


Upute za uporabu i ugradnju Parna pećnica



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	6
Vaš doprinos zaštiti okoliša	14
Pregled	15
Parna pećnica.....	15
Isporučeni pribor	16
Upravljački elementi	17
Tipka za uključivanje/isključivanje	18
Zaslon.....	18
Senzorske tipke	18
Simboli.....	20
Princip rukovanja	21
Odabir točke izbornika	21
Promjena postavke u listi za odabir	21
Promjena postavke segmentnim klizačem	21
Odabir načina rada ili funkcije	22
Unos brojeva	22
Unos slova.....	22
Aktivacija MobileStart.....	23
Opis načina rada	24
Spremnik za vodu.....	24
Posuda za prikupljanje tekućine	24
Temperatura	24
Vrijeme pripreme	24
Šumovi	24
Faza zagrijavanja	25
Faza pripreme jela	25
Redukcija pare.....	25
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	25
Prva uporaba	26
Miele@home	26
Osnovne postavke.....	27
Prvo čišćenje parne pećnice	28
Prilagođavanje temperature vrelišta	29
Postavke	30
Pregled postavki.....	30
Pozivanje izbornika „Postavke“	32
Jezik 	32
Dnevno vrijeme.....	32

Datum	33
Osvjetljenje	33
Zaslon	34
Glasnoća	34
Jedinice	35
Održavanje topline	35
Redukcija pare.....	36
Preporučene temperature.....	36
Tvrdoća vode.....	37
Sigurnost	38
Miele@home	39
Daljinsko upravljanje.....	40
Aktivacija MobileStart	40
RemoteUpdate	40
Verzija softvera	41
Prodajno mjesto	41
Tvorničke postavke.....	42
Podsjetnik minuta.....	43
Glavni izbornik i podizbornici	44
Upravljanje	45
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela	47
Promjena temperature	47
Podešavanje vremena pripreme	48
Promjena podešenog vremena pripreme	49
Brisanje podešenog vremena pripreme	49
Prekid postupka pripreme jela.....	50
Prekid postupka pripreme	51
Važne i korisne informacije	52
Posebnost pripreme na pari	52
Posuđe za kuhanje	52
Posuda za prikupljanje tekućine.....	52
Razina umetanja	53
Duboko zamrznute namirnice.....	53
Temperatura	53
Vrijeme pripreme	53
Priprema s tekućinom	53
Vlastiti recepti	53
Kuhanje na pari.....	54
Eco kuhanje na pari.....	54

Sadržaj

Napomene o tablici za pripremu jela.....	54
Povrće	55
Riba	58
Meso.....	61
Riža.....	63
Žitarice.....	64
Rezanci/Tjestenina	65
Okruglice	66
Sušene mahunarke.....	67
Kokošja jaja	69
Voće.....	70
Kobasice.....	70
Rakovi.....	71
Školjke	72
Priprema jelovnika – ručna	73
Sous-vide	75
Ostale primjene	83
Zagrijavanje	83
Odmrzavanje	86
Blanširanje	89
Priprema jelovnika - automatska.....	89
Ukuhavanje.....	90
Sterilizacija posuđa	93
Dizanje tijesta s kvascem	93
Zagrijavanje vlažnih ručnika	94
Otapanje želatine.....	94
Dekristalizacija meda.....	95
Otapanje čokolade	95
Priprema jogurta	96
Topljenje slanine	97
Pirjanje luka	97
Cijeđenje soka iz voća.....	98
Guljenje namirnica.....	99
Konzerviranje jabuka	99
Priprema umućenih poširanih jaja	99
Sati rada	99
Automatski programi	100
Kategorije	100
Uporaba automatskih programa	100
Napomene za primjenu	100

Osobni programi	102
Podaci za ispitivačke institute	105
Čišćenje i održavanje	106
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	107
Čišćenje prednje strane.....	107
Čišćenje prostora za pripremu jela.....	108
Čišćenje spremnika za vodu.....	109
Čišćenje pribora.....	109
Čišćenje vodilice za prihvat.....	109
Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici.....	110
Što učiniti, ako	112
Poruke na indikatoru/zaslону.....	112
Neočekivano ponašanje.....	113
Šumovi.....	114
Opći problemi ili tehničke smetnje.....	115
Dodatni pribor	116
Servis	117
Kontakt u slučaju smetnji.....	117
Jamstvo.....	117
Ugradnja	118
Šignurnosne napomene za ugradnju.....	118
Dimenzije za ugradnju.....	119
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić.....	119
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić.....	120
Bočna strana.....	121
Priključak i ventilacija.....	122
Ugradnja parne pećnice.....	123
Električni priključak.....	124
Izjava o sukladnosti	125
Autorska prava i licence za komunikacijski modul	126

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

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

Namjenska uporaba

- ▶ Ova parna pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova parna pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Parnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu s parom, odmrzavanje i zagrijavanje namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom parnom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju pećnicom. Takve osobe parnu pećnicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Ova parna pećnica je uslijed posebnih zahtjeva (npr. temperature, vlage, otpornosti na kemikalije, trošenje i vibracije) opremljena specijalnim rasvjetnim tijelima (ovisno o modelu). Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Izmjenu rasvjetnih tijela smije vršiti samo Miele servis.
- ▶ Ova kombinirana parna pećnica sadrži 2 izvora svjetlosti razreda energetske učinkovitosti E.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu pećnicu.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti parnu pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti parnu pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati parnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini parne pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju parnom pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.
Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljeda parom i vrućim površinama. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Para tijekom uporabe izlazi iz otvora za paru. Parna pećnica se zagrijava na staklu od vrata i na upravljačkoj ploči.
Zato spriječite da djeca dodiruju parnu pećnicu tijekom rada. Djecu držite podalje od parne pećnice sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih ozljeda.
- ▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 8 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 od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ Oštećena parna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li parna pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu parnu pećnicu.
- ▶ 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 instalaciju 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 instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Električna sigurnost parne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje, električnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s natpisne pločice parne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja parne pećnice.
Usporedite podatke prije priključivanja pećnice. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Parnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Parnu pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se mogao osigurati siguran rad.

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede vrućom parom i vrućim površinama. Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći parom, o prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvat, pribor ili namirnice koje se pripremaju.
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.
- ▶ Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu.
Namirnica koja se priprema može se prelići iz posude prilikom umetanja ili vađenja. Možete se opeći o namirnicu koja se priprema. Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.
- ▶ Opasnost od ozljeda vrućom vodom.
Nakon pripreme u generatoru pare ostaje još vruća voda koja se pumpa natrag u spremnik za vodu. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se spremnik ne prevrne.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak.
Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ Plastično posuđe, koje nije otporno na visoke temperature i paru, otopit će se pri visokim temperaturama i može oštetiti parnu pećnicu. Koristite smo plastično posuđe koje je otporno na visoke temperature (do 100°C) i paru. Pročitajte upute proizvođača posuda.
- ▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na parnoj pećnici. U prostoru za pripremu jela ne čuvajte namirnice, a prilikom pripreme jela ne koristite predmete koji mogu hrđati.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.
- ▶ Ako u blizini parne pećnice upotrebljavate neki električni uređaj, npr. ručnu miješalicu, pripazite da vratima parne pećnice ne prignječite električni kabel. Izolacija kabela može se oštetiti.

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.
- ▶ Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Čišćenje vodilice za prihvat“). Vodilice za prihvat 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 kombinirane parne pećnice.

Vaš doprinos zaštiti okoliša

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 prihvata 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 podaci, 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.

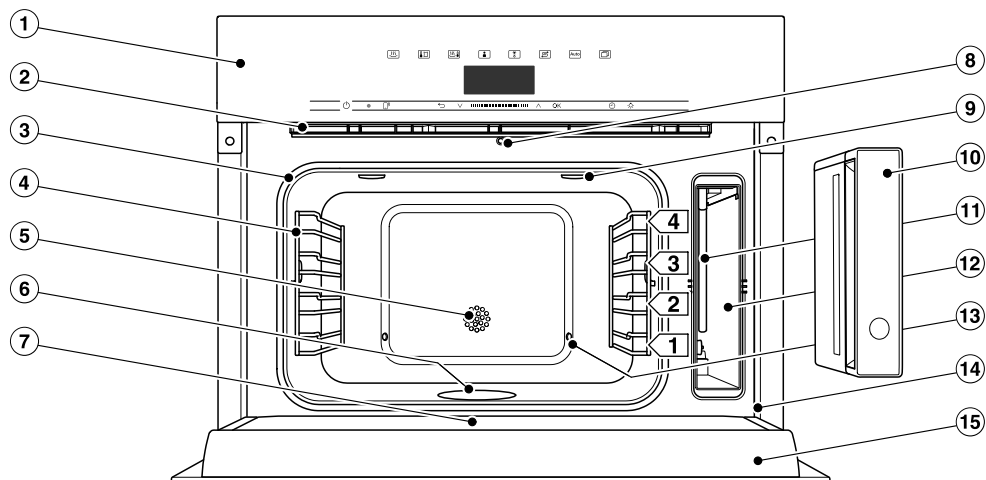
Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohvata djece.

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 prekriženog 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.

Parna pećnica



- ① Upravljački elementi
- ② Otvor za izlaz pare
- ③ Brtva na vratima
- ④ Vodilice za prihvat s 4 razina
- ⑤ Senzor temperature
- ⑥ Donji grijač
- ⑦ Sabirni žlijeb
- ⑧ Automatsko otvaranje vrata za redukciju pare
- ⑨ LED osvjetljenje prostora za pripremu jela
- ⑩ Spremnik za vodu s uklonjivom zaštitom od prelijevanja
- ⑪ Usisna cjevčica
- ⑫ Pretinac za umetanje spremnika za vodu
- ⑬ Ulaz pare
- ⑭ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑮ Vrata

Pregled

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

Tipaska naljepnica

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

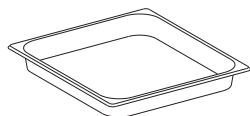
Tu se nalazi oznaka modela, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

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

Isporučeni pribor

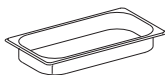
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

DGG 1/1-40L



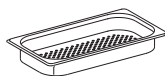
1 posuda za kondenzat za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela. Posudu za kondenzat možete koristiti i kao posudu za kuhanje. 375 x 394 x 40 mm (ŠxDxV)

DGG 1/2-40L



1 neperforirana posuda za kuhanje zapremnine 2,2 l / iskoristivog kapaciteta 1,6 l 375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 1/2-40L



2 perforirane posude za kuhanje zapremnine 2,2 l / iskoristivog kapaciteta 1,6 l 375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

DMSR 1/1L



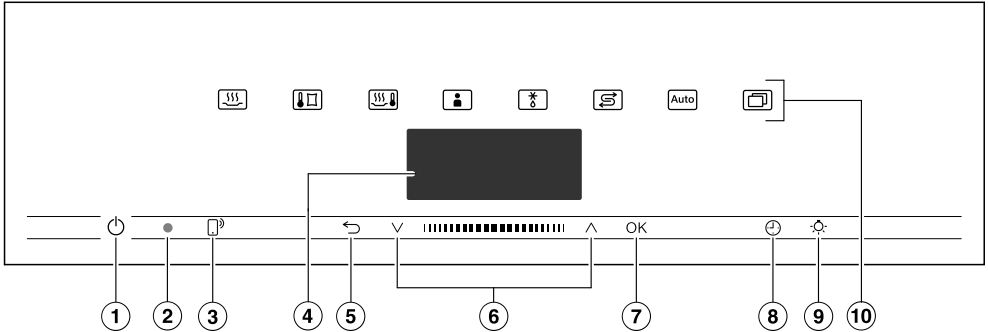
1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Miele kuharica „Kuhanje na pari“


Najbolji recepti iz eksperimentalne Miele kuhinje



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

Upravljački elementi


Tipka za uključivanje/isključivanje

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


Ovom tipkom uključujete i isključujete parnu pećnicu.

Zaslon

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

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

Senzorske tipke




Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Zvuk tipki možete isključiti sa Ostalo  | Postavke | Glasnoća | Ton tipki.

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



Senzorske tipke iznad zaslona

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

Senzorske tipke ispod zaslona





Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Ako parnom pećnicom 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.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, parnom pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p>
	<p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kada istovremeno traje priprema jela ovom senzorskom tipkom možete mijenjati vrijednosti i postavke, kao primjerice temperaturu ili vrijeme pripreme za postupak pripreme ili možete prekinuti postupak pripreme.</p>
	<p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostorom između, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz točke izbornika one se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi.</p> <p>Vrijednosti ili postavke na svijetloj podlozi možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p>
<p>OK</p>	<p>Kada su funkcije na zaslonu prikazane na svijetloj podlozi možete ih pozvati senzorskom tipkom OK. Potom možete promijeniti odabranu funkciju.</p> <p>Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena.</p> <p>Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.</p>

Upravljački elementi

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

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> .
	Podsjetnik minuta
	Kvačica označava aktualnu postavku.
	Postavke kao što su svjetlina zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.

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

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

Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Promjena postavke u listi za odabir

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

Savjet: Aktualna postavka označena je kvačicom \checkmark .

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Promjena postavke segmentnim klizačem

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

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


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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.


Princip rukovanja

Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

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

Unos brojeva

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

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

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

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

Unos slova

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

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

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.


Savjet: Raspoloživo je maksimalno 10 znakova.


Znakove možete jedan za drugim brisati s \leftarrow .

- Odaberite daljnje znakove.
- Kada ste unijeli ime programa, odaberite \checkmark .
- Potvrdite s *OK*.


Naziv se pohranjuje.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

Opis načina rada

Spremnik za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,5 litara, a minimalna 0,5 litre. Na spremniku za vodu nalaze se oznake. Nikako se ne smije prekoračiti gornja oznaka.

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

Vađenje spremnika za vodu funkcionira uz pomoć Push-/Pull sistema: za vađenje lagano pritisnite spremnik za vodu.

Nakon pripreme u generatoru pare ostaje još vruća preostala voda koja se pumpa natrag u spremnik za vodu. Spremnik za vodu ispraznite nakon svakog postupka pripreme s parom.

Posuda za prikupljanje tekućine

Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnite u razinu 1. Tekućina koja kapa sakupiti će se u posudi i takvu ćete tekućinu lako ukloniti.

Posudu za prikupljanje tekućine po potrebi možete koristiti i kao posudu za kuhanje.

Temperatura

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

Vrijeme pripreme

Možete podesiti vrijeme pripreme od 1 minute (0:01) do 10 sati (10:00). Ukoliko vrijeme pripreme traje dulje od 59 minuta, morate navesti sate i minute. Primjer: vrijeme pripreme 80 minuta = 1:20.

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


Šumovi

Nakon uključivanja parne pećnice, tijekom rada i nakon isključivanja čuju se šumovi (zujanje). Taj zvuk ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispušavanja vode.

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

Dok se parna pećnica zagrijava do podešene temperature, na zaslonu se prikazuje Zagrijavanje i rastuća temperatura prostora za pripremu jela.

Kod pripreme na pari je trajanje faze zagrijavanja ovisno 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

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

Redukcija pare

Ukoliko se jelo priprema na temperaturi iznad 80°C, kratko prije završetka pripreme vrata parne pećnice se automatski malo otvore kako bi para izašla iz prostora za pripremu jela. Na zaslonu se pojavljuje Redukcija pare. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.


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

Osvjetljenje prostora za pripremu jela

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

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

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

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

Prva uporaba

Miele@home

Vaša parna pećnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabu Vam je potrebno sljedeće:

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

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

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

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

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

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

Raspoloživost WLAN veze

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

Raspoloživost Miele@home

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

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

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


Miele 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.


Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe.

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

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

Podešavanje jezika

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

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

Podešavanje lokacije

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

Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home.

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

Zaslon i Miele aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

Podešavanje datuma

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

Podešavanje sata

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

Prva uporaba

Poděšavanje tvrdoće vode

Podatak o lokalnoj tvrdoći vode moŹe Vam dati nadležna tvrtka za vo-
doopskrbu.

Ostale informacije o postavkama tvr-
doće vode naći ćete u poglavlju „Pos-
tavke“, odlomak „Tvrdoća vode“.

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

Završetak prve uporabe

- PridrŹavajte se eventualnih uputa na zaslonu.

Prva uporaba je završena.

Prvo čišćenje parne pećnice

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

U tvornici se ispituje funkcija parne pećnice pa kod transporta ostatak vo-
de iz cijevi moŹe ponovno dospjeti u prostor za pripremu jela.

Čišćenje spremnika za vodu

- Izvadite spremnik za vodu.
- Uklonite zaštitu od prelijevanja.
- Spremnik za vodu operite ručno.

Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

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

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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


Prilagođavanje temperature vrelišta

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

Ovaj postupak morate **svakako** pro-vesti, kako bi se jamčila besprijekorna funkcija uređaja.

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

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







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

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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

Postavke

Pregled postavki

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



* Tvornička postavka



Stavka izbornika	Moguće postavke
Miele@home	Aktivacija Deaktivacija Status veze Ponovno postavljanje Resetiranje Postavljanje
Daljinsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
RemoteUpdate	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Presentacija Uključeno Isključeno*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi Preporučene temperature

* Tvornička postavka

Postavke

Pozivanje izbornika „Postavke“

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

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




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju lokaciju.

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

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

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

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

Format prikaza vremena

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

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka električne energije ponovno se prikazuje aktualno vrijeme.



Aktualno vrijeme se pohranjuje na oko 150 sati.

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

Datum

Podešavate datum.

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.

Postavke

Zaslon

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

QuickTouch

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

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

Glasnoća



Signalni tonovi

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

Melodije

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



Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

-  Maksimalna jačina zvuka
-  Melodija je isključena

Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.


-  maksimalna visina tona
-  minimalna visina tona

Ton tipki

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

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

Melodije

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

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

Održavanje topline

Funkcijom Održavanje topline jelo po završetku pripreme možete održavati toplim. Jelo se održava toplim maksimalno 15 minuta prethodno podešenom temperaturom. Otvaranje vrata ili dodir na senzorsku tipku 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.

Postavke

Redukcija pare

- Uključeno
Ukoliko se jelo priprema na temperaturi većoj od 80°C, kratko prije završetka pripreme vrata parne pećnice se automatski malo otvore. Funkcija djeluje tako da kod otvaranja vrata ne izađe puno pare. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.
- 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*.

Tvrdoća vode

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

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

Ako upotrebljavate flaširanu pitku vodu, primjerice mineralnu vodu, upotrebljavajte pitku vodu bez ugljične kiseline. Postavke podesite sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u mg/l Ca²⁺ ili ppm (mg Ca²⁺/l).

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

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


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

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

Postavke

Sigurnost

Zaključavanje tipki

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

- Uključeno

Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite senzorsku tipku *OK* barem 6 sekundi, kako biste nakratko isključili blokadu tipki.

- Isključeno

Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključeno

Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti parnu pećnicu, dodirnite senzorsku tipku *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.

- Isključeno

Blokada uključivanja je deaktivirana. Parnu pećnicu možete upotrebljavati kao obično.

Miele@home

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

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

- Aktivacija
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.
- Deaktivacija
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključi.
- Status veze
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, ime mreže i IP adresa.
- Ponovno postavljanje
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Vratite postavke mreže na početne i odmah uspostavite novu mrežnu vezu.

- Resetiranje
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.
Kada zbrinjavate parnu pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu parnu pećnicu, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da pret hodni vlasnik više ne može pristupiti parnoj pećnici.
- Postavljanje
Ova je postavka vidljiva samo kada još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.


Postavke


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 parne pećnice ili završiti gotov postupak pripreme.


U umreženom odgođenom početku rada parna pećnica treba maks. 2 W.

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

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, već ju morate pokrenuti ručno.

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Tijek RemoteUpdate

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

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

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

Verzija softvera

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

Prodajno mjesto

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

Prezentacija

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


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

Postavke

Tvorničke postavke

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

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 Zaslona | QuickTouch | Isključeno uključite parnu pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je parna pećnica isključena.


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


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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 Min..


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


Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

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


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

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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta


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

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.










Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

Poništavanje podsjetnika minuta

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

Podsjetnik minuta je poništen.

Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Podgrijavanje 	100 °C	80–100 °C
Osobni programi 		
Odmrzavanje 	60 °C	50–60 °C
Uklanjanje kamenca 		
Automatski programi 		
Ostalo 		
Blanširanje	–	–
Priprema jelovnika	–	–
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posuđa	–	–
Dizanje tijesta	–	–
Eco kuhanje na pari	100 °C	40–100 °C
Postavke 		
Sati rada		

- Uključite parnu pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

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

- Napunite spremnik za vodu i ponovno ga umetnite.
- Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnite u razinu 1.
- Gurnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada.

Prikazuju se način rada i preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.


Preporučena temperatura preuzima se u roku od par sekundi. Temperaturu možete naknadno promijeniti senzorskom tipkom ↵.

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

 Opasnost od ozljede vrućom parom.

Kod otvaranja vrata može izaći puno jako vruće pare. Možete se opeći parom.


Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite parnu pećnicu.

Upravljanje

Čišćenje parne pećnice

- Po potrebi izvadite posudu za prikupljanje tekućine iz prostora za pripremu jela i ispraznite je.

 **Opasnost od ozljeda vrućom vodom.**

Po završetku postupka pripreme jela, u spremniku za vodu se nalazi još vruća voda, kojom se možete opeći.

Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se spremnik ne prevrne.

- Izvadite spremnik za vodu.
- Skinite zaštitu i ispraznite spremnik za vodu.
- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Pazite da je zaštita od prelijevanja prilikom postavljanja pravilno utisnuta.

- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Dodavanje vode

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

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

Postupak pripreme jela se nastavlja.

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku ↵.

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:



- Temperatura
- Vrijeme pripreme

Promjena vrijednosti i postavki

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

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

Promjena temperature

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

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

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

Upravljanje

Podešavanje vremena pripreme

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

- Vrijeme pripreme
Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.
- Završetak u
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme pripreme ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

- Odaberite senzorsku tipku ⏸.
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite senzorsku tipku ⏪ kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Savjet: Vrijeme pripreme možete podesiti i izravno preko područja za navigaciju.



Vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura.

Ukoliko se priprema s temperaturom od 80°C, prije kraja pripreme jela prikazuje se Redukcija pare i vrata se automatski malo otvaraju.

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

Novi postupak pripreme jela se može pokrenuti tek kada se automatska tipka za otvaranje vrata vrati u polazni položaj. Tipku za otvaranje vrata ne pritišćite ručno, jer se može oštetiti.



Promjena podešenog vremena pripreme



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

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

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

Brisanje podešenog vremena pripreme

U načinima rada *Kuhanje na pari* , *Sous-vide*  i *Eco kuhanje na pari* možete obrisati Vrijeme pripreme.

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

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


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

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

Upravljanje


Prekid postupka pripreme jela

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

 Opasnost od ozljede vrućom parom.

Kod otvaranja vrata može izaći puno jako vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

 Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.

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

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

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačavanja tlaka pri čemu nastaje šum nalik zviždanju.

Prvo se ponovno zagrijava i prikazuje se rast temperature prostora za pripremu jela. Kad je postignuta podešena temperatura, odbrojava se preostalo vrijeme.

Postupak pripreme se prekida prije vremena kad se vrata otvore tijekom zadnjih minuta pripreme.

Prekid postupka pripreme

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

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

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

Prekid postupka pripreme bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Prekid postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se Prekinuti postupak?.

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

Važne i korisne informacije

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

Posebnost pripreme na pari

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

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

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

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 otporno na temperaturu (do 100°C) i 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, ne na dno prostora za pripremu jela.
- Morate ostaviti mali razmak između gornjeg ruba posude i gornje stijenke prostora za pripremu jela kako bi u posudu dolazilo dovoljno pare.

Posuda za prikupljanje tekućine

Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnite u razinu 1. Tekućina koja kapa sakupiti će se u posudi i tako ćete je lako ukloniti.

Posudu za kondenzat možete po potrebi koristiti i kao posudu za kuhanje.

Razina umetanja

Možete odabrati razinu umetanja koju želite, te ujedno pripremati jela na više razina istovremeno. Vrijeme pripreme se time ne mijenja.

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 za pripremu jela i rešetku uvijek umetnite između prečki pojedine razine, 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 temperaturu, 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

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



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 ribe.

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

Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

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

Postavka

Ostalo  | Eco kuhanje na pari

Napomene o tablici za pripremu jela

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

Odabir vremena pripreme

Navedena vremena pripreme su orijentacijske vrijednosti.

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

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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

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 posude za prikupljanje tekućine ili staklene posude (ovisno o modelu).

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 nataknite ribu s trbuhom prema dolje.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Pripremajte na 100°C oko 60-90 minuta. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.
- Za pripremu **ribe „na plavo“** riba se priprema u vodi s octom (omjer voda: ocat po receptu). Važno je da se ne ošteti koža ribe. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

Postavke

Automatski programi  | Riba | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

Kuhanje na pari

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

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. Koncentrat možete dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za pripremu jela stavite meso zajedno s kostima, povrćem za juhu i hladnom vodom. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

Postavke

Automatski programi  | Meso | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

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

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

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

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

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

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

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

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

Postavke

Automatski programi  | Voće | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kobasice

Postavke


Automatski programi  | Kobasice | ... |


ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme


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

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

Postavke



Automatski programi  | Školjkaši | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu


	 [°C]	 [min]
Kozice	90	3
Račići	90	3
Veliki škamp	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 vi-seća vlakna.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.


Vrijeme pripreme

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

Postavke



Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

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 na posudu za prikupljanje tekućine ili u staklenu posudu (ovisno o modelu). 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 pripreme, namirnice u vakumiranoj vrećici pripremaju se polagano i pri niskoj, konstantnoj temperaturi.

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

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

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

Koristite isključivo temperaturno postavljene vakumske vrećice namijenjene za pripremu jela.

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

Vrećicu za vakumiranje koristite jednokratno.

Vakuimirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje.

Sous-vide

Važne napomene za primjenu


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

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

Savjeti

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

Korištenje Sous-vide načina rada

- Isperite namirnicu hladnom vodom te ju osušite.
- Namirnicu položite u vrećicu za vakumiranje i dodajte začine ili tekućinu.
- Vakumirajte jelo s uređajem za vakumiranje.
- Posudu za prikupljanje kondenzata umetnite u razine 1.
- Za optimalan rezultat pripreme jela umetnite rešetku na 2. razine.
- Vakumirano jelo položite na rešetku (a u slučaju više vrećica položite ih jedne uz druge).
- Odaberite Sous-vide .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte poglavlje „Upravljanje“).

Sous-vide

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 oštire kosti.

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

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

Sous-vide

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.

Podgrijavanje

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

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

Priprema

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

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

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

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

Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Sous-vide

Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme


1 Stupanj pripreme

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

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

3 Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

Zagrijavanje

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

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

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

Posuđe za kuhanje

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

Vrijeme

Broj tanjura ili posuda za pripremu jela ne utječe na vrijeme.

Vrijeme navedeno u tablici odnosi se na prosječnu porciju po tanjuru. Kod većih količina produžite vrijeme.


Savjeti

- Velike komade poput pečenog mesa ne zagrijavajte u jednom komadu, već u obliku porcija na tanjurima.
- Kompaktne komade, poput punjene paprike, rolade ili okruglice, prepolovite.
- Umak zagrijavajte zasebno. Iznimka su jela pripremljena u umaku (npr. gulaš).
- Namirnice poklopite prilikom zagrijavanja. Na taj način ćete spriječiti kondenzaciju pare na posuđu.
- Vodite računa o tome da pohane namirnice, poput primjerice odrezaka, ne ostaju hrskave.

Zagrijavanje namirnica

- Namirnice koje se podgrijavaju prekrijte dubokim tanjurom ili folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.
- Namirnice stavite na rešetku ili u posudu za pripremu jela.

Postavke

Podgrijavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

Ostale primjene

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

Namirnica	🕒* [min]
Povrće	
Mrkva Cvjetača Koraba Grah	6-7
Prilozi	
Tijesto Riža	3-4
Krumpir, prepolovljen po dužini	12-14
Okruglice	15-17
Meso i perad	
Narezano meso, 1,5 cm debljine Rolade, narezane na ploške Gulaš Ragu od janjetine	5-6
Okruglice Königsberger	13-15
Odrezak od piletine Odrezak od puretine	7-8
Riba	
Riblj file, debljine 2 cm	6-7
Riblj file, debljine 3 cm	7-8
Jela na tanjuru	
Špageti, umak od rajčice	13-15
Svinjsko pečenje, krumpir, povrće	12-14
Punjene paprike (polovice), riža	13-15
Piletina, riža	7-8
Juha od povrća	2-3
Krem juha	3-4

Ostale primjene

Namirnica	🕒* [min]
Bistra juha	2-3
Varivo	4-5


🕒 Vrijeme

* Vremena vrijede za namirnice koje se zagrijavaju na tanjuru i prekrivena su s tanjurom.

Ostale primjene

Odmrzavanje

Odmrzavanje u parnoj pećnici traje puno kraće od odmrzavanja na sobnoj temperaturi.

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonelle 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 poput pile-tine, upotrijebite perforiranu posudu s podmetnutom posudom za prikupljanje tekućine ili staklenom posudom (ovisno o modelu). Tako namirnice neće ležati u tekućini od odmrzavanja.

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

Savjeti

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

Postavke

Odmrzavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

Ostale 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				
Riblji 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

Ostale 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/dizanog tijesta	–	60	10-12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
Peciva/kruh				
Peciva	–	60	30	2
Crni kruh, narezani	250 g	60	40	15
Integralni kruh, narezani	250 g	60	65	15
Bijeli kruh, narezani	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme odmrzavanja, ⌛ Vrijeme izjednačavanja

Blanširanje

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


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

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

Postavke

Ostalo  | Blanširanje

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

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 parna pećnica 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 Ostalo  | Priprema jelovnika.
- Odaberite i potvrdite željenu namirnicu.

Ovisno o namirnici nakon odabira slijedi upit o veličini, težini i stupnju pripreme.

- Odaberite i potvrdite željene vrijednosti.
- Kako biste pridodali sljedeću namirnicu odaberite Dodati namirnice te postavite kao i s prvom namirnicom.
- Ponovite postupak eventualno za treću namirnicu.

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

Ostale primjene

- Ukoliko u perforiranim posudama pripremate namirnice koje kapaju ili puštaju boju, stavite ih izravno iznad posude za prikupljanje tekućine ili staklene posude (ovisno o modelu). Na taj ćete način izbjeći prijenos okusa ili obojenja tekućinom koja kaplje.

Po završetku faze zagrijavanja parna pećnica Vam pokazuje, 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 odvrtnanje (twist-off) kao i one sa staklenim poklopcem i gumenom brtvom.

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

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

Voće

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

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

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

Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

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

Količina punjenja

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

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

Meso i kobasice

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

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

Napomene

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

Ukuhavanje namirnice

- Rešetku umetnite u razinu 1.
- Staklenke postavite na rešetku. Stak- la se ne smiju dodirivati.

Postavke

Ostalo  | Ukuhavanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

Ostale primjene

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.

Sterilizacija posuđa

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

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


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

Postavke

Ostalo  | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta

Dizanje tijesta s kvascem


- Pripremite tijesto prema receptu.
- Otvorenu posudu s tijestom stavite na umetnutu rešetku.

Postavke

Ostalo  | Dizanje tijesta

Vrijeme: po receptu

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: po receptu

Ostale primjene


Zagrijavanje vlažnih ručnika

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 70°C

Vrijeme pripreme: 2 minute

Otapanje želatine

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje želatine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 1 minuta

Dekristalizacija meda


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

Prilikom ukapljivanja (dekriztalizacije) meda na temperaturi od 60 °C, glavni fokus je na ponovnom dobivanju mazive namirnice.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60 °C

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

Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.


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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

Ostale primjene

Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježije mlijeko.

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

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Priprema jogurta

ili

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.

Topljenje slanine


Slanina neće potamniti.

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Pirjanje luka


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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Ostale primjene

Cijeđenje soka iz voća

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

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

Priprema

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

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

Velike komade voća narežite na kockice debljine 2 cm. Što je voće ili povrće 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 tekućinu ispod položite posudu koja nije perforirana ili posudu za prikupljanje tekućine ili staklenu posudu (ovisno o modelu).

Postavke

Kuhanje na pari 


Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta

Guljenje namirnica

- Namirnice poput rajčica, nektarina i sl. zarezite ukriž na mjestu gdje se nalazi peteljka. Tako će se kožica lakše skinuti.
- Stavite namirnice u perforiranu posudu.
- Bademe odmah nakon vađenja prelijte hladnom vodom. Inače ih nećete moći oguliti.

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme


Konzerviranje jabuka

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

Postavke

Automatski programi  | Voće | Jabuke | Cijelo

ili

Kuhanje na pari 


Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Priprema umućenih poširanih jaja

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


Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute


Sati rada

Odabirom Ostalo  | Sati rada možete pozvati ukupan broj radnih sati svoje parne pećnice.

Automatski programi

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

Kategorije

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

Uporaba automatskih programa

- Odaberite Automatski programi .


Pojavljuje se popis za odabir.

- Odaberite željenu kategoriju (primjerice Riba).


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

- Odaberite željeni automatski program.

- Slijedite upute na zaslonu.

Savjet: Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za umetanje 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 se prikazuje nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme.
- 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.
- 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 umetanja 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 dovoljno kuhano, odaberite Naknadna prip..
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi. Po isteku automatskog programa odaberite senzorsku tipku ↵.

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.

■ Odaberite **Zaključiti korak pripreme**.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

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

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

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

■ Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite **Pohrana**.

■ Unesite naziv programa.

■ Odaberite **✓**.


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

■ Potvrdite s **OK**.

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

Pokretanje osobnih programa

- Gurnite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite Osobni programi .


- Odaberite željeni program.

- Odaberite Provesti.

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:

- Pokretanje odmah
Program se odmah pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
 - Završetak u
Određujete vrijeme kad treba završiti neki program. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
 - Početak u
Određujete vrijeme kad program treba početi. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
 - Prikaz koraka pripreme
Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.
- Odaberite željenu točku izbornika.

Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

Promjena koraka pripreme

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

- Odaberite Osobni programi .

- Odaberite program koji želite mijenjati.

- Odaberite Izmjena programa.

- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili Dodati korak pripreme kako biste dodali korak pripreme.

- Odaberite i potvrdite željene postavke.

- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite Pokretanje programa.

- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite Pohrana.


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

- Potvrdite s OK.

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

Osobni programi

Promjena naziva


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

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



- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

Brisanje osobnih programa




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

Program se briše.

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

Podaci za ispitivačke institute




Probna jela prema EN 60350-1 (način rada Kuhanje na pari)

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokula (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	po želji	100	3
Raspodjela pare					
Brokula (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	po želji ³	100	3
Kapacitet uređaja					
Grašak (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	po 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Razina(e), ² Temperatura,  Vrijeme pripreme

- 1 Posudu za sakupljanje tekućine ili staklenu posudu (ovisno o modelu) gurnite u razinu 1.
- 2 Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).
- 3 Gurnite 2x DGGL 1/2-40L jedan za drugim u razinu.
- 4 Gurnite po 2x DGGL 1/2-40L jedan za drugim u razine za umetanje.
- 5 Test je završen 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]	 ⁴	 [°C]	Visina [cm]	 [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Komadići brokule	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4


⁴ Razina, ² Temperatura,  Vrijeme pripreme

- 1 Postupak pogledajte u poglavlju „Kuhanje na pari“, odlomak „Priprema jelovnika“.
- 2 Posudu za sakupljanje tekućine ili staklenu posudu (ovisno o modelu) gurnite u razinu 1.
- 3 Umetnite 1. probno jelo (krumpir) u hladan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).

Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, rešetki i priboru. Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela, rešetka 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 nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Sve su površine osjetljive na ogrebotine. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina. Za čišćenje isključivo upotrebljavajte sredstva namijenjena kućanstvu. Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

Ako nečistoće dulje stoje, u određenim se okolnostima više ne mogu ukloniti.

Površine se mogu obojiti ili promijeniti.

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

■ Nakon svakog korištenja parne pećnice potrebno je očistiti i osušiti prostor za pripremu jela i pribor.

■ Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

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

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 plemenitog čelika
- 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 mekom krpom.

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

Čišćenje i održavanje

Čišćenje prostora za pripremu jela

Nakon svakog korištenja očistite i osušite prostor za pripremu jela, brtve vrata, sabirne žljebove i unutrašnju stranu vrata.

■ Uklonite:

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

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

■ Sve površine na kraju osušite krpom.

Grijač na dnu pećnice može nakon duljeg korištenja promijeniti boju zbog tekućine koja kapa. Time nije narušena funkcionalnost.

Brtva vrata je konstrukcijski napravljena za čitav radni vijek uređaja. No ako brtvu vrata možda ipak jednom bude potrebno zamijeniti obratite se servisu (pogledajte kraj ovih uputa za uporabu).

Čišćenje tipke za automatsko otvaranje vrata

Pazite da tipka za automatsko otvaranje vrata ne bude slijepljena zbog ostataka hrane.

- Zaprljanja na automatskom otvaranju vrata **odmah** očistite s čistom spužvom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

Čišćenje spremnika za vodu

- Spremnik za vodu izvadite nakon svake uporabe.
- Uklonite zaštitu.
- Ispraznite spremnik za vodu.
- Ručno isperite spremnik s vodom i osušite ga naknadno, kako bi spriječili stvaranje mrlja od kamenca.
- Ponovno namjestite zaštitu od prelijevanja na spremnik za vodu. Pazite da je zaštita od prelijevanja pravilno utisnuta.

Čišćenje pribora

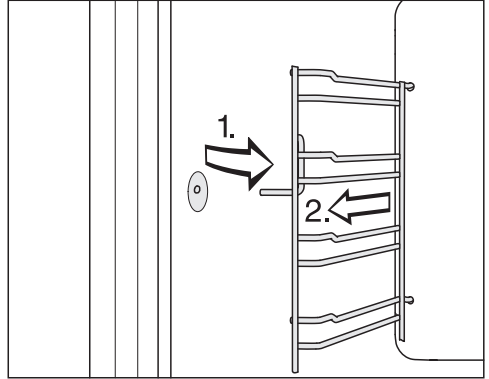
Sav pribor prikladan je za pranje u perilici posuđa.

Čišćenje posude za prikupljanje tekućine, rešetke i posude za kuhanje

- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za sakupljanje tekućine, rešetku i posudu za kuhanje.
- Uklonite plavkaste mrlje na posudi za pripremu jela s octom i isperite pod mlazom čiste vode.

Čišćenje vodilice za prihvat

Vodilice za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.



- Povucite vodilicu za prihvat sprijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).
- Vodilicu za prihvat operite u perilici posuđa ili pomoću čiste spužve, sredstva za ručno pranje i tople vode.

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

Ako vodilice za prihvat nisu pravilno postavljene, nema zaštite od prevrtanja ili izvlačenja.

Čišćenje i održavanje

Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici

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

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


Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslonu se prikazuje broj preostalih ciklusa. Parna pećnica će se zaključati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela.


Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

Tijekom postupka uklanjanja kamenca spremnik za vodu je potrebno isprati i napuniti sa svježom vodom.

Funkcije Početak u i Završetak u nisu ponuđene tijekom postupka uklanjanja kamenca.

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Uklanjanje kamenca .

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

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

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

Tijekom postupka potrebno je dva puta isprati spremnik za vodu i napuniti ga svježom vodom.

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

Po isteku preostalog vremena pojavljuje se Završetak te se oglašava zvučni signal.

- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite spremnik za vodu i skinite zaštitu od prelijevanja.
- Ispraznite i osušite spremnik za vodu.
- Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Potom osušite prostor za pripremu jela.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Što učiniti, ako ...

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

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka naći ćete na www.miele.com/service.

Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili poteškoća i pronalženju njihovog rješenja.


Poruke na indikatoru/zaslону

Problem	Uzrok i rješenje
F44	Došlo je do tehničke greške. <ul style="list-style-type: none">■ Isključite i nakon par minuta ponovno uključite parnu pećnicu.■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servisu.
Na zaslonu se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tablici.	Došlo je do greške u elektronici. <ul style="list-style-type: none">■ Prekinite napajanje parne pećnice oko 1 minutu.■ Ako problem ostane i nakon ponovnog uključivanja napajanja, nazovite servis.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Prostor za pripremu jela nije vruć.</p>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Parna pećnica se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onesposobljeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Prodajno mjesto“). <p>Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
<p>Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.</p>	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“ odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici“).
<p>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</p>	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorite vrata. <p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja. <p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamijenite brtvu na vratima. Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte kraj ovih uputa).
<p>Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u.</p>	<p>Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi. <p>Kod Uklanjanje kamenca ove funkcije načelno nisu ponuđene.</p>

Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Senzorske tipke ne reagiraju.	Odabrali ste postavku Zaslon QuickTouch Isključeno. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je parna pećnica isključena. <ul style="list-style-type: none">■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite parnu pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je parna pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon QuickTouch Uključeno.
	Parna pećnica nije priključena na električnu mrežu. <ul style="list-style-type: none">■ Provjerite je li mrežni utikač parne pećnice utaknut u utičnicu.■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
	Problem s upravljanjem. <ul style="list-style-type: none">■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i parna se pećnica ponovno pokrene.

Šumovi

Problem	Uzrok i rješenje
Za vrijeme rada i nakon isključivanja parne pećnice čuje se šum (zujanje).	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispušavanja vode.
Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.	Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvođi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okrene još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.
Kod ponovnog uključivanja pojavljuje se šum nalik zviždanju.	Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.

Opći problemi ili tehničke smetnje

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica se ne može uključiti.	<p>Iskočio je osigurač.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici). <p>Vjerojatno je došlo do tehničke greške.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da<ul style="list-style-type: none">– isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili– isključite FID (diferencijalnu) sklopku.■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	<p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.

Dodatni pribor

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

Te proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele internet trgovine.

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

Posuđe za kuhanje

Miele nudi veliki izbor posuđa. One su savršeno usklađene po pitanju njihovih funkcija i dimenzija na Miele uređaje.

Detaljne informacije o pojedinim proizvodima možete pronaći na Miele Web stranici.

- Perforirane posude za kuhanje u različitim veličinama
- Neperforirane posude za kuhanje u različitim veličinama

Sredstva za čišćenje i održavanje

- Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)
- Višenamjenska krpa od mikrovlakana za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

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

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.

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

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Sigurnosne napomene za ugradnju

 Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Parna pećnica može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju parne pećnice bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

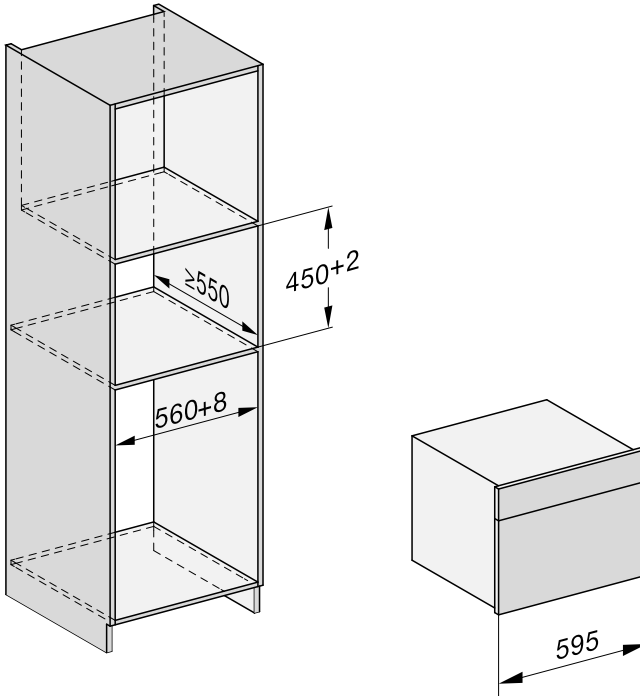
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice parne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja parne pećnice.
Prije priključivanja usporedite ove podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom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

Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

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

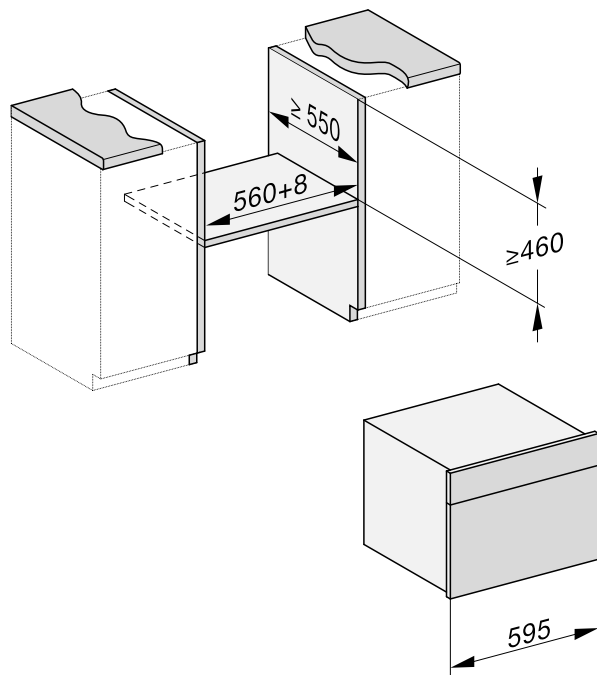


Ugradnja

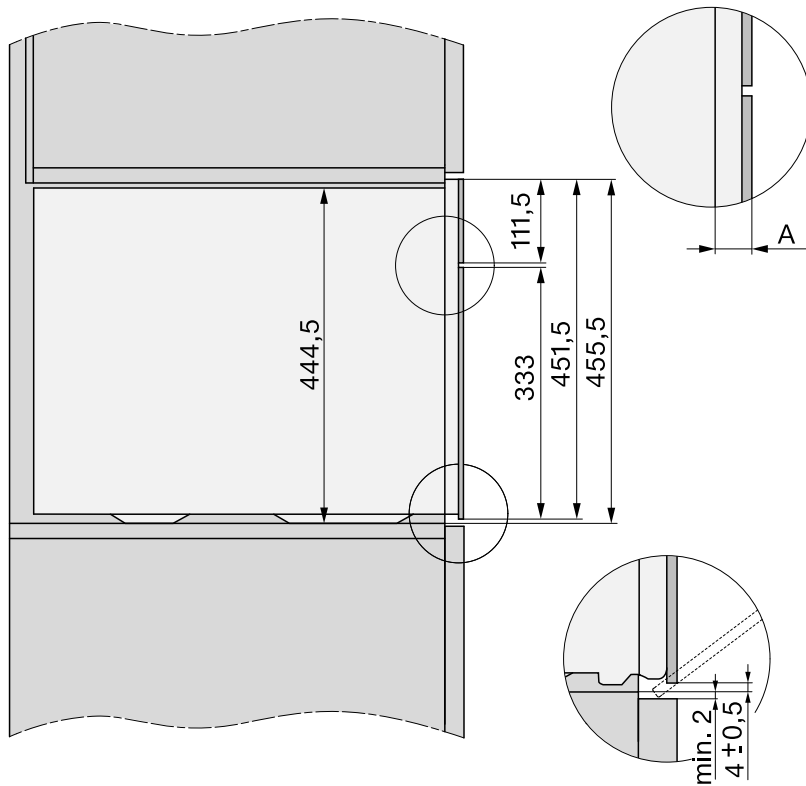
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

Ako parnu pećnicu treba ugraditi ispod električne ili indukcijske ploče za kuhanje, poštujujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje.



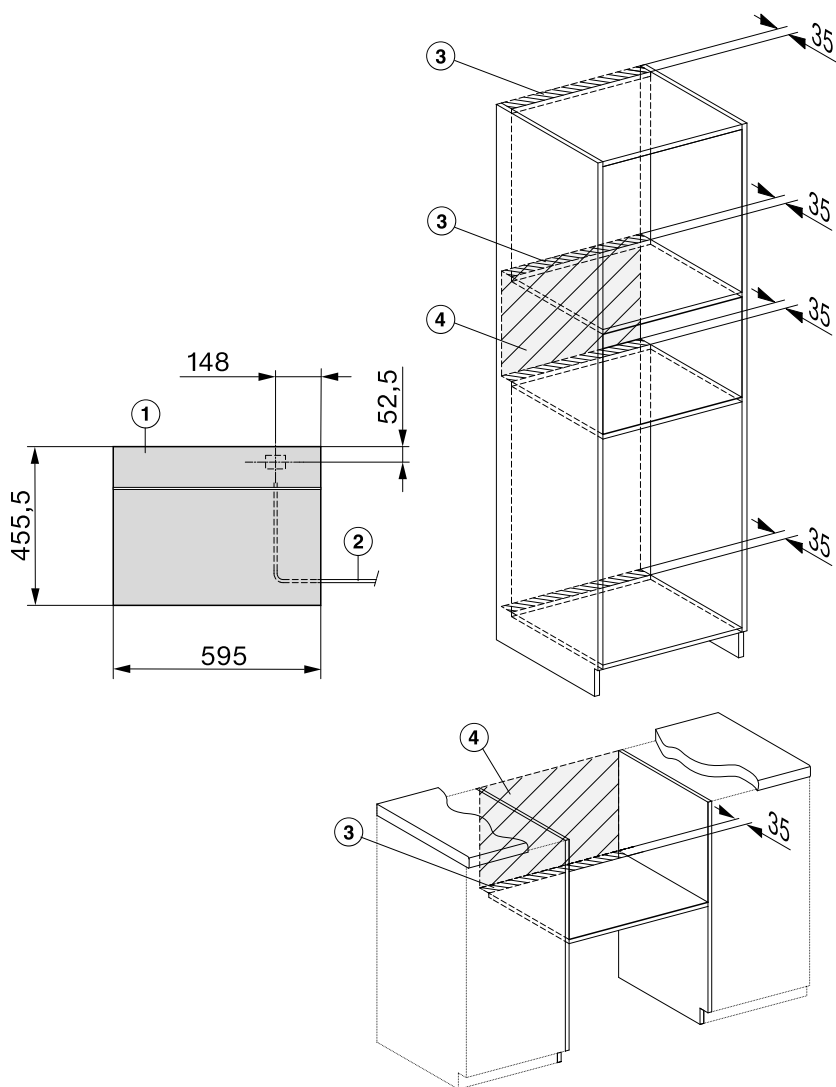
Bočna strana



- A** Staklena prednja strana: 22 mm
- Metalna prednja strana: 23,3 mm

Ugradnja

Priključak i ventilacija



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

Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

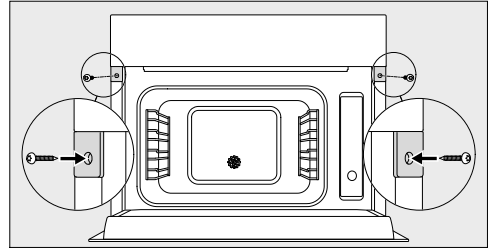
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

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

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

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.

- Gurnite parnu pećnicu u ormarić i postavite ju u ispravan položaj. Pazite da se priključni kabel ne prignječi ili ošteti.
- Otvorite vrata.




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

Električni priključak

Parna pećnica je serijski „pripremljena za priključak“ za priključivanje na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.


Parnu pećnicu 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 parne pećnice 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 parne pećnice.

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 usporedite 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 instalaciju 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 instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.

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

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

- www.miele.hr pod Proizvodi / Preuzimanje
- <https://miele.hr/upute>, pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvoda ili tvorničkog broja

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

Maksimalna snaga odašiljanja WLAN modula < 100 mW

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 prosljeđuju 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.

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

DG 7440

hr-HR

M.-Nr. 11 266 640 / 03