

## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica s parom




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

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	<b>7</b>
<b>Održivost i zaštita okoliša</b> .....	<b>13</b>
Savjeti za uštedu energije .....	14
<b>Upoznavanje</b> .....	<b>15</b>
Pećnica s parom .....	15
Tipaska naljepnica .....	17
Isporučeni pribor .....	17
Dodatni pribor.....	18
Upravljački elementi.....	19
Tipka Uključivanje/Isključivanje .....	20
Zaslon .....	20
Senzorske tipke .....	20
Simboli .....	22
Princip rukovanja .....	23
Odabir točke izbornika .....	23
Promjena postavke u listi za odabir.....	23
Promjena postavke segmentnim klizačem.....	23
Odabir načina rada ili funkcije .....	23
Unos brojeva.....	24
Unos slova .....	24
Aktivacija MobileStart.....	24
Opis funkcija.....	25
Upravljačka ploča.....	25
Spremnik za vodu.....	25
Posuda za kondenzat.....	25
Temperatura.....	25
Vlažnost.....	25
Vrijeme pripreme .....	25
Šumovi.....	26
Faza zagrijavanja .....	26
Faza pripreme jela.....	26
Redukcija pare.....	26
Osvjetljenje prostora za pripremu jela .....	26
<b>Puštanje u rad</b> .....	<b>27</b>
Umrežavanje .....	27
Osnovne postavke.....	28
Prvo čišćenje pećnice s parom.....	29
Prilagođavanje temperature vrelišta .....	30
Zagrijavanje pećnice s parom .....	30
<b>Postavke</b> .....	<b>31</b>
Pregled postavki .....	31

Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	33
Jezik  .....	33
Dnevno vrijeme .....	33
Datum .....	34
Osvjetljenje .....	34
Zaslon .....	34
Glasnoća .....	35
Jedinice .....	35
Održavanje topline .....	36
Redukcija pare .....	36
Preporučene temperature .....	36
Booster .....	36
Tvrdoća vode .....	37
Automatsko ispiranje .....	39
Sigurnost .....	39
Miele@home .....	39
Provođenje Scan & Connect .....	40
Daljinsko upravljanje .....	41
Aktivacija MobileStart .....	41
RemoteUpdate .....	41
Verzija softvera .....	42
Prodajno mjesto .....	42
Tvorničke postavke .....	42
Sati rada .....	42
<b>Glavni izbornik i podizbornici .....</b>	<b>43</b>
<b>Upravljanje .....</b>	<b>45</b>
Jednostavno upravljanje .....	45
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	46
Promjena temperature .....	46
Promjena Vlaga .....	46
Podešavanje vremena pripreme .....	47
Promjena podešenog vremena pripreme .....	47
Brisanje podešenog vremena pripreme .....	47
Prekid postupka pripreme .....	48
Kratki prekid postupka pripreme .....	48
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....	49
Booster .....	49
Prethodno zagrijavanje .....	50
Crisp function .....	50
Ispuštanje mlaza pare .....	51
Podsjetnik minuta .....	51

# Sadržaj

---

<b>Važne i korisne informacije</b> .....	<b>53</b>
Posebnost pripreme na pari.....	53
Posuda za kuhanje na pari.....	53
Vlastito posuđe.....	53
Razina umetanja .....	53
Duboko zamrznute namirnice.....	54
Temperatura .....	54
Vrijeme pripreme .....	54
Priprema s tekućinom.....	54
Vlastiti recepti – priprema na pari.....	54
Univerzalni lim i rešetka.....	54
<b>Kuhanje na pari</b> .....	<b>55</b>
Eco kuhanje na pari .....	55
Napomene o tablici za pripremu jela.....	55
Povrće .....	56
Riba.....	59
Meso .....	62
Riža .....	64
Žitarice .....	65
Rezanci/Tjestenina.....	66
Okruglice.....	67
Sušene mahunarke.....	68
Kokošja jaja.....	70
Voće.....	71
Kobasice .....	71
Rakovi.....	72
Školjke.....	73
Priprema jelovnika – ručna.....	74
<b>Sous-vide</b> .....	<b>75</b>
<b>Ostale primjene</b> .....	<b>82</b>
Zagrijavanje .....	82
Odmrzavanje .....	84
Mix & Match .....	87
Priprema jelovnika - automatska.....	95
Ukuhavanje.....	95
Ukuhavanje kolača.....	98
Sušenje .....	99
Cijeđenje soka iz voća.....	100
Blanširanje.....	101
Sterilizacija posuđa .....	101
Zagrijavanje posuđa .....	102
Održavanje topline .....	102

Dizanje tijesta s kvascem .....	103
Zagrijavanje vlažnih ručnika.....	103
Otapanje želatine.....	103
Dekristalizacija meda .....	104
Otapanje čokolade .....	104
Topljenje slanine .....	105
Pirjanje luka .....	105
Konzerviranje jabuka .....	105
Priprema umućenih poširanih jaja.....	105
Voćni namaz .....	106
Guljenje namirnica .....	107
Priprema jogurta .....	108
<b>Automatski programi.....</b>	<b>109</b>
Kategorije.....	109
Uporaba automatskih programa.....	109
Napomene za primjenu .....	109
<b>Osobni programi.....</b>	<b>110</b>
<b>Pečenje kolača, peciva i dr.....</b>	<b>113</b>
Napomene za pečenje .....	113
Savjeti za pečenje.....	114
Napomene za načine rada.....	114
<b>Pečenje mesa.....</b>	<b>116</b>
Napomene za pečenje .....	116
Napomene za načine rada.....	116
<b>Priprema jela na roštilju .....</b>	<b>118</b>
Napomene za pripremu na roštilju .....	118
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	118
Napomene za načine rada.....	119
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>120</b>
Upute o čišćenju i održavanju.....	120
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	121
Čišćenje prednje strane.....	121
PerfectClean .....	122
Prostor za pripremu jela.....	123
Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat .....	124
Pribor.....	125
Čišćenje vodilice za prihvat.....	126
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje .....	127

# Sadržaj

---

Održavanje.....	128
Namakanje.....	128
Sušenje.....	128
Ispiranje.....	128
Uklanjanje kamenca.....	128
HydroClean.....	130
Demontaža vrata .....	134
Ugradnja vrata.....	135
<b>Rješavanje problema .....</b>	<b>136</b>
Poruke na zaslону.....	136
Neočekivano ponašanje .....	137
Šumovi .....	139
Nezadovoljavajući rezultat .....	140
Opći problemi ili tehničke smetnje .....	140
<b>Servis .....</b>	<b>145</b>
Kontakt u slučaju smetnji .....	145
Jamstvo .....	145
<b>Ugradnja.....</b>	<b>146</b>
Sigurnosne napomene za ugradnju.....	146
Dimenzije za ugradnju.....	147
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić .....	147
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić .....	148
Bočna strana.....	149
Područje otvaranja upravljačke ploče .....	150
Priključak i ventilacija .....	151
Ugradnja pećnice s parom .....	152
Električni priključak .....	153
<b>Podaci za ispitivačke institute .....</b>	<b>154</b>
Razred energetske učinkovitosti prema EN 60350-1.....	156
<b>Tehnički podaci.....</b>	<b>158</b>
Izjava o sukladnosti .....	158
Autorska prava i licence za komunikacijski modul .....	158

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

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

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

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

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


### Namjenska uporaba

- ▶ Ova pećnica s parom predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
  - ▶ Ova pećnica s parom nije namijenjena korištenju na otvorenom.
  - ▶ Pećnicu s parom upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu s parom, pečenje, pripremu s roštiljem, odmrzavanje i zagrijavanje namirnica.
- Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati pećnicom s parom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu pećnicu s parom upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
  - ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.
  - ▶ Ova pećnica s parom sadrži 3 izvora svjetlosti razreda energetske učinkovitosti E.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe pećnicu s parom.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice s parom, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu s parom bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu s parom. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu s parom bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice s parom. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom s parom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.  
Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljeda parom i vrućim površinama. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica s parom se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela. Zato spriječite da djeca dodiruju pećnicu s parom tijekom rada.  
Djecu držite podalje od pećnice s parom sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih ozljeda.
- ▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 10 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.  
Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.
- ▶ Kada dodirnete senzorsku tipku , vrata se automatski u potpunosti otvaraju. Vrata pritom mogu primjerice udariti djecu ili životinje. Ukoliko vrata otvarate daljinskim upravljanjem pomoću govornog asistententa, na kombiniranoj parnoj pećnici se oglašava signal. Prilikom otvaranja pazite da se u prostoru otvaranja vrata ne nalaze osobe ili predmeti.

## Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlaštenu Miele servis.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Oštećena pećnica s parom može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica s parom vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu s parom.
- ▶ Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv. Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510–2.
- ▶ Električna sigurnost pećnice s parom može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje prepustite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s parom s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice s parom. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Ne priključujte pećnicu s parom na taj način na električnu mrežu.
- ▶ Pećnicu s parom upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ova pećnica s parom ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu pećnice s parom.  
Nikada ne otvarajte kućište pećnice s parom.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu s parom popravljaju osobe neovlaštene od strane tvrtke Miele.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtka Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo takvim rezervnim dijelovima.
- ▶ Ako je uklonjen mrežni kabel ili mrežni kabel nije opremljen utikačem, električar mora priključiti pećnicu s parom na električnu mrežu.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

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

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

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

### Pravilna uporaba

▶ Opasnost od ozljeda parom i vrućim površinama. Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći parom, grijačima, o prostor za pripremu jela, pribor, staklo vrata ili namirnice koje se pripremaju. Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili tijekom bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela kao i prilikom zatvaranja vrata navucite kuhinjske rukavice.

▶ Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu. Namirnica koja se priprema može se preliti iz posude prilikom umetanja ili vađenja. Možete se opeći o namirnicu koja se priprema. Prilikom umetanja ili vađenja posude za pripremu jela pazite da se vruće jelo ne prelije.

▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.


▶ Plastično posuđe koje nije namijenjeno uporabi u pećnici rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti pećnicu s parom ili se može zapaliti.

Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.

Ako za pripremu na pari želite koristiti plastično posuđe, obratite pažnju na to da je isto otporno na temperaturu (do 100 °C) i paru. Ostalo plastično posuđe moglo bi se otopiti ili postati lomljivo.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Namirnice koje se pohranjuju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici s parom. U prostoru za pripremu jela ne čuvajte namirnice, a prilikom pripreme jela ne koristite predmete koji mogu hrđati.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se može udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 10 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica s parom se može oštetiti.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu s parom ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu s parom i plamen ugase tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.
- ▶ Predmeti se zbog visokih temperatura mogu zapaliti u blizini uključene pećnice s parom. Pećnicu s parom nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostorije.
- ▶ Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.
- ▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju. Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Upotrijebite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač.
- ▶ Vrata pećnice s parom ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti pećnicu s parom i izvući mrežni utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova se para može zapaliti na vrućim grijačima.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje. Ne stavljajte posuđe ni tave, lonce ili limove izravno na dno prostora za pripremu jela. Ako dno prostora za pripremu jela želite koristiti kao površinu za odlaganje, položite rešetku s površinom za odlaganje prema gore na dno prostora za pripremu te na nju postavite posuđe. Pazite da je sito na dnu nije pomaknuto.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem rešetke natrag i naprijed.

Rešetku na dnu prostora za pripremu nemojte pomicati naprijed nazad.

▶ Krupniji ostaci namirnica mogu začepiti odvod vode i pumpu. Sito na dnu uvijek mora biti postavljeno.

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

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

### Čišćenje i održavanje

▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.

Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.

▶ Prihvatne vodilice se mogu izvaditi. Prihvatne vodilice ponovo pravilno postavite.

▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dopiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.

### Pribor

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

▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše pećnice s parom.

### 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 predajete na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

### Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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

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

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

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

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

Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan 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 prekrivenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste uređaj obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.

## Savjeti za uštedu energije


### Postupci pripreme jela

- Ukoliko je moguće, koristite automatske programe za pripremu Vašeg jela.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji Vam za postupak pripreme jela nije potreban.
- Odaberite općenito nižu temperaturu navedenu u receptu ili u tablici pripreme te jelo koje pripremate provjerite nakon kratkog vremena.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela ako je tako navedeno u receptu ili tablici pripreme.
- Vrata tijekom pripreme po mogućnosti nemojte otvarati.
- Za pečenje koristite mat, tamne kalupe. Oni bolje preuzimaju toplinu te ju brže prenose na tijesto. Svijetli materijali od plemenitog čelika ili aluminija reflektiraju toplinu, koja tako teže doseže namirnicu koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela ili rešetku ne pokrivajte s aluminijskom folijom koja reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica. Podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu, ako je raspoloživ.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji i donji grijač, jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruženjem zraka. Pri tom jelo pripremate na nižim tem-

peraturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.

- U načinu rada Eco vrući zrak pripremate energetski štedljivo s optimalnim korištenjem topline. Ovaj način rada koristite za pripremu manjih količina poput zamrznute pizze ili kolačića iz modlica. Vrata tijekom pripreme nemojte otvarati.
- Za pripremu s parom na način da štedite energiju, možete koristiti način rada Eco kuhanje na pari. Ovaj način je prije svega prikladan za pripremu povrća i ribe.
- Kada je moguće, istovremeno pripremajte više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, po mogućnosti pripremajte jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

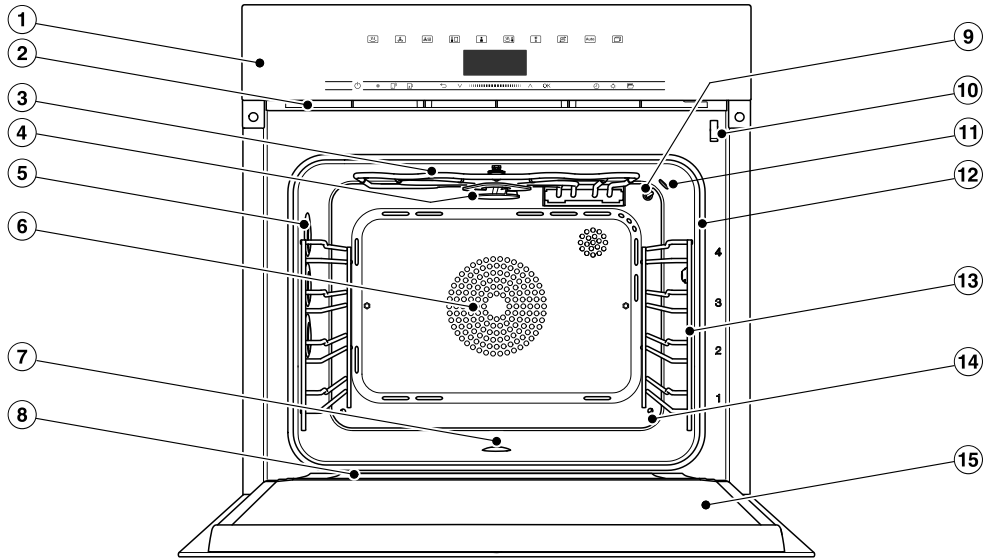
### Prilagodba postavki

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

### Način uštede energije

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

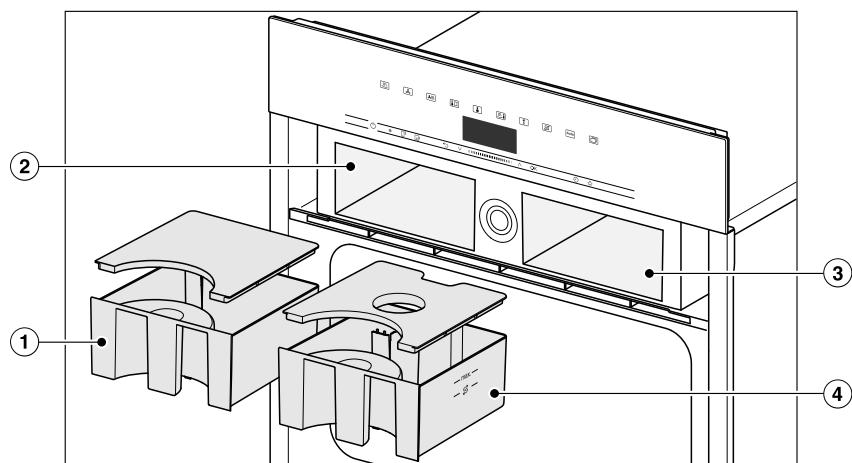
## Pećnica s parom



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

# Upoznavanje

---



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

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

## Tipska naljepnica

Tipska naljepnica nalazi se na gornjoj strani uređaja.

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

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

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

## Isporučeni pribor

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

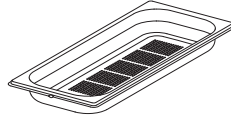
Ovisno o zemlji i modelu može biti priložen i dodatni pribor.

## Posuda za kuhanje na pari DGG 20



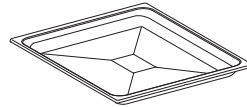
1 neperforirana posuda za kuhanje na pari od plemenitog čelika  
Zapremnina 2,4 l  
Iskoristivi kapacitet 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

## Posuda za kuhanje na pari DGGL 20



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

## Univerzalni lim HUBB 71



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

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



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

## Otvarač



Za ručno otvaranje vrata

## HydroCleaner

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

## Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz pećnice s parom

# Upoznavanje

---

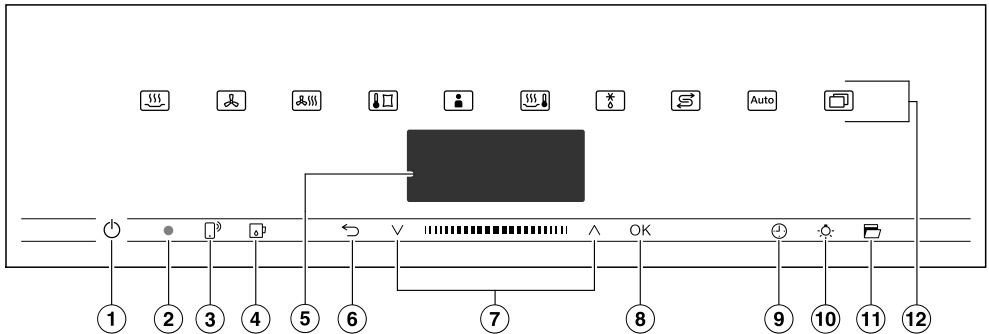
## Dodatni pribor










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

Miele internetskoj trgovini možete pristupiti preko QR kôda u nastavku:



## Upravljački elementi




- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje pećnice s parom
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Sensorna tipka   
Za upravljanje pećnicom s parom  
Vašim mobilnim krajnjim uređajem
- ④ Sensorna tipka   
Za otvaranje i zatvaranje upravljačke ploče
- ⑤ Zaslون  
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Sensorna tipka   
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke i za promjenu točki izbornika tijekom postupka pripreme
- ⑦ Područje navigacije tipkama sa strelicama  i    
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑧ Sensorna tipka *OK*  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑨ Sensorna tipka    
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑩ Sensorna tipka    
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑪ Sensorna tipka    
Za otvaranje vrata
- ⑫ Sensorne tipke  
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki

# Upoznavanje

---



## Tipka Uključivanje/Isključivanje

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


Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu s parom.

## Zaslon

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

Nakon uključivanja pećnice s parom 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 pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslon | QuickTouch | 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 pećnicom s parom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli te je na raspolaganju funkcija MobileStart.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, pećnicom s parom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p>
	<p>Pomoću ove senzorske tipke otvarate i zatvarate upravljačku ploču (pogledajte poglavlje „Opis funkcija“, odlomak „Upravljačka ploča“).</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 Booster 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>
OK	<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>

# Upoznavanje

Senzorska tipka	Funkcija
	Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.
	Pomoću ove senzorske tipke vrata se automatski otvaraju. Kako biste ih zatvorili, vrata pritisnite rukom ili hvataljkama za posuđe o prednji okvir, dok ne uskoče.

## 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.

## Princip rukovanja

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

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

## Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

## Promjena postavke u listi za odabir

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

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

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Promjena postavke segmentnim klizačem

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


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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.


Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

# Upoznavanje

## 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 .

- 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. Pećnicom s parom možete daljinski upravljati pomoću Miele@mobile aplikacije.

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## Opis funkcija

### Upravljačka ploča

Iza upravljačke ploče se nalazi spremnik za vodu i posuda za kondenzat. Upravljačka ploča se otvara i zatvara dodirnom na senzorsku tipku . Ista je opremljena zaštitom protiv priklještenja. Ako upravljačka ploča kod otvaranja/zatvaranja naiđe na otpor, postupak se prekida. Ipak ne dodirujte gornju stranu vrata prilikom otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče.

### Spremnik za vodu

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

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

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

### Posuda za kondenzat



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

### Temperatura

Neki načini rada imaju preporučenu temperaturu. Preporučena temperatura se može promijeniti za pojedinačni postupak pripreme, korak pripreme ili trajno unutar zadanog područja. Preporučenu temperaturu možete mijenjati u koracima od 5°C, kod Sous-vide načina pripre-

me u koracima od 1°C (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Preporučene temperature“).

### Vlažnost

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

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

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

### Vrijeme pripreme

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

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

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

# Upoznavanje

---


## Šumovi

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

Dok pećnica s parom radi čuje se šum ventilatora.

## Faza zagrijavanja

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

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

## Faza pripreme jela

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

## Redukcija pare

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


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

## Osvjetljenje prostora za pripremu jela

Pećnica s parom je tvornički tako postavljena da se osvjetljenje prostora za pripremu jela u svrhu uštede energije isključuje nakon pokretanja.

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

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

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

## Umrežavanje

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

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

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

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

## Pametne dodatne opcije putem Miele aplikacije\*

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

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

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

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

## Miele aplikacija


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



# Puštanje u rad

## Osnovne postavke

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada.

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

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.
- 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*.

## Podešavanje tvrdoće vode

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

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

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

## Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.

## Prvo čišćenje pećnice s parom

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



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

## Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat

 Opasnost od ozljede upravljačkom pločom.

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

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

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

## Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

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

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

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

Pećnica s parom je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

# Puštanje u rad


## Prilagođavanje temperature vrelišta

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

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

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti pećnicu s parom.


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


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

## Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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

## Zagrijavanje pećnice s parom

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

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**






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

Navucite kuhinjske rukavice tijekom postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela kao i prilikom zatvaranja vrućih vrata.

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


Za to vrijeme se pobrinite za dostatno prozračivanje kuhinje.

## Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...   deutsch   english   ... 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	
Booster	Uključeno* Isključeno
Tvrdoća vode	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH


\* Tvornička postavka



## Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
Automatsko ispiranje	Uključeno* Isključeno
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključeno   Isključeno* Blokada uključivanja  Uključeno   Isključeno*
Miele@home	Aktivacija   Deaktivacija Status veze Ponovno postavljanje Resetiranje Postavljanje
Daljijsko upravljanje	Uključeno* Isključeno
RemoteUpdate	Uključeno* Isključeno
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno   Isključeno*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Osobni programi Preporučene temperature

\* Tvornička postavka

## Pozivanje izbornika „Postavke“

U izborniku Ostalo  | Postavke možete personalizirati svoju pećnicu s parom, 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 pećnicu s parom:

- Uključeno  
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.  
Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Uključeno, sve senzorske tipke reagiraju odmah na dodir. Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Isključeno, pećnicu s parom morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Isključeno  
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Pećnicu s parom morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje  
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.

### Format prikaza vremena

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

# Postavke

---

## Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.



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

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

## Datum

Podešavate datum.



## 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.

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

### QuickTouch

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

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

## Glasnoća

### Signalni tonovi

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

Ukoliko vrata želite otvoriti daljinskim upravljanjem pomoću govornog asistenta, prilikom otvaranja pazite da se nitko ne nalazi u području otvaranja vrata.

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

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

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

## Redukcija pare

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

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

## Preporučene temperature

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

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

- Odaberite željeni način rada.

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

- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

## Booster

Funkcija Booster služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

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

## Tvrdoća vode

Kako bi pećnica s parom besprijekorno funkcionirala i kako bi se pravodobno očistila od kamenca, tvrdoću vode morate uskladiti s lokalnim uvjetima. Što je voda tvrđa, to je češće potrebno uklanjati kamenac iz pećnice s parom. Podatak o lokalnoj tvrdoći vode pitke vode može Vam dati nadležna tvrtka za vodoopskrbu.

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

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

Ako koristite vodu u bocama, ona mora biti u skladu s propisima o vodi za piće. Ne upotrebljavajte mineralnu vodu ili vodu s ugljičnom kiselinom. Postavke podesite na pećnici s parom sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  ili ppm (mg/l  $\text{CaCO}_3$ ).

Tvrdoća vode			Udio kalcija mg/l $\text{Ca}^{2+}$	Udio kalcijevog karbonata ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Postavka na pećnici s parom
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

# Postavke

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

## Automatsko ispiranje


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

Pri ovom se postupku iz sistema ispiru eventualni ostaci namirnica.

Automatsko ispiranje možete uključiti ili isključiti.

## Sigurnost

### Zaključavanje tipki

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

- 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 pećnice s parom.

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 se ubraja 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 Vam povezivanje 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 isključuje.

# Postavke

- Status veze  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, naziv mreže i IP adresa.
- Ponovno postavljanje  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Postavke mreže se vraćaju na početne i odmah se uspostavlja nova mrežna veza.
- 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 prethodni 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.

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

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

Miele aplikacija Vas vodi kroz podešavanje.



## Provođenje Scan & Connect

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

- Skenirajte QR kôd.


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


## Daljinsko upravljanje

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


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

### Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## RemoteUpdate

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

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

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

### Uključivanje/Isključivanje

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

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

# Postavke

---

## Tijek RemoteUpdate

Informacije o sadržaju i opsegu ažuriranja nalaze se u Miele aplikaciji.

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

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

## 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 pećnicu s parom uključite dok je aktivirana prezentacija, prikazuje se napomena Prezentacija uključena. Uređaj 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. Pećnicu s parom možete koristiti kao obično.











## Tvorničke postavke

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



## Sati rada

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

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
Vrući zrak plus 	160 °C	30–230 °C
Kombinirana priprema 		
Kombi. + Vrući zrak plus	170 °C	30–230 °C
Kombi. + Gornji i donji grijač	180 °C	30–230 °C
Kombinirana priprema + Roštijl	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Osobni programi 		
Podgrijavanje 	130 °C	120–140 °C
Odmrzavanje 	60 °C	50–60 °C
Uklanjanje kamenca 		
Automatski programi 		
Ostalo 		
Gornji i donji grijač	180 °C	30–230 °C
Intenzivno pečenje	180 °C	50–230 °C
Donji grijač	190 °C	100–200 °C
Gornji grijač	190 °C	100–230 °C
Roštijl velike površine	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštijl male površine	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštijl s kruženjem zraka	200 °C	50–230 °C
Posebni kolači	160 °C	30–230 °C
Eco vrući zrak	180 °C	30–230 °C
Eco kuhanje na pari	100 °C	40–100 °C

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Ostalo 		
Posebne primjene		
Mix & Match		
Priprema jelovnika	—	—
Blanširanje	—	—
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	50 °C	30–70 °C
Dizanje tijesta	—	—
Sterilizacija posuda	—	—
Zagrijavanje posuda	50 °C	50–80 °C
Održavanje topline	65 °C	40–100 °C
Održavanje		
HydroClean		
Namakanje		
Sušenje		
Ispiranje		
Postavke 		
Sati rada		

## Jednostavno upravljanje

Greška zbog nedostajućeg sita na dnu.

Ukoliko nedostaje sito na dnu, ostaci namirnica mogu dospjeti u odvod. Voda se ne može ispumpati. Provjerite prije svakog postupka pripreme, da li je sito na dnu postavljeno.

- Uključite pećnicu s parom.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti pećnicu s parom.

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

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

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

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


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

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

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o staklo vrata. Pri zatvaranju vrućih vrata navucite kuhinjske rukavice.

## Čišćenje pećnice s parom nakon postupka pripreme

- Po potrebi izvadite spremnik za vodu i posudu za kondenzat i ispraznite ih.
- Isključite pećnicu s parom. Nakon postupka pripreme s jelom pojavljuje se Uređaj se ispire.
- Slijedite upute na zaslonu.

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

# Upravljanje

Ako ste odabrali postavku Zaslon | QuickTouch | Isključeno pećnicu s parom morate uključiti kako bi mogli otvoriti vrata.

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

## Dodavanje vode

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

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

Postupak pripreme jela se nastavlja.

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku ↵.

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:



- Temperatura
- Vlaga
- Vrijeme pripreme
- Booster
- Prethodno zagrijavanje
- Crisp function

## Promjena vrijednosti i postavki

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

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

## Promjena temperature

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

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

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

## Promjena Vlaga

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

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom vlažnosti.


## Podešavanje vremena pripreme


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


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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

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



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

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

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

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

## Promjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Po potrebi odaberite 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 podesiti i izravno putem područja za navigaciju.

## Brisanje podešenog vremena pripreme

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

# Upravljanje


- 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.

## 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*.

## Kratki prekid postupka pripreme


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

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

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

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

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

Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili tijekom bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela kao i prilikom zatvaranja vrućih vrata navucite kuhinjske rukavice.

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

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

Funkcija **Prethodno zagrijavanje** može se koristiti u svakom načinu rada (osim **Eco vrući zrak**) te se za svaki postupak pripre-

me mora pojedinačno uključiti.



Kada ste podesili vrijeme pripreme, ono počinje teći tek nakon faze zagrijavanja.


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

■ Kod sljedećih priprema prethodno zagrijte prostor za pripremu jela:

- Kolača i peciva s kratkim vremenima pripreme (do oko 30 minuta) kao i osjetljivog tijesta (npr. biskvit) u načinu rada **Gornji i donji grijač**

## Booster

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

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

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

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

Kod ovih priprema isključite funkciju **Booster**.

## Uključivanje ili isključivanje **Booster** za jedan postupak pripreme

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

# Upravljanje

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

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

Želite isključiti funkciju **Booster** za ovaj postupak pripreme jela.

■ Odaberite senzorsku tipku .

■ Odaberite **Booster** | Isključeno.

■ Potvrdite s **OK**.

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

## Prethodno zagrijavanje

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

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

Postupak pripreme jela pokrenite odmah, bez pomicanja vremena početka.

## Uključivanje Prethodno zagrijavanje

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

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

Želite uključiti funkciju **Prethodno zagrijavanje** za ovaj postupak pripreme jela.

■ Odaberite senzorsku tipku .

■ Odaberite **Prethodno zagrijavanje** | Uključeno.

■ Potvrdite s **OK**.

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

■ Umetnite namirnicu u prostor za pripremu jela, čim se to od Vas traži.

■ Potvrdite s **OK**.


## Crisp function

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

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

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

Funkciju **Crisp function** možete upotrijebiti kod sljedećih načina rada:

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

## Uključivanje Crisp function

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


Odabrali ste način rada i potrebne postavke poput temperature.

Želite uključiti funkciju **Crisp function** za ovaj postupak pripreme jela.

■ Odaberite senzorsku tipku .

■ Odaberite **Crisp function** | Uključeno.

■ Potvrdite s **OK**.

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


## Ispuštanje mlaza pare

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

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

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


- Odaberite *OK*.

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

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

## Podsjetnik minuta

### Uporaba funkcije Podsjetnik minuta

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


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

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

## Podešavanje podsjetnika minuta

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


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


- Odaberite senzorsku tipku .
- 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 pećnica s parom 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.

# Upravljanje

---

■ 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.

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

### Posebnost pripreme na pari

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

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

### Posuda za kuhanje na pari

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

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

### Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

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

### Razina umetanja

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

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

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

## Važne i korisne informacije

---

### 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 – priprema na pari

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

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

### Univerzalni lim i rešetka

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

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

### Sustav zaštite od izvlačenja


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

## Eco kuhanje na pari

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

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

Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

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

## Postavka

Ostalo  | Eco kuhanje na pari

## Napomene o tablici za pripremu jela

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

### Odabir vremena pripreme

Navedena vremena pripreme su orijentacijske vrijednosti.

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

# Kuhanje na pari

---

## Povrće

### Svježe namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

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

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

### Posude za kuhanje

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

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

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: tvrđe kuhani krumpir, narezan na četvrtine: oko 17 minuta  
tvrđe 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

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

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

## Riba

### Svježe namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

### Priprema

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

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

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Razina umetanja

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

## Temperatura

### 85–90°C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

### 100°C

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

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

## Vrijeme pripreme

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

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

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


# Kuhanje na pari

---


## Savjeti

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

## Postavke

Automatski programi  | Riba | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

## Kuhanje na pari

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

# Kuhanje na pari

---

## Meso

### Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite meso prije pripreme (pogledajte poglavlje „Ostala primjena“, 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 **krepe juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za pripremu jela stavite meso zajedno s kostima, povrćem za juhu i hladnom vodom. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

## Postavke

Automatski programi  | Meso | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Riža

Riža tijekom kuhanja bubri i zato se mora pripremati u tekućini. Upijanje vlage, a time i omjer riže i tekućine ovise o 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]
<b>Riža dugog zrna</b>		
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
<b>Riža okruglog zrna</b>		
Riža na mlijeku	1 : 2,5	30
Rižoto	1 : 2,5	18–19


 :  odnos riže i tekućine,  vrijeme pripreme

## 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

# Kuhanje na pari

## Rezanci/Tjestenina

### Suha tjestenina

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

Produžite vrijeme pripreme koje navodi proizvođač za oko  $\frac{1}{3}$ .

### Svježe namirnice


Svježa tjestenina, npr. iz hladnjaka, ne mora bubriti. Kuhajte je u namašćenju 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
<b>Suha tjestenina, u vodi</b>	
Široki rezanci	14
Tjestenina za juhu	8

 Vrijeme pripreme

## Okruglice


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

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

# Kuhanje na pari

## Sušene mahunarke

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


**Leća** se ne mora namakati.

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

### Postavke


Automatski programi  | Mahunarke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

## Kuhanje na pari

Nenamočeno		
	Omjer mahunarke : tekućina	🕒 [min]
<b>Grah</b>		
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
<b>Leća</b>		
Smeđa leća	1 : 2	13–14
Crvena leća	1 : 2	7
<b>Grašak</b>		
Žuti grašak	1 : 3	110–130
Zeleni grašak, oljušten	1 : 3	60–70

🕒 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.


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

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

### Postavke


Automatski programi  | Kokošja jaja | ... |


ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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


 Vrijeme pripreme

## Voće


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

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

## Postavke

Automatski programi  | Voće | ... |


ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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


 Vrijeme pripreme

## Kobasice

### Postavke


Automatski programi  | Kobasice | ... |


ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

---

## Rakovi

### Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Vrijeme pripreme

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

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

### Postavke



Automatski programi  | Školjkaši | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu


Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

## Školjke

### Svježe namirnice

 Opasnost od trovanja uslijed starih školjki.

Stare školjke mogu izazvati trovanje.

Pripremajte samo zatvorene školjke.

Ne konzumirajte školjke koje se nakon pripreme nisu otvorile.

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


### Duboko zamrznute namirnice

Odmrzните zamrznute školjke.


### Vrijeme pripreme

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

### Postavke



Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

# Kuhanje na pari

## Priprema jelovnika – ručna

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

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

### Razina umetanja

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

### Temperatura

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

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

### Vrijeme pripreme

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

## Primjer

### Vremena pripreme namirnice

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

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

### Izračunavanje vremena pripreme koja je potrebno podesiti:

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

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

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

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

### Priprema jednog jelovnika

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

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

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

Rezultat kuhanja je intenzivan okus i ravnomjerno pripremljena hrana.

Koristite isključivo svježe i besprijekorne namirnice.

Obratite pažnju na higijenu kao i na pridržavanje hladnog lanca.

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

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

Vrećica za vakumiranje ne smije se višekratno koristiti.

Vakumirajte jelo isključivo uređajem za vakumiranje.

### Važne napomene za primjenu

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

- Koristite manje začina i bilja nego kod uobičajene pripreme jela, budući da je utjecaj na okus jela intenzivniji. Jelo možete pripremati i bez začina i tek ih dodati po završetku pripreme jela.
- Dodavanjem soli, šećera i tekućina smanjuje se vrijeme pripreme jela.
- Dodavanjem kiselih namirnica poput limuna ili octa jelo postaje čvršće.

- Nemojte koristiti alkohol ili češnjak, budući da to može rezultirati lošim okusom.
- Koristite isključivo vrećice za vakumiranje sukladne veličini namirnica koja se priprema. Ako je vrećica prevelika, u njoj može ostati zraka.
- Ukoliko u vrećicu za vakumiranje stavljate više različitih namirnica, tada u vrećicu postavite jednu namirnicu pokraj druge.
- Ako želite pripremati namirnice u više vrećica za vakumiranje, vrećice jednu uz drugu položite na rešetku.
- Vrijeme pripreme ovisi o debljini namirnice koja se priprema.
- Vrata za vrijeme postupka pripreme jela ostaju zatvorena. Otvaranje vrata produljuje vrijeme pripreme jela i može dovesti do drugačijih rezultat pripreme jela.
- Podatke o temperaturi i vremenu pripreme iz sous-vide receptata ne možete uvijek preuzeti 1:1. Postavke prilagodite željenom stupnju pripreme.
- Pri visokoj temperaturi i/ili duljem vremenu pripreme može doći do nedostatka tekućine. Kontrolirajte u međuvremenu prikaz na zaslonu.

### Savjeti


- Namirnice možete vakuumirati 1 - 2 dana prije postupka pripreme, kako biste skratili vrijeme pripreme jela. Vakuumirane namirnice stavite u hladnjak pri maksimalno 5°C. Kako bi se sačuvala kvaliteta i okus, namirnice se moraju pripremiti najkasnije za 2 dana.
- Tekućine prije vakumiranja zamrznite, primjerice marinadu, kako bi spriječili istjecanje iz vrećice.

## Sous-vide

---

- Prilikom punjenja vrećice za vakumiranje, rubove vrećice izvrnite prema van. Na taj će način var biti čist i besprijekoran.
- Ukoliko pripremljeno jelo ne želite odmah poslužiti nakon završetka postupka pripreme, položite ga u ledenu vodu i potpuno ga ohladite. Potom pripremljeno jelo pohranite pri maksimalno 5°C.  
Na taj ćete način sačuvati kvalitetu i okus te produljiti trajnost.  
**Iznimka:** Meso peradi konzumirajte odmah nakon pripreme.
- Nakon pripreme jela izrežite vrećicu za vakumiranje sa svih strana kako bi lakše došli do jela.
- Prije posluživanja naglo zapecite meso ili čvrste sorte ribe (na primjer losos). Na taj način ćete unijeti okus jela kao da je pripremljeno na roštilju.
- Za pripremu povrća, ribe ili mesa iskoristite sok od pečenja ili marinadu.
- Meso poslužite na prethodno zagrijanim tanjurima.

### Korištenje Sous-vide načina rada

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

### **Mogući uzroci loših rezultata**

#### Vrećica za vakumiranje se otvorila:

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

#### Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

## Sous-vide

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

Namirnice za pripremu	Dodatak		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Šećer	Sol		
<b>Riba</b>				
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
<b>Povrće</b>				
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
<b>Voće</b>				
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
<b>Ostalo</b>				
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*	
<b>Meso</b>					
Pačja prsa, u komadu		x	66	72	35
Janjeći hrbat s kostima			58	62	50
Goveđi odrezak, 4 cm debljine			56	61	120
Odrezak od goveđeg buta, 2,5 cm debljine			56	–	120
Svinjski file, u komadu		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

\* Stupanj pripreme

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

# Sous-vide

---

## Podgrijavanje

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

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

## Priprema

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

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

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

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

## Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

## Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

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

Namirnica	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	srednje <sup>1</sup>	jače <sup>1</sup>	
<b>Meso</b>			
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
<b>Povrće</b>			
Komadici cvjetače, srednje veličine <sup>3</sup>	85		15
Korabica, narezana na kriške <sup>3</sup>	85		10
<b>Voće</b>			
Ananas, na kriške	85		10
<b>Ostalo</b>			
Grah, bijeli, omekšan u omjeru 1 : 2 (grah : tekućina)	90		10
Ljutika, cijela	85		10

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme

<sup>1</sup> Stupanj pripreme


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

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

<sup>3</sup> Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

# Ostale primjene

## Zagrijavanje

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

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

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

## Posuđe

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

## Vrijeme

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

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

## Vlažnost

Što je namirnica vlažnija, potrebno je podesiti nižu vlažnost.

## Savjeti

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

Namirnice tijekom zagrijavanja ne smiju biti pokrivene.

## Postavke

Podgrijavanje 

ili

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: pogledajte tablicu

Vlažnost: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

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

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


🌡️ Temperatura, 💧 Vlažnost, ⌚ Vrijeme

\* Vremena vrijede za namirnice koje se zagrijavaju na tanjuru.

## Ostale primjene

### Odmrzavanje

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

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

### Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60°C.

**Iznimke:** mljeveno meso i divljač 50°C

### Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

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

### Posude za kuhanje

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

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

### Savjeti

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

### Postavke

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]
<b>Mliječni proizvodi</b>				
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
<b>Voće</b>				
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
<b>Povrće</b>				
Zamrznuto u komadu	300 g	60	20–25	10–15
<b>Riba</b>				
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
<b>Gotova jela</b>				
Meso, povrće, prilog/ varivo/juhe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Meso</b>				
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
<b>Perad</b>				
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
<b>Pecivo</b>				
Pecivo od lisnatog/dizanog tijesta	–	60	10-12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
<b>Peciva/kruh</b>				
Peciva	–	60	30	2
Crni kruh, narezani	250 g	60	40	15
Integralni kruh, narezani	250 g	60	65	15
Bijeli kruh, narezani	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme odmrzavanja, ⌛ Vrijeme izjednačavanja

## Mix & Match

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

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

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

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

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

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

## Posuđe

Upotrebljavajte:

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

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

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

## Savjeti za zagrijavanje jela na tanjuru

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

## Ostale primjene

---

### Savjeti za pripremu jela na tanjuru

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

### Sastavljanje jela na tanjuru od različitih komponenti

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

Preporučujemo sljedeći postupak:

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

### Napomene o tablici za pripremu jela

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


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

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

Simbol	Značenje
—	Neprikladna
□	Djelomično prikladna
■	Prikladna

### Korištenje posebne primjene Mix & Match

Namirnice tijekom pripreme ne smiju biti pokrivene.

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

Postupak pripreme možete odmah pokrenuti ili s odgodom.

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

# Ostale primjene

## Zagrijavanje namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo podgrijavanje”

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

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

## Priprema namirnica s Posebnom primjenom „Hrskavo pečenje”

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

## Ostale primjene

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

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

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

## Namirnice prikladne za Posebnu primjenu „Nježna priprema”

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

## Ostale primjene

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

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

### Priprema jelovnika - automatska

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

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

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

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

### Korištenje posebne primjene Priprema jelovnika

■ Odaberite Ostalo  | Posebne primjene | Priprema jelovnika.

■ Odaberite željenu namirnicu.

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

■ Odaberite željene vrijednosti i svaku potvrdite s *OK*.

■ Odaberite Dodati namirnice.

■ Odaberite željenu namirnicu i nastavite kao kod prve namirnice.

■ Ponovite postupak eventualno za treću namirnicu.

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

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

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

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

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

### Ukuhavanje

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

### Staklenke

Upotrebljavajte samo neoštećene, čiste staklenke i pribor. Možete upotrijebiti staklenke s poklopcem na odvrtnje (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.

## Ostale primjene

---

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

### Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

Prije ukuhavanja blanširajte povrće kako bi zadržalo vlastitu boju (pogledajte poglavlje „Ostale 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

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

### Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Ukuhavanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

U tablici su prikazana vremena i smjernice.

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

# Ostale primjene

## Ukuhavanje kolača

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

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





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

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



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

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

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

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

🌡️ Temperatura, ΔΔ Vlažnost, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

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


## Sušenje


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

Banane, ananas i lisičarke nisu prikladni za sušenje.

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

## Postavke

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

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: pogledajte tablicu  
 Vlažnost: 0 %

Vrijeme sušenja: pogledajte tablicu

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme sušenja (sati)

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

## Ostale primjene

---

### Cijeđenje soka iz voća

U pećnici s parom možete cijediti sok iz mekog ili polutvrđog voća.

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

#### Priprema

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

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

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

#### Napomene

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

### Cijeđenje soka iz voća

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

#### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta


### Blanširanje


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

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

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

### Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Blanširanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta


### Sterilizacija posuđa

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

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


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

### Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta


## Ostale primjene


---

### Zagrijavanje posuđa

Usljed prethodnog zagrijavanja posuđa namirnica se ne hladi toliko brzo.

Upotrebljavajte vatrostalno posuđe.

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


 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

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

### Održavanje topline

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


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


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

## Dizanje tijesta s kvascem

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

### Postavke

Ostalo  | Posebne primjene | Dizanje tijesta ili

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: 30°C

Vlaga: 100 %

Vrijeme: prema receptu


## Zagrijavanje vlažnih ručnika

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

### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 70°C

Vrijeme pripreme: 2 minute


## Otapanje želatine

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

### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje želatine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 1 minuta

## Ostale primjene

---

### Dekristalizacija meda


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

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

#### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60 °C

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

### Otapanje čokolade

U pećnici s parom možete topiti sve vrste čokolade.

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

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

#### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

## 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


## 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

# Ostale primjene

---

## Voćni namaz

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

### Staklenke

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

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

### Priprema

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

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

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

## Priprema voćnog namaza

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

### Postavke

Kombinirana priprema  | Kombi. + Vrući zrak plus

Temperatura: 150 °C

Vlažnost: 0 %

Vrijeme: 35–45 minuta

## Guljenje namirnica


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

### Postavke

Ostalo  | Roštilj velike površine


Stupanj: 3

Vrijeme: pogledajte tablicu

Namirnica	 [min]
Paprika	10
Rajčice	7


 Vrijeme

### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme

## 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 fermenta jogurt se može proizvesti iz mješavine mlijeka/vrhinja. 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.

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

## Kategorije

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

## Uporaba automatskih programa

- Odaberite Automatski programi .


Pojavljuje se popis za odabir.

- Odaberite željenu kategoriju.

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



- Odaberite željeni automatski program.

- Slijedite upute na zaslonu.

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

## Napomene za primjenu

- Nakon postupka pripreme jela pričekaite da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Istovremeno možete pripremati jedan komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od 250 g.
- Stupanj pripreme i zapečenost se prikazuju nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju možete podesiti željeni stupanj pripreme i zapečenosti.

- Za pečenje upotrijebite kalupe za pečenje navedene u receptima.
- U kategoriji Riža pored programa za rižu dugog i okruglog zrna imate na raspolaganju dodatan odabir *Općenito*. Ovaj automatski program koristite kada želite pripremati rižu sorte dugog ili okruglog zrna, a koja nije na raspolaganju u obliku zasebnog automatskog programa.
- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka ili završetka može promijeniti pomoću *Početak* u ili *Završetak* u.
- Pod točkom izbornika *Prikaz koraka* pripreme navode se pojedini koraci automatskog programa. Kod nekih automatskih programa dodatno imate na raspolaganju točku izbornika *Prikazati radnje*. Potrebne radnje, poput umećanja namirnice ili dodavanja sastojaka, možete pozvati pomoću ove točke izbornika. Tijekom postupka pripreme možete vidjeti radnje pomoću  Info.
- Kada umećete namirnicu u vrući prostor za pripremu jela, budite oprezni prilikom otvaranja vrata. Može izaći vruća para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane. Pazite da ne dođete u dodir s vrućom parom niti s vrućim stjenkama prostora za pripremu jela. Postoji opasnost od oparivanja i opekline.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije pripremljeno prema Vašim željama, odaberite *Naknadna prip.* ili *Naknadna prip.*.
- Automatski programi mogu se pohraniti kao *Osobni programi*. Nakon isteka 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.

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

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

- Odaberite Zaključiti korak pripreme.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

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

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

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


- Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite Pohrana.
- Unesite naziv programa.
- Odaberite ✓.

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

- Potvrdite s OK.

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


## Pokretanje osobnih programa

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

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:

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


Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

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

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

## Promjena koraka pripreme

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

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

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


- Potvrdite s *OK*.

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

# 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  | Tvor-  
ničke postavke | Osobni programi **možete**  
istovremeno obrisati sve osobne prog-  
rame.

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

### Napomene za pečenje

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

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

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

### Korištenje papira za pečenje

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

- Koristite papir za pečenje kod pripreme sljedećeg:

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

# Pečenje kolača, peciva i dr.

## Savjeti za pečenje

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

## Napomene za načine rada

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

### Kombinirana priprema

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

Možete birati između različitih načina zagrijavanja:

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

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

**Savjet:** Recepte i opsežne tablice za pripremu s informacijama o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenu pripreme možete pronaći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari“ (na Miele internet-skoj stranici) ili u Miele aplikaciji.

## Automatski programi

Slijedite upute na zaslonu.

## Vrući zrak plus

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

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

## Gornji i donji grijač

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

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

## Intenzivno pečenje

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

Umetnite namirnice na razinu 1.

## Donji grijač

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

## Gornji grijač

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

Ovaj način rada je prikladan za gratiniranje i zapečenost složenaca.

## Posebni kolači

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

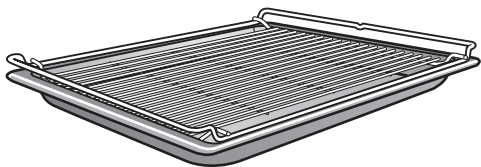
## Eco vrući zrak

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

# Pečenje mesa

## Napomene za pečenje

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




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

## Napomene za načine rada

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

### Kombinirana priprema

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

Možete birati između različitih načina zagrijavanja:

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

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

**Savjet:** Recepte i opsežne tablice za pripremu s informacijama o načinima rada, temperaturama, vlažnosti i vremenu pripreme možete pronaći u Miele kuharici/knjižici s receptima „Pečenje Prženje Kuhanje na pari“ (na Miele internet-skoj stranici) ili u Miele aplikaciji.

## Automatski programi

Slijedite upute na zaslonu.

## Vrući zrak plus

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

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


## Gornji i donji grijač

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

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

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

## Priprema jela na roštilju

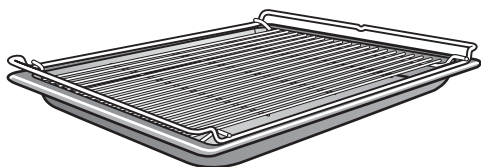
 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Vrata tijekom pripreme na roštilju ostavite zatvorena.

### Napomene za pripremu na roštilju

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



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

### Savjeti za pripremu jela na roštilju

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

## **Napomene za načine rada**

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

### **Kombinirana priprema + Roštilj**

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

### **Roštilj velike površine**

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

### **Roštilj male površine**


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

### **Roštilj s kruženjem zraka**

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


# Čišćenje i održavanje

## Upute o čišćenju i održavanju

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje pećnice s parom nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Posebno se prednja strana pećnice s parom može oštetiti sredstvima za čišćenje pećnice i sredstvima za uklanjanje kamenca.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Snažna zaprljanja mogu oštetiti pećnicu s parom u određenim okolnostima.

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

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

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

- Nakon svakog korištenja očistite i osušite pećnicu s parom i pribor.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

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

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

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje perilica posuđa
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
- grube četke i spužvice za ribanje (npr. spužvice za čišćenje lonaca ili korištenne 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

## PerfectClean

Površine univerzalnog lima i rešetke obložene su **PerfectClean slojem**. Time nastaje vizualni efekt zbog kojeg se površina čini svjetlucavom. Površine oplemenjene PerfectClean slojem osvajaju svojim učinkom protiv prljanjanja i jednostavnim čišćenjem.

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

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

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

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

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

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

## Prostor za pripremu jela

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

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

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

### Čišćenje nakon postupka pripreme s parom


- Uklonite sljedeće:
  - kondenzat spužvom ili spužvastom krpom,
  - blagu masnoću uklonite spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Potom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.

**Savjet:** Na kraju prostor za pripremu možete ostaviti da se automatski osuši programom za njegu Sušenje (pogledajte odlomak „Održavanje“).

## Čišćenje nakon pečenja mesa, pripreme na roštilju ili pečenja kolača

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

- Očistite prostor za pripremu i unutrašnju stranu vrata s čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Prema potrebi, možete upotrijebiti i tvrdnu stranu spužvice za pranje **koja ne grebe** i koja je prikladna za osjetljive površine.
- Potom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata osušite krpom.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

**Savjet:** Čišćenje se olakšava ako se zaprljanja namaču nekoliko minuta u otopini vode i deterdženta ili se podesi program Ostalo  | Održavanje | Namakanje. Kod jakih, tvrdokornih zaprljanja preporučujemo očistiti prostor za pripremu programom za njegu HydroClean (pogledajte odlomak „Održavanje“).

# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje sita na dnu

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

## Čišćenje brtve na vratima

Brtva vrata može ispucati zbog ostataka masnoće.

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

- Brtvu vrata očistite čistom, vlažnom krpom od mikro vlakana bez sredstva za čišćenje. Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu spužvu, sredstvo za ručno pranje posuđa i toplu vodu.
- Brtvu dobro osušite sa mekanom krpom nakon svakog čišćenja.
- Provjerite je li brtva vrata pravilno sjeda. Po potrebi ponovno utisnite brtvu vrata tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno prianja.

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

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

## Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat

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

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

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

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

## Pribor

### Čišćenje univerzalnog lima i rešetke

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

- Uklonite sljedeće:
  - blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
  - jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Prema potrebi, možete upotrijebiti i tvrdi stranu spužvice za pranje **koja ne grebe** i koja je prikladna za osjetljive površine.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Sve površine na kraju osušite krpom.


### Čišćenje posude za pripremu jela

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

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

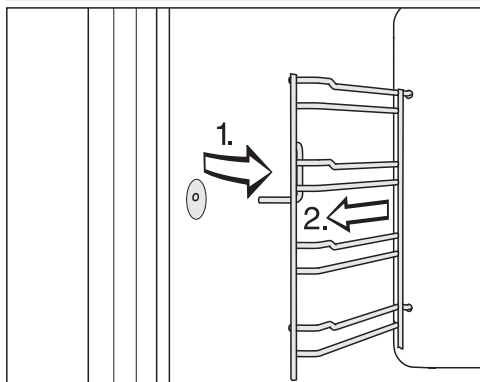
# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje vodilice za prihvat

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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



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

■ Uklonite sljedeće:

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

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

■ Zatim vodilice za prihvat osušite krpom.

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

■ Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

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

### Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

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

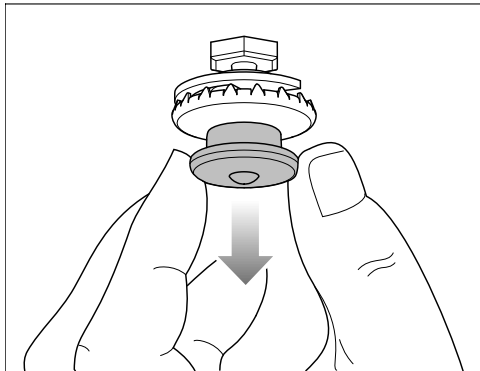
**⚠** Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

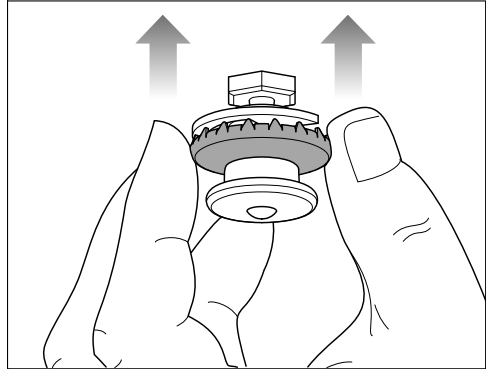
Prije čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela, vodilice za prihvat i pribor prvo ohlade.

Gornji grijač/roštilj se može oštetiti.

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



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



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


# Čišćenje i održavanje

## Održavanje

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

### Namakanje


Jača zaprljanja se mogu omekšati ovim programom za održavanje.

- Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.
- Krpom uklonite veća zaprljanja.
- Odaberite Ostalo  | Održavanje | Namakanje.

Postupak namakanja traje oko 10 minuta.

### Sušenje


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

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

Postupak sušenja traje oko 20 minuta.

### Ispiranje

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

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

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

## Uklanjanje kamenca

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

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

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

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

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

Postupak uklanjanja kamenca traje otprilike 41 minutu.


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

### Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.

- Odaberite Uklanjanje kamenca .

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

- Spremnik za vodu napunite mlakom vodom do oznake  i ubacite 2 Miele tablete za uklanjanje kamenca.

- Pričekajte dok se tablete za uklanjanje kamenca ne rastope.

- Umetnite spremnik za vodu.

- Potvrdite s *OK*.

- Ispraznite posudu za kondenzat.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

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

- Slijedite napomene na zaslonu.

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

### Završavanje postupka uklanjanja kamenca

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

- Očistite i osušite spremnik za vodu i posudu za kondenzat.

- Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.

- Potom osušite prostor za pripremu jela.

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

- Isključite pećnicu s parom.

# Čišćenje i održavanje

## HydroClean


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

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

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

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

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

 **Opasnost od ozljede sredstvom za čišćenje.**

HydroCleaner uzrokuje jaku iritaciju kože i očiju.

Izbjegavajte kontakt s kožom i očima.

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

HydroCleaner čuvajte izvan doseg djece.

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

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

Možete odabrati 3 stupnja čišćenja s različitim trajanjem:

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

Trajanje oko 1:57 sati

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

Trajanje oko 3:17 sati

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

Trajanje oko 4:17 sati

## Tijek postupka čišćenja

HydroClean se odvija u više faza:

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

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

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


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

Kod preostalog vremena od oko 1:20 sati, započinite fazu ispiranja. Ostaci zaprljanja i sredstva za čišćenje ispiru se iz prostora za pripremu. Na početku i tijekom ove faze spremnik za vodu se mora više puta puniti svježom vodom te se posuda za kondenzat mora prazniti.

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

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

## Priprema i pokretanje programa za čišćenje

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

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

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

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti pećnicu s parom.

Upotrebjavajte **isključivo svježu, hladnu pitku vodu**.

- Isperite spremnik za vodu i napunite ga do gornje oznake.
- Umetnite spremnik za vodu u uvlačni pretinac te potvrdite s *OK*.
- Ispraznite posudu za kondenzat.
- Umetnite posudu za kondenzat u uvlačni pretinac i potvrdite s *OK*.

Postupak čišćenja počinje.

Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Vrata se automatski zaključavaju nekoliko sekundi nakon pokretanja.

# Čišćenje i održavanje

**Savjet:** Približno vrijeme za sljedeću radnju, npr. punjenje spremnika za vodu, možete vidjeti putem **i** Info.

Na početku i tijekom faze ispiranja spremnik za vodu se mora tri puta puniti svježom vodom te se posuda za kondenzat mora prazniti.

■ Slijedite napomene na zaslonu.

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

■ Prostor za pripremu jela (isto tako i ispod sita na dnu) te unutarnju stranu vrata temeljito obrišite čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili spužvicom.

■ Potvrdite s *OK*.

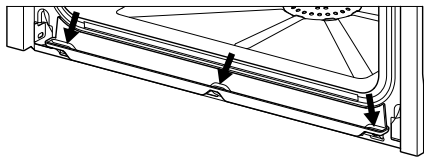
■ Kako bi se osigurala optimalna funkcija pećnice s parom, provjerite prihvatno udubljenje te uklonite eventualnu vodu.

**!** Oštećenja uzrokovana izlivanjem vode.

Voda koja se izliva može oštetiti ugradbeni kuhinjski element i pod.

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

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



U tom slučaju nazovite Miele servis.

■ Gornji grijač/roštilj vratite prema gore (pogledajte poglavlje „Preklapanje gornjeg grijača/roštilja“).

■ Postavite vodilice za prihvat (pogledajte poglavlje „Čišćenje vodilice za prihvat“).

■ Stavite pribor u prostor za pripremu.

■ Potvrdite s *OK*.

■ Zatvorite vrata.

■ Isperite posudu za kondenzat.

■ Umetnite posudu za kondenzat u uvlačni pretinac i potvrdite s *OK*.

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

## Završetak postupka čišćenja

■ Isključite pećnicu s parom.

**!** Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

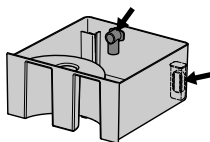
■ Kad se prostor za pripremu ohladi, uklonite sve ostatke s unutarnje strane vrata, žlijeba za skupljanje tekućine i brtve na vratima čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana ili spužvom.

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

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

Preporučujemo da prije sljedećeg postupak pripreme posudu za kondenzat operete ručno ili u perilici posuđa (pogledajte poglavlje „Čišćenje spremnika za vodu i posude za kondenzat“).

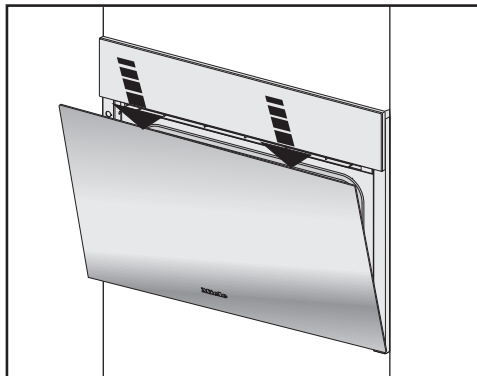
Zatim provjerite pravilan dosjed odvodnog nastavka i lakoću kretanja plovka:



# Čišćenje i održavanje

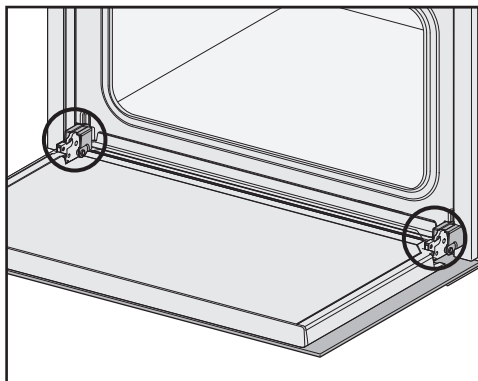
## Demontaža vrata

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

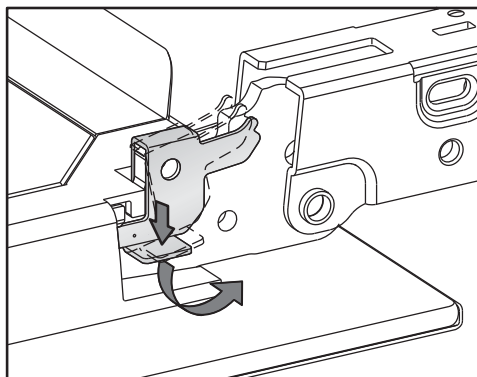


- Vrata s obje ruke na gornjem rubu vrata jednom kratko pritisnite prema dolje.

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



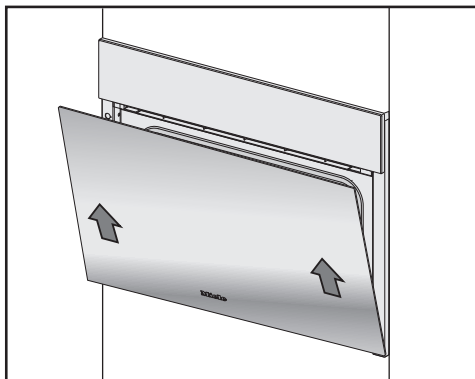
- Vrata otvorite u cijelosti.



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

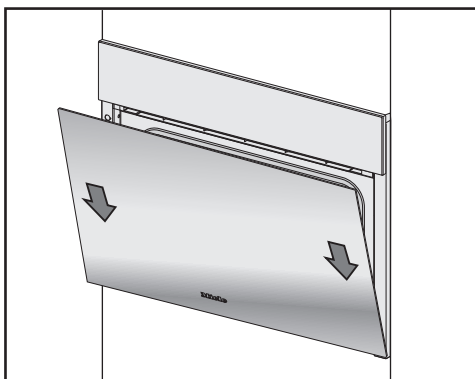
Pećnica s parom će se oštetiti ako vrata pogrešno vadite. Nikada ne povlačite vrata vodoravno sa držača, jer će isti udariti natrag o pećnicu s parom.

- Zatvorite vrata do kraja.



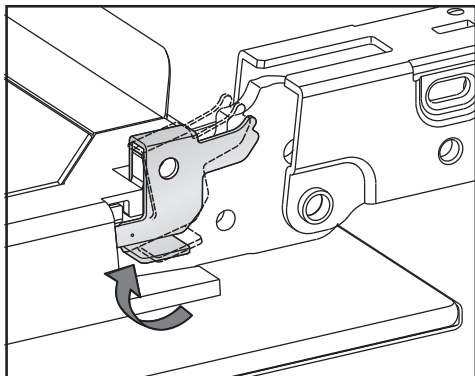
- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

### Ugradnja vrata



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

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



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

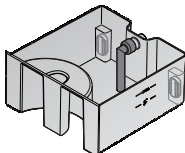
# Rješavanje problema

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

Na [www.miele.hr/support/customer-assistance](http://www.miele.hr/support/customer-assistance) naći ćete dodatne informacije o tome kako sami riješiti probleme.



## Poruke na zaslonu

Problem	Uzrok i rješenje
F10	<p>Uisno crijevo nije ispravno priključeno u spremniku za vodu ili nije okomito.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ispravite položaj uisnog crijeva:</li></ul> 
F11 F20	<p>Odvodna crijeva su začepljena.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Uklonite kamenac iz pećnice s parom (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“).</li><li>■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.</li></ul>
F32	<p>Zaključavanje vrata kod čišćenja s HydroClean ne radi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom.</li><li>■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.</li></ul>
F55	<p>Maksimalno vrijeme rada u načinu rada je prekoračeno i aktivirano je sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom.</li></ul> <p>Pećnica s parom je odmah ponovno spremna za upotrebu.</p>
F138	<p>Pećnica s parom nije zabrtvljena. Voda oteče u podnu pliticu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom.</li><li>■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.</li></ul>



Problem	Uzrok i rješenje
F196	<p>Došlo je do greške.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu s parom.</li> </ul>
	<p>Sito na dnu prostora za pripremu nije postavljeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite pećnicu s parom.</li> <li>■ Postavite sitno na dnu.</li> <li>■ Uključite pećnicu s parom.</li> <li>■ Ako se poruka o greški ponovi, obratite se Miele servisnoj službi.</li> </ul>
<b>Nakon uključivanja se pojavljuje poruka „Hydro-Clean“ se nastavlja.</b>	<p>Postupak čišćenja je bio prekinut uslijed nestanka napajanja ili isključivanja.</p> <p>Nakon ponovnog uključivanja pećnica s parom automatski provodi fazu ispiranja i sušenja, za uklanjanje eventualnih ostataka sredstva za čišćenje. Postupak traje oko 1:30 sati. Nakon prekida tijekom faze sušenja postupak traje oko 30 minuta.</p> <p>Normalan rad pećnice s parom je moguć tek nakon toga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slijedite napomene na zaslonu.</li> </ul> <p>Uzmite u obzir da rezultat čišćenja nije optimalan.</p>
<b>Na zaslonu se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tablici.</b>	<p>Došlo je do greške u elektronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prekinite napajanje pećnice s parom oko 1 minutu.</li> <li>■ Ako problem ostane i nakon ponovnog uključivanja napajanja, nazovite Miele servisnu službu.</li> </ul>

## Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada.</p> <p>Pećnica s parom se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onespособljeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Prodajno mjesto“).</li> </ul>
	<p>Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ispod ugrađene ladice za zagrijavanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.</li> </ul>

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Pećnica s parom nakon premještanja više ne prelazi iz faze zagrijavanja u fazu kuhanja.</b>	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“ odlomak „Održavanje“).
<b>Tijekom rada izlazi neobična količina pare ili para izlazi s različitih mjesta nego inače.</b>	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Brtva vrata ne sjeda pravilno. ■ Ponovno utisnite brtvu vrata tako da posvuda nesmetano i ravnomjerno prianja.
	Brtva vrata je oštećena, npr. ima pukotine. ■ Za zamjenu brtve vrata nazovite Miele servisnu službu. ■ Do izmjene nemojte pokretati programe s parom niti čišćenje s HydroClean.
<b>Tijekom čišćenja s HydroClean voda se nakupila u prihvatnom udubljenju do visine platoa.</b>	Pećnica s parom nije zabrtvljena. ■ Odstranite vodu i po potrebi do kraja provedite postupak čišćenja. ■ Nazovite Miele servis.
<b>Nisu navedene funkcije</b> Početak u i Završetak u.	Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
	U programima održavanja ove funkcije načelno nisu ponuđene.

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b>	Odabrali ste postavku Zaslom   QuickTouch   Isključeno. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je pećnica s parom isključena. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu s parom. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslom   QuickTouch   Uključeno.</li> </ul>
	Pećnica s parom nije priključena na električnu mrežu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li utikač pećnice s parom utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul>
	Problem s upravljanjem. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica s parom se ponovno pokrene.</li> </ul>
<b>Senzorska tipka  treperi kad uključite pećnicu s parom.</b>	Svoju pećnicu s parom još niste povezali u WLAN mrežu. Senzorska tipka treperi kako bi se signaliziralo da se pećnica s parom može jednostavno umrežiti preko senzorske tipke. Nakon višekratnog uključivanja i isključivanja pećnice s parom više ne treperi senzorska tipka, no funkcija umrežavanja je i dalje aktivna.

## Šumovi

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Za vrijeme rada i nakon isključivanja pećnice s parom čuje se šum (zujanje).</b>	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. Nastaje kod upumpavanja i ispumpanja vode.
<b>Nakon isključenja se još čuje zvuk ventilatora.</b>	Ventilator naknadno radi. Pećnica s parom je opremljena s ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu prema van. Ventilator radi i nakon isključivanja pećnice s parom. Ventilator se nakon nekog vremena automatski isključuje.




# Rješavanje problema

## Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u receptu još nije ispečen(o).</b>	Podešena temperatura nije u skladu s temperaturom navedenom u receptu. ■ Promijenite temperaturu.
	Izmijenili ste recept. Primjerice dodavanjem više vode ili jaja može produžiti vrijeme pripreme. ■ Prilagodite temperaturu i/ili vrijeme pripreme izmijenjenom receptu.
<b>Kolači ili pecivo imaju različit stupanj zapečenosti.</b>	Podešena je previsoka temperatura.
	Pekli ste na više od dvije razine. ■ Za pečenje upotrebljavajte maksimalno dvije razine.
<b>Nakon čišćenja s HydroClean, prostor za pripremu jela je još uvijek zaprljan.</b>	Odabran je prenizak stupanj čišćenja. ■ Potrebni ponovno pokrenite HydroClean s višim stupnjem čišćenja.
	Prostor za pripremu nije uopće obrisani ili je samo površinski obrisani prije početka faze sušenja. ■ Po potrebi ponovno pokrenite HydroClean. ■ Kada se na zaslonu pojavi odgovarajući zahtjev, temeljito obrišite prostor za pripremu vlažnom krpom.

## Opći problemi ili tehničke smetnje

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Pećnica s parom se ne može uključiti.</b>	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite pećnicu s parom iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se pećnica s parom ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili Miele servisnoj službi.

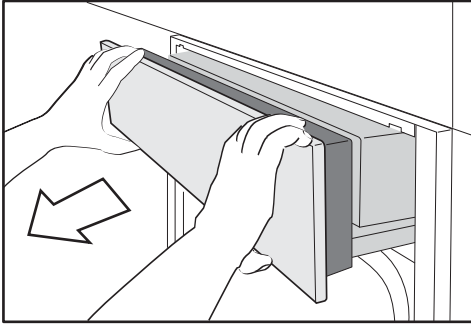
Problem	Uzrok i rješenje
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	<p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.</li> </ul>
Upravljačka ploča se ne otvara/zatvara automatski unatoč višestrukom dodirivanju senzorske tipke  .	<p>U području otvaranja upravljačke ploče nalazi se prepreka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uklonite predmet.</li> </ul> <p>Zaštita protiv priklještenja reagira vrlo osjetljivo, zbog čega se povremeno zna dogoditi da se upravljačka ploča ne otvori ili zatvori.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ručno otvorite/zatvorite upravljačku ploču (pogledajte poglavlje).</li> <li>■ Ako se isti problem često ponavlja, kontaktirajte Miele servisnu službu.</li> </ul>
Vrata ne možete otvoriti pomoću senzorske tipke  .	<p>Odabrali ste postavku Zaslon   QuickTouch   Isključeno. Stoga dok je pećnica s parom isključena senzorska tipka  ne reagira.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu s parom. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica s parom isključena, odaberite postavku Zaslon   QuickTouch   Uključeno.</li> </ul> <p>Vjerojatno je došlo do tehničke greške.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ako vrata morate otvoriti dok se primjerice u prostoru za pripremu jela još nalazi jelo koje se priprema, vrata otvorite ručno (pogledajte kraj poglavlja).</li> <li>■ Ako se isti problem ponavlja, kontaktirajte Miele servisnu službu.</li> </ul>

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
<b>HydroCleaner (sredstvo za čišćenje) je ulito u spremnik za vodu.</b>	<p>Niste poštovali upute na zaslonu.</p> <p>Kako bi se postigao optimalan rezultat čišćenja, pojedini koraci postupka čišćenja su međusobno usklađeni. Uvijek slijedite upute na zaslonu (pogledajte i poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Održavanje“).</p> <p>Ako postupak za čišćenje s HydroClean još uvijek nije pokrenut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite pećnicu s parom, kako biste prekinuli postupak čišćenja.</li><li>■ Ispraznite spremnik za vodu i temeljito ga isperite.</li><li>■ Ponovo pokrenite HydroClean.</li></ul> <p>Ako je postupak čišćenja već proveden s HydroClean:</p> <p>U fazi ispiranja, cijeli sustav se ispire nekoliko puta svježom vodom. Nakon završetka postupka čišćenja svi su ostaci sredstva za čišćenje uklonjeni.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Po potrebi ponovo pokrenite HydroClean.</li></ul>

### Ručno otvorite upravljačku ploču

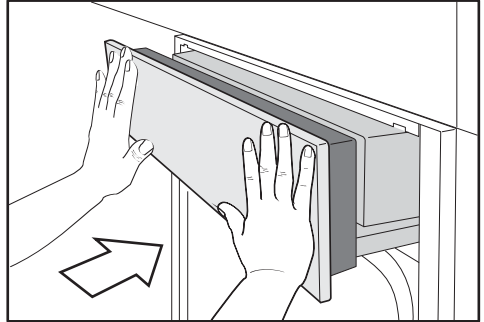
- Pažljivo otvorite vrata.



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

### Ručno zatvorite upravljačku ploču

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



- Uvucite upravljačku ploču.

## Rješavanje problema

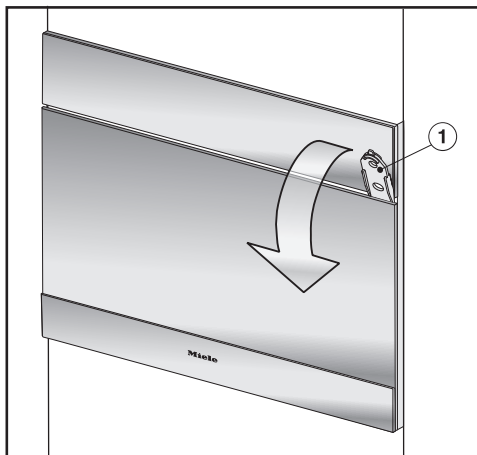
### Ručno otvaranje vrata

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.  
Staklo vrata se može zagrijati. Možete se opeći o staklo vrata.  
Prilikom otvaranja vrućih vrata navucite kuhinjske rukavice.

⚠ Opasnost od ozljede parom.  
Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno pare. Možete se opeći parom.  
Prije no što izvadite pripremljeno jelo, odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.  
Pećnica s parom se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, o vodilice za prihvat, pribor, namirnicu i staklo od vrata.

Za vađenje vrućih jela, tijekom bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela kao i prilikom zatvaranja vrućih vrata navucite kuhinjske rukavice.



- Priloženi otvarač ① umetnite na desnu stranu oko 3 cm u otvor između vrata i upravljačke ploče te vrata povucite prema naprijed.

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na [www.miele.com/servis](http://www.miele.com/servis).

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

## 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](http://www.miele.hr/servis). Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

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

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

## Sigurnosne napomene za ugradnju

 Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Pećnica s parom može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

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

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

Prije priključivanja usporedite ove podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

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

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

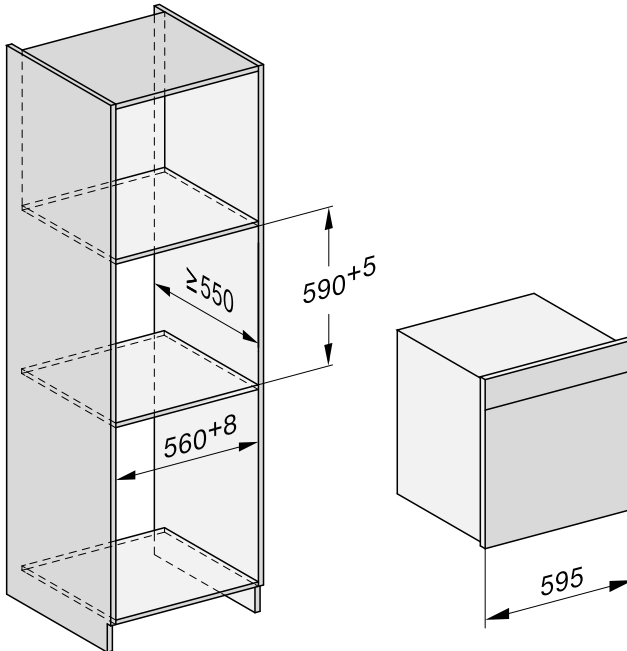
► Pećnicu s parom morate postaviti tako, da je sadržaj posuda za kuhanje vidljiv na najvišoj razini umetanja. Samo tako možete izbjeći ozlijede uslijed prelijevanja vrućeg jela.

## 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.

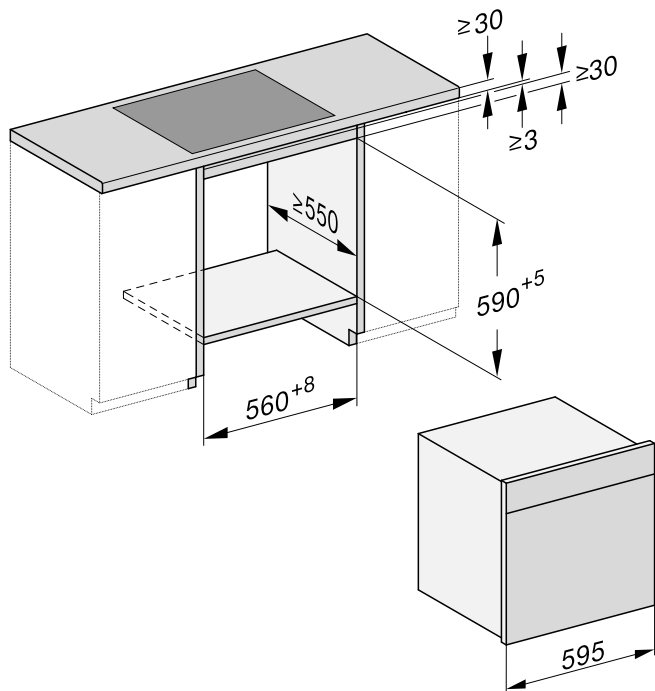


# Ugradnja

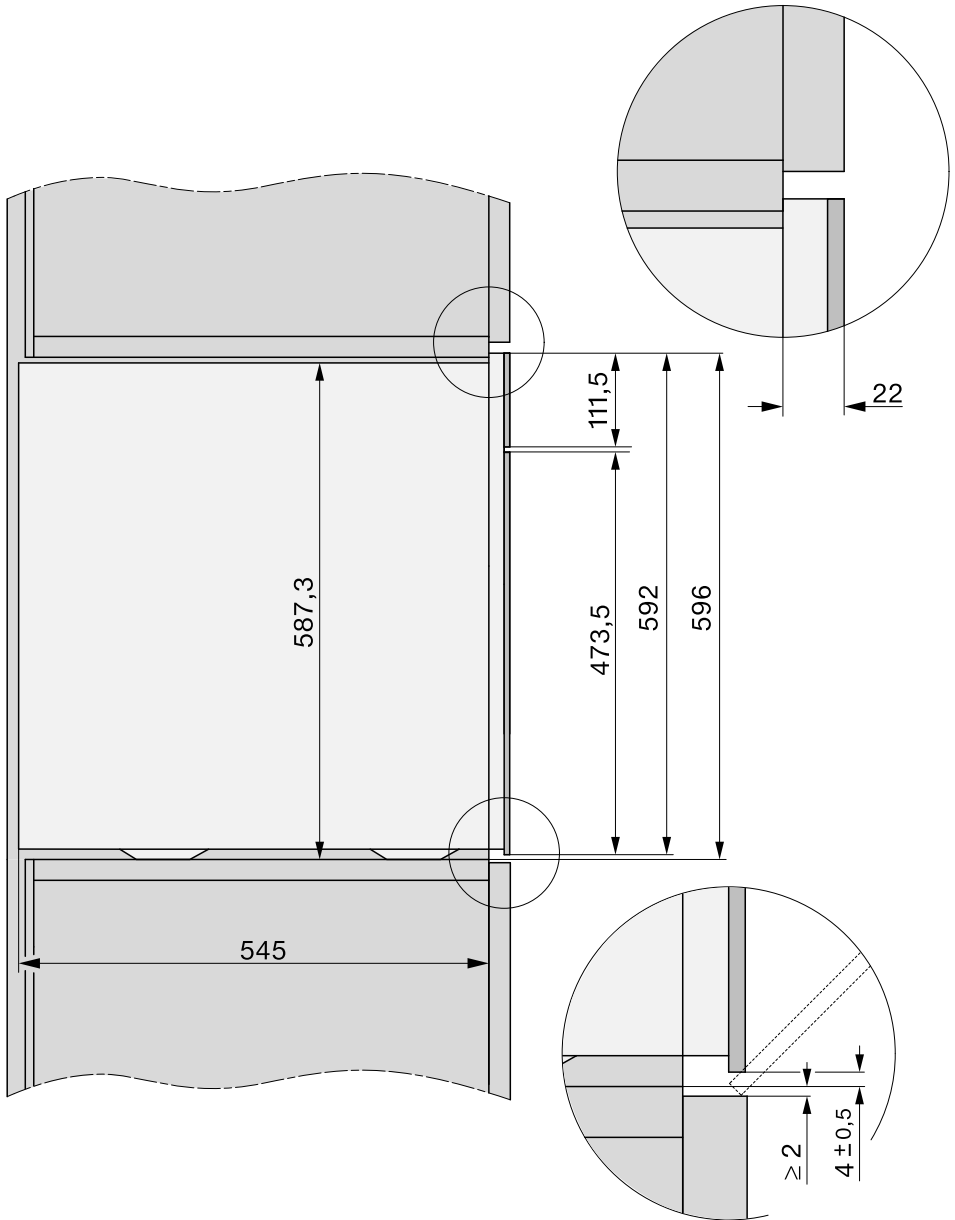
## Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

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



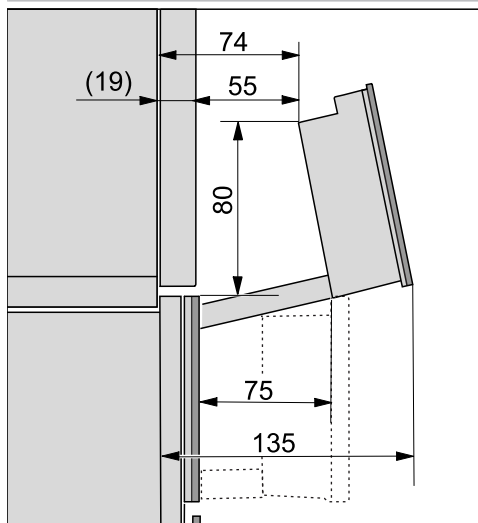
## Bočna strana



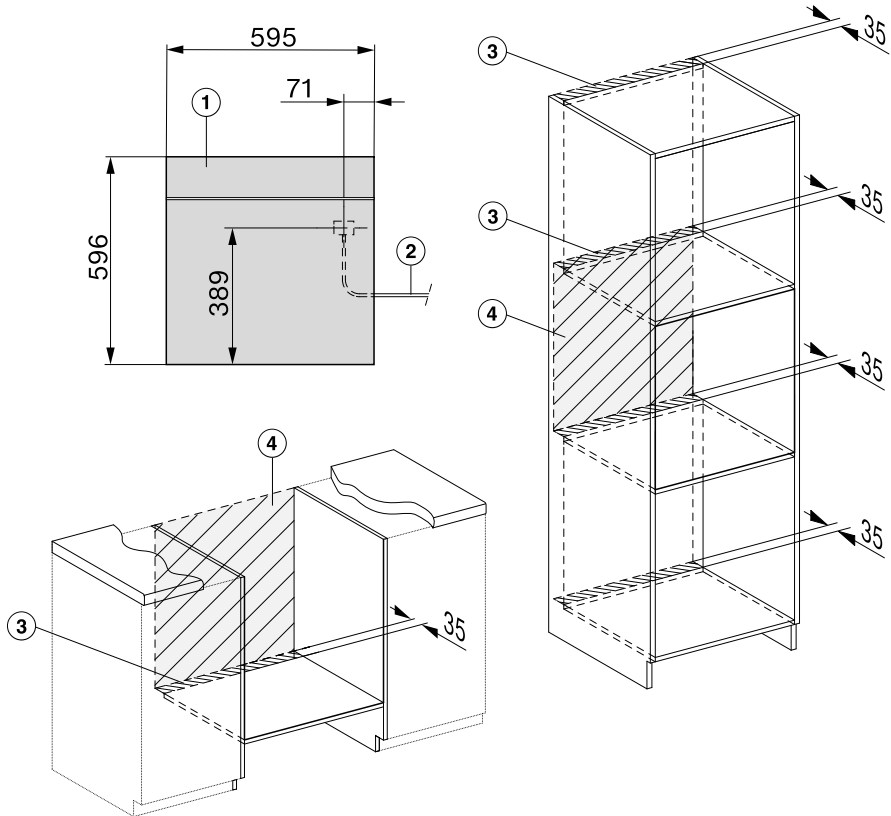
# Ugradnja

## Područje otvaranja upravljačke ploče

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



## Priključak i ventilacija



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

# Ugradnja

## Ugradnja pećnice s parom

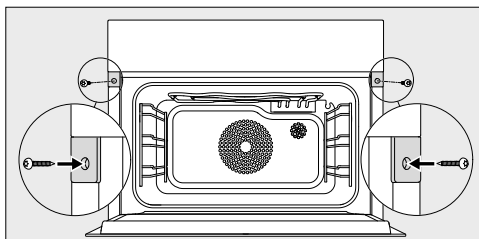
- Priključite mrežni priključni kabel na pećnicu s parom.

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

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

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.

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




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

## Električni priključak

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


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

 **Opasnost od požara zbog pregrijavanja.**

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

Iz sigurnosnih razloga nemojte upotrebljavati višestruke utičnice ni produžne kablove.

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

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

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

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






U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

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



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

# Podaci za ispitivačke institute

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

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]			Temp <sup>1</sup> [°C]	Vrijeme [min]
Naknadno dodavanje pare						
Brokula (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Raspodjela pare						
Brokula (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Kapacitet uređaja						
Grašak (8.3)	2x DGGL 12	po 1500	1, 3		100	– <sup>2</sup>


<sup>3</sup> Razina,  Način rada, Temp<sup>1</sup> Temperatura, Vrijeme pripreme


 Priprema na pari,  Eco priprema na pari

<sup>1</sup> Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započne faza zagrijavanja).

<sup>2</sup> Ispitivanje je završeno kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85°C.

## Priprema probnih jela prema jelovniku<sup>1</sup> (način rada Kuhanje na pari )

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>3, 2</sup>	Temp <sup>1</sup> [°C]	Visina [cm]	Vrijeme [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan <sup>3</sup>	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Komadići brokule	1x DGGL 12	900	3	100	–	4
















<sup>3</sup> Razina, Temp<sup>1</sup> Temperatura, Vrijeme pripreme






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

<sup>2</sup> Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 1.

<sup>3</sup> Umetnite 1. probno jelo (krumpir) u hladan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).

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

Probno jelo	Pribor	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		Prethodno zagrijavanje
Mali kolačići (7.5.2)	1 lim za pečenje	3		140	34–36 (35)	Ne	Ne
	2 lima za pečenje	2		140	39–41 (40)	Ne	Ne
		4 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
	1 lim za pečenje	3		140	30–34 (32)	Da	Da
Small cakes (7.5.3)	1 lim za pečenje	2		150	34–37 (34)	Da	Ne
	2 lima za pečenje	2, 4		140	43–46 (44)	Da	Ne
Biskvit s vodom (7.6.1)	1 rastavljivi kalup 26 cm (na rešetki)	3		160	30–32 (31)	Da	Da
Kolač s jabukama (7.6.2)	1 rastavljivi kalup 20 cm (na rešetki)	2		160	95–105 (100)	Ne	Ne
	2 kalupa 20 cm (na rešetki)	2		160	85–95 (85)	Da	Da
Toast (industrijski proizveden bijeli kruh) (9.2)	Rešetka	3		Stupanj 3	4	Ne	5 min.
Pljeskavica (9.3)	Rešetka	4		Stupanj 3	1. strana: 10	Ne	10 min.
	Univerzalni lim	3			2. strana: 6		

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

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

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


<sup>2</sup> Vrijednost u zagradama prikazuje optimalno vrijeme pripreme.

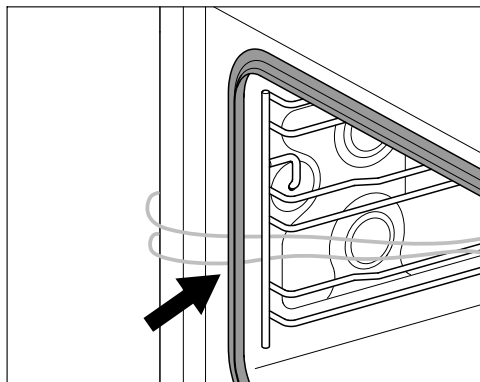
## Razred energetske učinkovitosti prema EN 60350-1

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

Razred energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

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



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

## Informacijski list za kućanske pećnice

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikacijska oznaka modela</b>	DGC 7460 HCX Pro
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ( $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$ )	81,8
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,08 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,68 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	67 l
Masa uređaja	46,4 kg

## Tehnički podaci

---

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

### Izjava o sukladnosti

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

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

- Proizvodi, Preuzimanje, na [www.miele.hr](http://www.miele.hr)
- Servis, Traženje informacija, Upute za uporabu, na <https://miele.hr/upute> navođenjem naziva proizvoda ili tvorničkog broja uređaja

### Autorska prava i licence za komunikacijski modul

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

Nadalje, u predmetnom komunikacijskom uređaju su sadržane komponente softvera, koje se 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 adrese>/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](mailto:info@miele.hr)  
[www.miele.hr](http://www.miele.hr)

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

DGC 7460 HCX Pro

hr-HR

M.-Nr. 12 207 270 / 05 / 002