređaja sifona sudopera

Temperatura otpadne vode iznosi 70°C.

Priključivanje odvoda vode

- Spojite crijevo za odvod vode na sifon s nastavkom za crijevo.
- Crijevo za odvod vode pričvrstite stezaljkom.

Električni priključak

Pećnica s parom je serijski „spremna za priključak“ za priključivanje na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Pećnicu s parom postavite tako da je utičnica lako dostupna. Ukoliko utičnica nije lako dostupna, u sklopu instalacije mora postojati naprava za odvajanje za svaki pol.

 **Opasnost od požara zbog pregrijavanja.**

Uporaba pećnice s parom koja je priključena na višestruke utičnice i produžni kabel može uzrokovati preopterećenje kabela.

Iz sigurnosnih razloga nemojte upotrebljavati višestruke utičnice ni produžne kablove.

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

Iz sigurnosnih razloga preporučujemo primjenu FID-sklopke (RCD) tipa  na dodijeljenoj kućnoj instalaciji za električni priključak pećnice s parom.

Oštećeni mrežni priključni kabel smije se zamijeniti samo specijalnim mrežnim priključnim kabelom istog tipa (dostupan u Miele servisu). Iz sigurnosnih razloga zamjenu smije obavljati samo kvalificirano osoblje ili Miele servis.

Nazivna snaga i jačina osigurača navedeni su u ovim uputama za uporabu ili na tipskoj naljepnici. Ove podatke usporidite s podacima električnog priključka na mjestu ugradnje.

U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim.

Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510–2.

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	max.	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, 2		100	— ²

³ Razina,  Način rada,  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]	 ^{3 2}	 [°C]	Visina [cm]	 [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan ³	1x DGGL 20	800	3	100	—	17
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Komadići brokule	1x DGGL 20	600	2	100	—	4

³ Razina,  Temperatura,  Vrijeme pripreme

¹ Postupak pogledajte u poglavlju „Priprema na pari“, odlomak „Priprema jelovnika – ručna“.

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 60350-1 (načini rada s pećnicom)

Probno jelo	Pribor	 ³		 [°C]	 ² [min]		Prethodno zagrijavanje
Mali kolačići (7.5.2)	1 lim za pečenje	2		140	34–36 (35)	Ne	Ne
	2 lima za pečenje	1 3 ¹		140	39–41 (40) 36–38 (37)	Ne	Ne
	1 lim za pečenje	2		140	29–31 (29)	Da	Da
Small cakes (7.5.3)	1 lim za pečenje	2		150	34–37 (34)	Da	Ne
	2 lima za pečenje	1, 2		140	43–46 (44)	Da	Ne
Biskvit s vodom (7.6.1)	1 rastavljivi kalup 26 cm (na rešetki)	2		160	30	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 (85)	Da	Da
Toast (industrijski proizveden bijeli kruh) (9.2)	Rešetka	2		Stupanj 3	4,5	Ne	5,5 min.
Pljeskavica (9.3)	Rešetka	3		Stupanj 3	1. strana: 10	Ne	10 min.
	Univerzalni lim	2			2. strana: 6		

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.

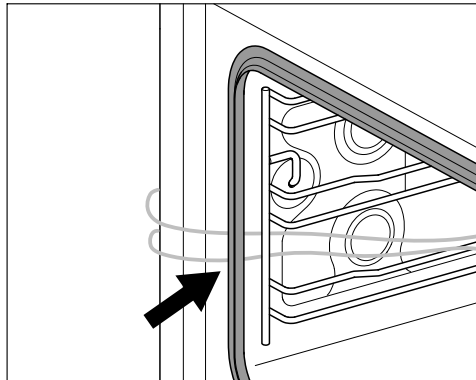
Razred energetske učinkovitosti prema EN 60350–1

Utvrđivanje energetske učinkovitosti vrši se u skladu s normom EN 60350–1.

Razred energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

- Mjerenje se vrši u načinu rada Eco vrući zrak .
- Odaberite postavku Osvjetljenje | „Uključeno“ na 15 sekundi (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Osvjetljenje“).
- Odaberite postavku Senzor blizine | Uključenje osvjetljenja | Isključeno (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Senzor blizine“).
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje. Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice.
- Za mjerenje, termo elementi moraju biti umetnuti kroz brtvu vrata. Za navedeno, izvucite brtvu vrata iz utora i dvaput je probušite. Umetnite termo elemente kroz dvije rupe u brtvi vrata. Zatim čvrsto pritisnite brtvu vrata natrag u utor tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno prijanja.



- U sljedećem koraku uklonite sitno na dnu i ulijte dovoljno vode u odvod dok se ne vidi površina vode.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena. Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje poremećena. Navedeno može negativno utjecati na rezultat mjerenja.

Podaci za ispitivačke institute

Informacijski list za kućanske pećnice

prema delegiranoj Uredbi (EU) br. 65/2014 i Uredbi (EU) br. 66/2014

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	DGC 7845 HC Pro
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ($EEI_{\text{prostor za pečenje}}$)	81,6
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	0,99 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,61 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	47 l
Masa uređaja	40,1 kg

Potrošnja električne energije u stanju isključenosti, Isključen prikaz sata	max. 0,3 W
Potrošnja električne energije u stanju isključenosti, Uključen prikaz sata	max. 0,8 W
Potrošnja električne energije u umreženoj pripravnosti	max. 2,0 W
Trajanje do automatskog prebacivanja u stanje isključenosti	20 Min
trajanje do automatskog prebacivanja u umreženo stanje spremno za rad	20 Min
Frekvencija WLAN modula	2,4000 – 2,4835 GHz
Snaga odašiljanja WLAN modula	max. 100 mW
Frekvencija termometra za hranu	433,2 – 434,6 MHz
Snaga odašiljanja termometra za hranu	max. 10 mW

Izjava o sukladnosti

Tvrtka Miele ovime izjavljuje da je ova pećnica s parom u skladu s Direktivom 2014/53/EU.

Čitav tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na jednoj od sljedećih internetskih adresa:

- Proizvodi, Preuzimanje, na www.miele.de
- Servis, Traženje informacija, Upute za uporabu, na <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> navođenjem naziva proizvoda ili tvorničkog broja uređaja

Autorska prava i licence za komunikacijski modul

Za rukovanje i upravljanje komunikacijskim modulom Miele koristi svoj ili softver drugog proizvođača, koji ne spada pod takozvanu Open Source licencu. Autorska prava ovog softvera/komponenti softvera su zaštićena. Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele i drugih.

Nadalje, u predmetnom komunikacijskom uređaju su sadržane komponente softvera, koje se proslijeđuju pod Open Source uvjetima. Sadržane Open Source komponente uz pripadajuća pravima zaštićena autorska prava, kopije pojedinih važećih uvjeta licenci kao i eventualne ostale informacije možete pozvati lokalno sa IP preko internet pretraživača (http://<ip_adresse>/Licenses). Ondje iskazano reguliranje jamstva i garancije Open Source uvjeta licenci vrijedi samo u odnosu s pojedinim vlasnicima prava.

Autorska prava i licence

Za rukovanje i upravljanje uređajem Miele koristi svoj ili softver drugog proizvođača, koji ne spada pod takozvanu Open Source licencu. Autorska prava ovog softvera/komponenti softvera su zaštićena. Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele i drugih.

Nadalje, u predmetnom uređaju su sadržane komponente softvera, koje se proslijeđuju pod Open Source uvjetima. Sadržane Open Source komponente uz pripadajuća pravima zaštićena autorska prava, kopije pojedinih važećih uvjeta licenci kao i eventualno ostale informacije možete opozvati u uređaju pod Postavke | Pravne informacije | Open-Source licence. Tamo iskazano reguliranje jamstva i garancije Open Source uvjeta licenci vrijedi samo u odnosu s pojedinim vlasnicima prava.

Uređaj posebice sadrži softverske komponente koje su licencirane od vlasnika prava pod GNU General Public License, verzija 2, odnosno GNU Lesser General Public License, verzija 2.1. Tvrtka Miele Vama ili trećoj osobi tijekom perioda od najmanje 3 godine nakon kupovine odnosno isporuke uređaja nudi strojno čitljivu kopiju izvornog koda Open Source komponenti koje su sadržane u uređaju, te licencirane pod uvjetima GNU General Public License, verzija 2, ili GNU Lesser General Public License, verzija 2.1, koje će staviti na raspolaganje na sredstvu za pohranu podataka (CD-ROM, DVD ili USB stiku). Kako biste dobili takav izvorni navedite ime proizvođača, serijski broj i datum kupnje, te pošaljite e-mailom (info@miele.com) ili na adresu u nastavku:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Upozoravamo Vas na ograničeno jamstvo u korist vlasnika prava navedeno u uvjetima GNU General Public License, verzija 2, i GNU Lesser General Public License, verzija 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 010 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 7845 HC Pro

hr-HR

M.-Nr. 12 339 390 / 04 / 002