

Upute za uporabu i ugradnju

Parna pećnica



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

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	4	Postavke	23
Održivost i zaštita okoliša	9	Pregled postavki	23
Upoznavanje	10	Pozivanje izbornika „Postavke“	25
Parna pećnica	10	Jezik 	25
Tipka naljepnica	11	Dnevno vrijeme	25
Isporučeni pribor	11	Datum	26
Dodatni pribor	11	Osvjetljenje	26
Upravljački elementi	12	Zaslon	26
Tipka za uključivanje/isključivanje	13	Glasnoća	27
Zaslon	13	Jedinice	27
Senzorske tipke	13	Održavanje topline	28
Simboli	15	Redukcija pare	28
Princip rukovanja	16	Preporučene temperature	28
Odabir točke izbornika	16	Tvrdoća vode	29
Promjena postavke u listi za odabir	16	Sigurnost	30
Promjena postavke segmentnim klizačem	16	Miele@home	30
Odabir načina rada ili funkcije ...	16	Provođenje Scan & Connect	31
Unos brojeva	17	Daljinsko upravljanje	32
Unos slova	17	Aktivacija MobileStart	32
Aktivacija MobileStart	17	RemoteUpdate	32
Opis funkcija	18	Verzija softvera	33
Spremnik za vodu	18	Prodajno mjesto	33
Posuda za prikupljanje tekućine	18	Tvorničke postavke	33
Temperatura	18	Sati rada	33
Vrijeme pripreme	18	Glavni izbornik i podizbornici	34
Šumovi	18	Upravljanje	35
Faza zagrijavanja	19	Jednostavno upravljanje	35
Faza pripreme jela	19	Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela	36
Redukcija pare	19	Promjena temperature	36
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	19	Podešavanje vremena pripreme	37
Puštanje u rad	20	Promjena podešenog vremena pripreme	38
Umrežavanje	20	Brisanje podešenog vremena pripreme	38
Osnovne postavke	20	Prekid postupka pripreme jela	38
Preduvjeti za umrežavanje	20	Prekid postupka pripreme	39
Prvo čišćenje parne pećnice	22	Podsjetnik minuta	39
Prilagođavanje temperature vrelišta	22	Važne i korisne informacije	41
		Posebnost pripreme na pari	41
		Posuđe za kuhanje	41
		Posuda za prikupljanje tekućine	41

Razina umetanja	42	Konzerviranje jabuka	82
Duboko zamrznute namirnice	42	Priprema umućenih poširanih jaja ...	82
Temperatura	42	Automatski programi	83
Vrijeme pripreme	42	Kategorije	83
Priprema s tekućinom	42	Uporaba automatskih programa	83
Vlastiti recepti	42	Napomene za primjenu	83
Kuhanje na pari	43	Osobni programi	84
Eco kuhanje na pari	43	Čišćenje i održavanje	87
Napomene o tablici za pripremu jela.....	43	Upute o čišćenju i održavanju	87
Povrće	44	Neprikladna sredstva za čišćenje	87
Riba.....	47	Čišćenje prednje strane	88
Meso	50	Čišćenje prostora za pripremu jela ..	88
Riža	52	Čišćenje spremnika za vodu	88
Žitarice	53	Čišćenje pribora	89
Rezanci/Tjestenina.....	54	Čišćenje vodilice za priхват	89
Okruglice.....	55	Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici	89
Sušene mahunarke.....	56	Rješavanje problema	91
Kokošja jaja	58	Poruke na zaslonu	91
Voće.....	59	Neočekivano ponašanje	92
Kobasice	59	Šumovi	94
Rakovi	60	Opći problemi ili tehničke smetnje ..	94
Školjke	61	Servis	95
Priprema jelovnika – ručna	62	Kontakt u slučaju smetnji	95
Sous-vide	63	Jamstvo	95
Ostale primjene	70	Ugradnja	96
Zagrijavanje	70	Sigurnosne napomene za ugradnju ..	96
Odmrzavanje	72	Dimenzije za ugradnju	97
Blanširanje	75	Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić.....	97
Priprema jelovnika - automatska	75	Ugradnja u donji kuhinjski ormarić ..	98
Ukuhavanje	76	Bočna strana	99
Sterilizacija posuđa	78	Priključak i ventilacija	100
Dizanje tijesta s kvascem	78	Ugradnja parne pećnice	101
Zagrijavanje vlažnih ručnika.....	78	Električni priključak	102
Otapanje želatine.....	78	Podaci za ispitivačke institute	103
Dekristalizacija meda	79	Tehnički podaci	104
Otapanje čokolade	79	Izjava o sukladnosti.....	104
Priprema jogurta	80	Autorska prava i licence za komunikacijski modul	104
Topljenje slanine	81		
Pirjanje luka	81		
Cijeđenje soka iz voća.....	81		
Guljenje namirnica	82		

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

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

Namjenska uporaba

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

► Ova parna pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.

► Parnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pripremu s parom, odmrzavanje i zagrijavanje namirnica.

Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.

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

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

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

► Ova kombinirana parna pećnica sadrži 2 izvora svjetlosti razreda energetske učinkovitosti E.

Djeca u kućanstvu

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

Tehnička sigurnost

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

► Električna sigurnost parne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje, električnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi.

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

Usporedite podatke prije priključivanja pećnice. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.

► Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Parnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.

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

► Ova parna pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).

► Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu parne pećnice.

Nikada ne otvarajte kućište parne pećnice.

► Pravo na jamstvo gubite kada parnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.

► 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 parnu pećnicu na električnu mrežu.

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

► Kod ugradnje, održavanja i popravaka, parna pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:

- isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
- potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
- izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.

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

Pravilna uporaba

► Opasnost od ozljede vrućom parom i vrućim površinama. Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći parom, o prostor za pripremu jela, o vodilice za priхват, pribor ili namirnice koje se pripremaju.

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

► Opasnost od ozljeda o vruću namirnicu.

Namirnica koja se priprema može se 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.

► Opasnost od ozljeda vrućom vodom.

Nakon pripreme u generatoru pare ostaje još vruća voda koja se pumpa natrag u spremnik za vodu. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se spremnik ne prevrne.

► U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak.

Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.

► Plastično posuđe, koje nije otporno na visoke temperature i paru, otopit će se pri visokim temperaturama i može oštetiti parnu pećnicu. Koristite smo plastično posuđe koje je otporno na visoke temperature (do 100°C) i paru. Pročitajte upute proizvođača posuđa.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na parnoj pećnici. U prostoru za pripremu jela ne čuvajte namirnice, a prilikom pripreme jela ne koristite predmete koji mogu hrđati.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se može udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.
- ▶ Ako u blizini parne pećnice upotrebljavate neki električni uređaj, npr. ručnu miješalicu, pripazite da vratima parne pećnice ne prignječi električni kabel. Izolacija kabela može se oštetiti.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja. Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ 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 dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.

Pribor

- ▶ Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Ako se nadograde ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše kombinirane parne pećnice.

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 dohвата djece.

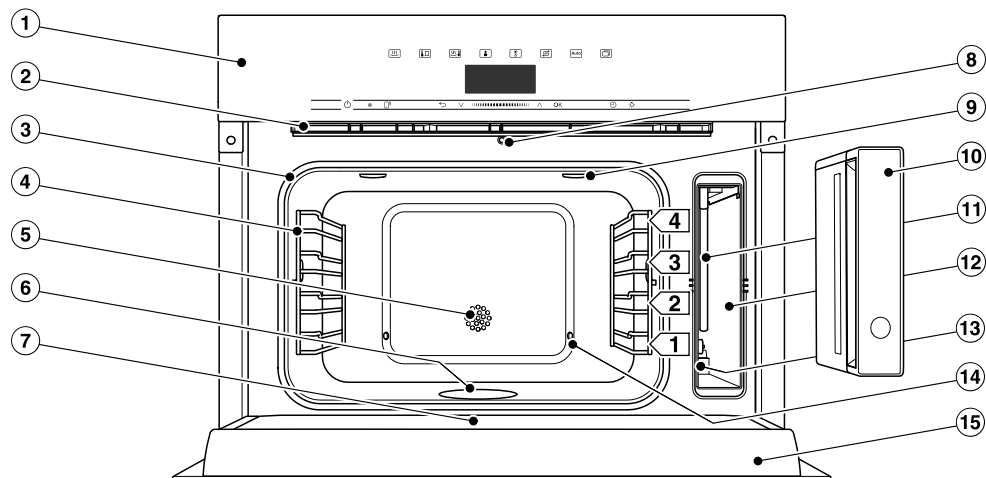
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



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

Upoznavanje

Parna pećnica



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

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

Tipska naljepnica

Tipska naljepnica nalazi se u pretincu za umetanje spremnika za vodu.

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 koja je vidljiva na prednjem okviru kad su vrata otvorena.

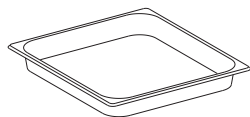
Pripremite ove podatke kada imate pitanja ili probleme, kako bi Vam Miele ciljano mogao pomoći.

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 kondenzat DGG 100-40

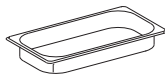


1 posuda za kondenzat od plemenitog čelika za prikupljanje tekućina koje nastaju prilikom pripreme jela.

Posudu za kondenzat možete koristiti i kao posudu za kuhanje.

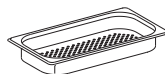
375 x 394 x 40 mm (Š x D x V)

Posuda za kuhanje na pari DGG 50-40



1 neperforirana posuda za kuhanje na pari od plemenitog čelika
Zapremnina 2,2 l/
Iskoristivi kapacitet 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

Posuda za kuhanje na pari DGGL 50-40



2 perforirane posude za kuhanje na pari od plemenitog čelika
Zapremnina 2,2 l/
Iskoristivi kapacitet 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

Rešetka



1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Dodatni pribor

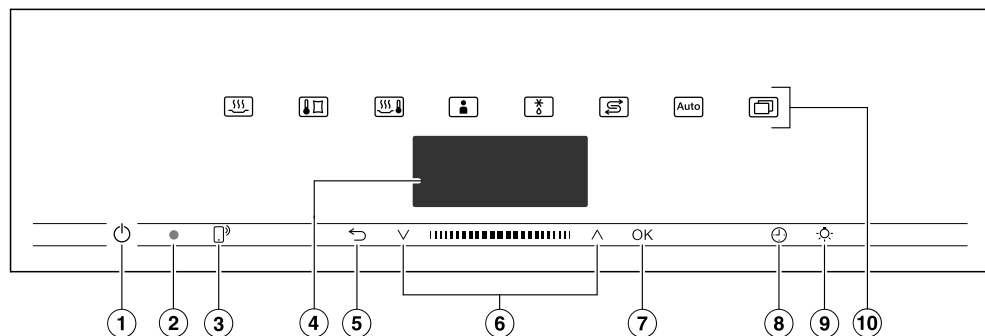
Proizvode posebno prilagođene parnoj pećnici možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele službi za korisnike ili na Miele prodajnom mjestu, primjerice sredstva za njegu i pribor.

Miele internetskoj trgovini možete pristupiti preko QR kôda u nastavku:



Upoznavanje

Upravljački elementi



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

Tipka za uključivanje/isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete parnu pećnicu.

Zaslon

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

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

Senzorske tipke

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

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

Senzorske tipke iznad zaslona

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

Upoznavanje

Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	Ako parnom pećnicom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli narančasto te je na raspolaganju funkcija MobileStart. Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, parnom pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik. Kada istovremeno traje priprema jela ovom senzorskom tipkom možete mijenjati vrijednosti i postavke, kao primjerice temperaturu ili vrijeme pripreme za postupak pripreme ili možete prekinuti postupak pripreme.
	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. Vrijednosti ili postavke na svijetloj podlozi možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.
<i>OK</i>	Kada su funkcije na zaslonu prikazane na svijetloj podlozi možete ih pozvati senzorskom tipkom <i>OK</i>. Potom možete promijeniti odabranu funkciju. Pritiskom na tipku <i>OK</i> pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s <i>OK</i>.
	Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

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

Upoznavanje

Princip rukovanja

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

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

Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Promjena postavke u listi za odabir

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

Savjet: Aktualna postavka označena je kvačicom .

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Promjena postavke segmentnim klizačem

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

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.

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. Parnom pećnicom možete daljinski upravljati pomoću Miele aplikacije.

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

Upoznavanje

Opis funkcija

Spremnik za vodu

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

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

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

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

Posuda za prikupljanje tekućine

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

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

Temperatura

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

Vrijeme pripreme

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

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

Šumovi

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

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

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

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

Faza pripreme jela

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

Redukcija pare

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

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

Osvjetljenje prostora za pripremu jela

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

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

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

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

Umrežavanje

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

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

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

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

Osnovne postavke

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

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe.

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

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

Podešavanje jezika

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

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

Podešavanje lokacije

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

Preduvjeti za umrežavanje

Obratite pažnju na sljedeće zahtjeve za umrežavanje:

1. Kućna mreža dostupna je na mjestu postavljanja.
Imajte spremnu WLAN lozinku.
2. Miele aplikacija je dostupna na mobilnom krajnjem uređaju.
3. Imate korisnički račun u Miele aplikaciji.

Miele aplikacija

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



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.

Puštanje u rad

Prvo čišćenje parne pećnice

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

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

Čišćenje spremnika za vodu

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

Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

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

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

Prilagođavanje temperature vrelišta

Prije no što po prvi puta pripremate namirnice parnu pećnicu 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 parnu pećnicu.

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

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

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... deutsch english ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključeno Isključeno* Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h 24 h* Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključeno „Uključeno“ na 15 sekundi* Isključeno
Zaslon	Svjetlina  QuickTouch Uključeno Isključeno*
Glasnoća	Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Melodije Uključeno* Isključeno
Jedinice	Težina g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Održavanje topline	Uključeno Isključeno*
Redukcija pare	Uključeno* Isključeno
Preporučene temperature	
Tvrdoća vode	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Tvornička postavka

Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključeno Isključeno* Blokada uključivanja  Uključeno Isključeno*
Miele@home	Aktivacija Deaktivacija Status veze Ponovno postavljanje Resetiranje Postavljanje
Daljinsko 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 Vašu parnu pećnicu personalizirati, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.

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

Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju lokaciju.

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

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

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

- Uključeno
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. 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, parnu pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Isključeno
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Parnu pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h. 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 parna pećnica povezana s WLAN mrežom i prijavljena na Miele aplikaciju, vrijeme će se sinkronizirati pomoću Vaše lokalne postavke u Miele aplikaciji.

Datum

Podešavate datum.

Osvjetljenje

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

Zaslون

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

QuickTouch

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

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

Glasnoća

Signalni tonovi

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

Melodije

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

Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- □■■■■■■
Melodija je isključena

Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimalna visina tona
- □■■■■■■■■■■■■
minimalna visina tona

Ton tipki

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

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

Melodije

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

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

Održavanje topline

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

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

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

Redukcija pare

- Uključeno
Ukoliko se jelo priprema na temperaturi većoj od 80°C, kratko prije završetka pripreme vrata parne pećnice se automatski malo otvore. Funkcija djeluje tako da kod otvaranja vrata ne izađe puno pare. Vrata se ponovo automatski zatvaraju.
- Isključeno
Kad je redukcija pare isključena, automatski je isključena i funkcija Održavanje topline. Kod isključene redukcije pare kod otvaranja vrata izlazi puno pare.

Preporučene temperature

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

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

■ Odaberite željeni način rada.

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

■ Promijenite preporučenu temperaturu.

■ Potvrdite s OK.

Tvrdoća vode

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

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

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

Možete podesiti stupanj tvrdoće između 1 °dH i 70 °dH. Tvornički je podešena vrijednost tvrdoće vode na 21 °dH.

■ Podesite svoju lokalnu tvrdoću vode.

■ Potvrdite s OK.

Tvrdoća vode		Udio kalcija mg/l Ca^{2+} ili ppm (mg Ca^{2+} /l)	Postavka
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13

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

Sigurnost

Zaključavanje tipki

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

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

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

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

Miele@home

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

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

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

Kada zbrinjavate parnu pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu parnu pećnicu, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da 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.

Provođenje Scan & Connect

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

■ Skenirajte QR kôd.

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

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

■ Instalirajte Miele aplikaciju i izradite korisnički račun.

■ Ponovo skenirajte QR kôd.

Miele aplikacija Vas vodi kroz podešavanje.



Daljinsko upravljanje

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

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

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

RemoteUpdate

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

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

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Tijek RemoteUpdate

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

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

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

Verzija softvera

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

Prodajno mjesto

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

Prezentacija

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

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

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 parne pećnice.

Glavni izbornik i podizbornici

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

Jednostavno upravljanje

- Uključite parnu pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

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

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

Prikazuju se način rada i preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

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

- Potvrdite s OK.

Pojavljaju se potrebna i trenutna temperatura te počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

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



Opasnost od ozljede vrućom parom.

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

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

Upravljanje

Čišćenje parne pećnice

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



Opasnost od ozljeda vrućom vodom.

Po završetku postupka pripreme jela, u spremniku za vodu se nalazi još vruća voda, kojom se možete opeći. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se spremnik ne prevrne.

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

Pazite da je zaštita od prelijevanja prilikom postavljanja pravilno utisnuta.

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

Dodavanje vode

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

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

Postupak pripreme jela se nastavlja.

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku ↵.

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Vrijeme pripreme

Promjena vrijednosti i postavki

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

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

Promjena temperature

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

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

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

Podešavanje vremena pripreme

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

- Vrijeme pripreme

Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.

- Završetak u

Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.

- Početak u

Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme pripreme ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

■ Odaberite senzorsku tipku .

■ Podesite željena vremena.

■ Potvrdite s OK.

■ Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

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

Vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura.

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

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

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

Upravljanje

Promjena podešenog vremena pripreme

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

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

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

Brisanje podešenog vremena pripreme

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

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

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

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

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

Prekid postupka pripreme jela

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

 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

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

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

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

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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

Prekid postupka pripreme

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

Potom se isključuje grijanje prostora za pripremu jela i osvjetljenje istog. Podaženo 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.

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 parnu pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je parna pećnica isključena.

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

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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 Min..

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

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

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

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

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

Upravljanje

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

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

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

Poništavanje podsjetnika minuta

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

Podsjetnik minuta je poništen.

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

Posebnost pripreme na pari

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

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

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

Po mogućnosti upotrebljavajte perforirane posude za pripremu jela. Tako para može sa svih strana doći do namirnica i one se ravnomjerno pripremaju.

Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

- Posuđe mora biti otporno na temperaturu (do 100°C) i na paru. Kada za kuhanje na pari želite upotrijebiti plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača je li ono za to prikladno.
- Posuđe debelih stijenki, primjerice porculan, keramika ili kamenina, manje je prikladno za pripremu s parom. Debele stijenke loše provode toplinu i zbog toga se vrijeme pripreme navedeno u tablicama znatno produljuje.
- Posuđe postavite na umetnutu rešetku, ne na dno prostora za pripremu jela.
- Morate ostaviti mali razmak između gornjeg ruba posude i gornje stijenke prostora za pripremu jela kako bi u posudu dolazilo dovoljno pare.

Posuda za prikupljanje tekućine

Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnite u razinu 1.

Tekućina koja kapa sakupiti će se u posudi i tako ćete je lako ukloniti.

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

Važne i korisne informacije

Razina umetanja

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

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

Posudu za pripremu jela i rešetku uvijek umetnite između prečki pojedine razine, kako bi se onemogućilo prevrtanje.

Duboko zamrznute namirnice

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

Temperatura

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

Vrijeme pripreme

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

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

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

Priprema s tekućinom

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

Vlastiti recepti

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

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: tvrde kuhani krumpir, narezan na četvrtine: oko 17 minuta
tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice: oko 20 minuta

Postavke

Automatski programi  | Povrće | ... | ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

Temperatura

85–90°C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

100°C

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

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

Vrijeme pripreme

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

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

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

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 **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za pripremu jela stavite meso zajedno s kostima, povrćem za juhu i hladnom vodom. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

Postavke

Automatski programi  | Meso | ... | ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Riža

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

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

Posude za kuhanje

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

Priprema

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

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

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

Pazite da je riža ravnomjerno raspodijeljena u posudi za kuhanje.

Postavke

Automatski programi  | Riža | ... | ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 :  odnos riže i tekućine,  vrijeme pripreme

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 1/3.

Svježe namirnice

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

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

Postavke

Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Okruglice

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

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

 Vrijeme pripreme

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.
Jaja nije potrebno probosti prije kuhanja. Budući da se tijekom faze zagrijavanja lagano griju, kod pripremanja na pari ne dolazi do pucanja.
Neperforirane posude namastite ako u njima pripremate jela od jaja, npr. umućeno poširano jaje.

Postavke

Automatski programi  | Kokošja jaja | ... |
ili

Kuhanje na pari 
Temperatura: 100°C
Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Voće

Voće 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. Pridržavajte 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 na posudu za prikupljanje tekućine ili u staklenu posudu (ovisno o modelu). Na taj ćete način izbjeći prijenos okusa ili obojenja tekućinom koja kaplje.

Temperatura

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

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

Vrijeme pripreme

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

Primjer

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

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

Izračunavanje vremena pripreme koja je potrebno podesiti:

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

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

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

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

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 recepata ne možete uvijek preuzeti 1:1. Postavke prilagodite željenom stupnju pripreme.

Sous-vide

- Kod pripreme jela na nižoj temperaturi i dužim vremenom pripreme u prostoru za pripremu jela može se nakupiti voda. To neće utjecati na rezultat pripreme jela.
- Pri visokoj temperaturi i/ili duljem vremenu pripreme može doći do nedostatka tekućine. Kontrolirajte u međuvremenu prikaz na zaslonu.
- Za pripremu povrća, ribe ili mesa iskoristite sok od pečenja ili marinadu.
- Meso poslužite na prethodno zagrijanim tanjurima.

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 zamrzните, primjerice marinadu, kako bi spriječili istjecanje iz vrećice.
- Prilikom punjenja vrećice za vakumiranje, rubove vrećice izvrnite prema van. Na taj će način var biti čist i besprijekoran.
- Ukoliko pripremljeno jelo ne želite odmah poslužiti nakon završetka postupka pripreme, položite ga u ledenu vodu i potpuno ga ohladite. Potom pripremljeno jelo pohranite pri maksimalno 5°C.

Na taj ćete način sačuvati kvalitetu i okus te produljiti trajnost.

Iznimka: Meso peradi konzumirajte odmah nakon pripreme.

- Nakon pripreme jela izrežite vrećicu za vakumiranje sa svih strana kako bi lakše došli do jela.
- Prije posluživanja naglo zapecite meso ili čvrste sorte ribe (na primjer losos). Na taj način ćete unijeti okus jela kao da je pripremljeno na roštilju.

Korištenje Sous-vide načina rada

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

Mogući uzroci loših rezultata

Vrećica za vakumiranje se otvorila:

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

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

* Stupanj pripreme

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

Sous-vide

Podgrijavanje

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

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

Priprema

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

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

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

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

Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme

¹ Stupanj pripreme

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

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

³ Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

Ostale primjene

Zagrijavanje

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

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

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

Posuđe

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

Vrijeme

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

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

Savjeti

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

Zagrijavanje namirnica

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

Postavke

Podgrijavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

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

🕒 Vrijeme

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

Ostale primjene

Odmrzavanje

Odmrzavanje u parnoj pećnici 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 poput pileti-ne, upotrijebite perforiranu posudu s podmetnutom posudom za prikupljanje tekućine ili staklenom posudom (ovisno o modelu). Tako namirnice neće ležati u tekućini od odmrzavanja.

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

Savjeti

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

Postavke

Odmrzavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

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

Zamrznuta namirnica	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mliječni proizvodi				
Sir u kriškama	125 g	60	15	10
Svježi sir	250 g	60	20–25	10–15
Slatko vrhnje	250 g	60	20–25	10–15
Meki sir	100 g	60	15	10–15
Voće				
Pasirane jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribiz	300 g	60	8	10–12
Trešnje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Šljive	250 g	60	20–25	10–15
Ogrozd	250 g	60	20–22	10–15
Povrće				
Zamrznuto u komadu	300 g	60	20–25	10–15
Riba				
Ribljí fileti	400 g	60	15	10–15
Pastrva	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog/ varivo/juhe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Pečenje, narezano	po 125-150 g	60	8–10	15–20
Mljeveno meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme odmrzavanja, ⌚ Vrijeme izjednačavanja

Blanširanje

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

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

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

Postavke

Ostalo  | Blanširanje

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

Priprema jelovnika - automatska

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

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

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

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

Korištenje posebne primjene Priprema jelovnika

- Odaberite Ostalo  | Priprema jelovnika.

- Odaberite i potvrdite željenu namirnicu.

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

- Odaberite i potvrdite željene vrijednosti.
- Kako biste pridodali sljedeću namirnicu odaberite Dodati namirnice te postupite kao i s prvom namirnicom.

- Ponovite postupak eventualno za treću namirnicu.

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

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

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

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

Ostale primjene

Ukuhavanje

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

Staklenke

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

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

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

Voće

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

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

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

Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

Prije ukuhavanja blanširajte povrće kako bi zadržalo vlastitu boju (pogledajte poglavlje „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 izvadite staklenke iz prostora za pripremu jela tek 30 minuta nakon isključivanja pećnice.
- Pokrijte staklenke krpom i ostavite ih da se ohlade oko 24 sata.

Ukuhavanje namirnice

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

Postavke

Ostalo  | Ukuhavanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme ukuhavanja

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

Ostale primjene

Sterilizacija posuđa

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

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

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

Postavke

Ostalo  | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta

Dizanje tijesta s kvascem

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

Postavke

Ostalo  | Dizanje tijesta

Vrijeme: po receptu

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: po receptu

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 rešetku.

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje želatine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 1 minuta

Dekristalizacija meda

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

Prilikom ukapljivanja (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 parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

Ostale primjene

Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svjež mlijeko.

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

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Priprema jogurta

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: 5:00 h

Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

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

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicane, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Pirjanje luka

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Cijeđenje soka iz voća

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

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

Priprema

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

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

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

Napomene

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

Ostale primjene

Cijeđenje soka iz voća

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu.
- Kako biste prikupili tekućinu ispod položite posudu koja nije perforirana ili posudu za prikupljanje tekućine ili staklenu posudu (ovisno o modelu).

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta

Guljenje namirnica

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme

Konzerviranje jabuka

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

Postavke

Automatski programi  Voće | Jabuke |

Cijelo

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Priprema umućenih poširanih jaja

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

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

Kategorije

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

Uporaba automatskih programa

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

- Odaberite željenu kategoriju (primjerice Riba).

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

- Odaberite željeni automatski program.
- Slijedite upute na zaslonu.

Savjet: Preko  Info možete ovisno o postupku pripreme pozvati primjerice informacije za umetanje jela.

Napomene za primjenu

- Nakon postupka pripreme jela 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 se prikazuje nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme.

- U kategoriji Riža pored programa za rižu dugog i okruglog zrna imate na raspolaganju dodatan odabir Općenito. Ovaj automatski program koristite kada želite pripremati rižu sorte dugog ili okruglog zrna, a koja nije na raspolaganju u obliku zasebnog automatskog programa.
- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka ili završetka može promijeniti pomoću Početak u ili Završetak u.
- Pod točkom izbornika Prikaz koraka pripreme navode se pojedini koraci automatskog programa. Kod nekih automatskih programa dodatno imate na raspolaganju točku izbornika Prikazati radnje. Potrebne radnje, poput 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 dovoljno kuhano, odaberite Naknadna pripr..
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi. Po isteku automatskog programa odaberite senzorsku tipku .

Osobni programi

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

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

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

Ostale mogućnosti za izradu osobnih programa:

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

Potom unesite naziv programa.

Sastavljanje osobnih programa

■ Odaberite Osobni programi .

■ Odaberite Izrada programa.

Sada možete odrediti postavke za prvi korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

■ Odaberite i potvrdite željene postavke.

■ Odaberite Zaključiti korak pripreme.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

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

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

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

■ Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite Pohrana.

■ Unesite naziv programa.

■ Odaberite ✓.

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

■ Potvrdite s OK.

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

Pokretanje osobnih programa

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

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:

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

Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

Promjena koraka pripreme

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

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

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

- Potvrdite s OK.

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

Osobni programi

Promjena naziva

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

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

- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

Brisanje osobnih programa

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

Program se briše.

Putem Ostalo  | Postavke  | Tvor-
ničke postavke | Osobni programi možete
istovremeno obrisati sve osobne prog-
rame.

Upute o čišćenju i održavanju

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, rešetki i priboru. Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela, rešetka i pribor prvo ohladi.

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Za čišćenje isključivo upotrebljavajte sredstva namijenjena kućanstvu.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

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

Površine se mogu obojiti ili promijeniti.

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

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

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

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

Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

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

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 krpu od mikrovlakana bez sredstava za čišćenje.

Čišćenje prostora za pripremu jela

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

■ Uklonite:

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

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

- Sve površine na kraju osušite krpom.

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

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

Čišćenje tipke za automatsko otvaranje vrata

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

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

Čišćenje spremnika za vodu

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

Čišćenje pribora

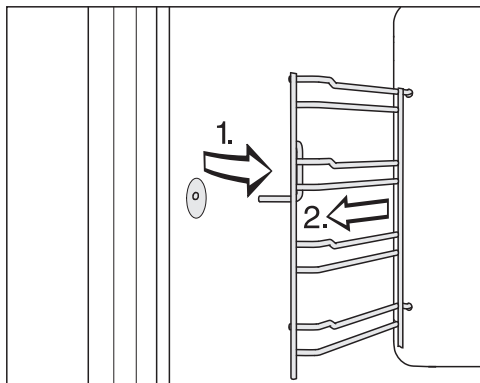
Sav pribor prikladan je za pranje u perilici posuđa.

Čišćenje posude za prikupljanje tekućine, rešetke i posude za kuhanje

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

Čišćenje vodilice za prihvat

Vodilice za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.



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

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

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

Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici

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

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

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

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

Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

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

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

Čišćenje i održavanje

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Uklanjanje kamenca .

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

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

- Umetnite spremnik za vodu.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

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

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

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

Završavanje postupka uklanjanja kamenca

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

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

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



Poruke na zaslonu

Problem	Uzrok i rješenje
F11	Odvodna crijeva su začepljena. ■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Njega“). ■ Ako se poruka greške i dalje javlja obratite se servisu.
F44	Došlo je do tehničke greške. ■ Isključite i nakon par minuta ponovno uključite parnu pećnicu. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servisu.
F55	Prekoračeno je maksimalno trajanje nekog načina rada i aktiviralo se sigurnosno isključivanje. ■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu. Parna pećnica je odmah spremna za rad.
Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje Za otključavanje, držite tipku OK pritisnutom 6 sekundi.	Uključena je blokada uključivanja . ■ Možete isključiti opciju blokade uključivanja za postupak pripreme, ako dodirnete senzorsku tipku OK u trajanju 6 sekundi. ■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku Sigurnost Blokada uključivanja  Isključeno.
Na zaslonu se prikazuje poruka koja nije navedena u ovoj tablici.	Došlo je do greške u elektronici. ■ Prekinite napajanje parne pećnice oko 1 minutu. ■ Ako problem ostane i nakon ponovnog uključivanja napajanja, nazovite servis.

Rješavanje problema

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i rješenje
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Parna pećnica se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onespособljeno. ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Prodajno mjesto“).
	Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“ odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici“).
Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Brtva na vratima ne prijanja ispravno. ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.
	Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina. ■ Zamijenite brtvu na vratima. Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte kraj ovih uputa).
Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u.	Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
	Kod Uklanjanje kamenca ove funkcije načelno nisu ponuđene.

Problem	Uzrok i rješenje
Senzorske tipke ne reagiraju.	Odabrali ste postavku Zaslon QuickTouch Isključeno. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je parna pećnica isključena. ■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite parnu pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je parna pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon QuickTouch Uključeno.
	Parna pećnica nije priključena na električnu mrežu. ■ Provjerite je li mrežni utikač parne pećnice utaknut u utičnicu. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
	Problem s upravljanjem. ■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i parna se pećnica ponovno pokrene.
Senzorska tipka  treperi kad uključite parnu pećnicu.	Još niste povezali parnu pećnicu s WLAN mrežom. Senzorska tipka treperi kako bi se signaliziralo da se parna pećnica može jednostavno umrežiti putem senzorske tipke. Nakon višekratnog uključivanja i isključivanja parne pećnice više ne treperi senzorska tipka, no funkcija umrežavanja i dalje je aktivna.

Rješavanje problema

Šumovi

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

Opći problemi ili tehničke smetnje

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica se ne može uključiti.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvertanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	Žarulja je neispravna. ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.

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

Kontakt u slučaju smetnji

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

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

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

Tipiska naljepnica nalazi se u pretincu za umetanje spremnika za vodu. Oznaku modela i serijski broj možete naći i na maloj naljepnici koja je vidljiva na prednjem okviru kad su vrata otvorena.

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Sigurnosne napomene za ugradnju

 Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Parna pećnica može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju parne pećnice bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

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

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

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

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

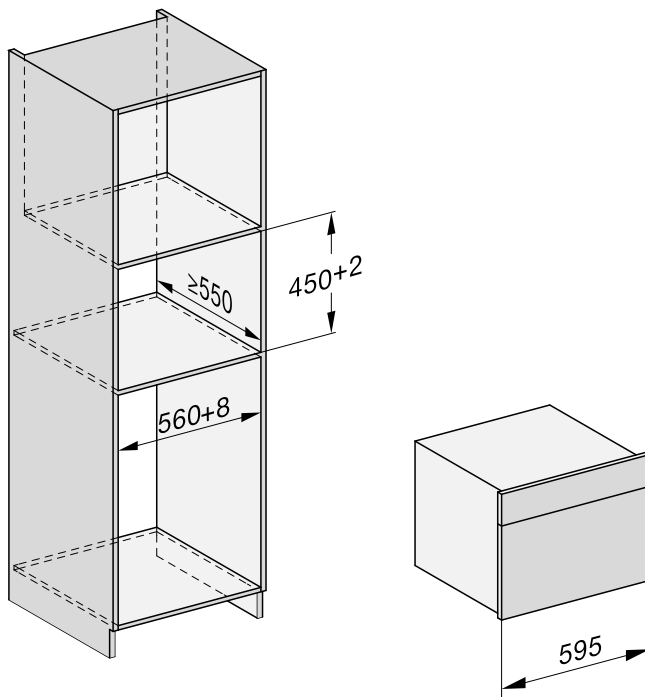
► Parnu pećnicu morate postaviti tako, da je sadržaj posuda za kuhanje vidljiv na najvišoj razini umetanja. Samo tako možete izbjeći ozlijede uslijed prelijevanja vrućeg jela.

Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

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

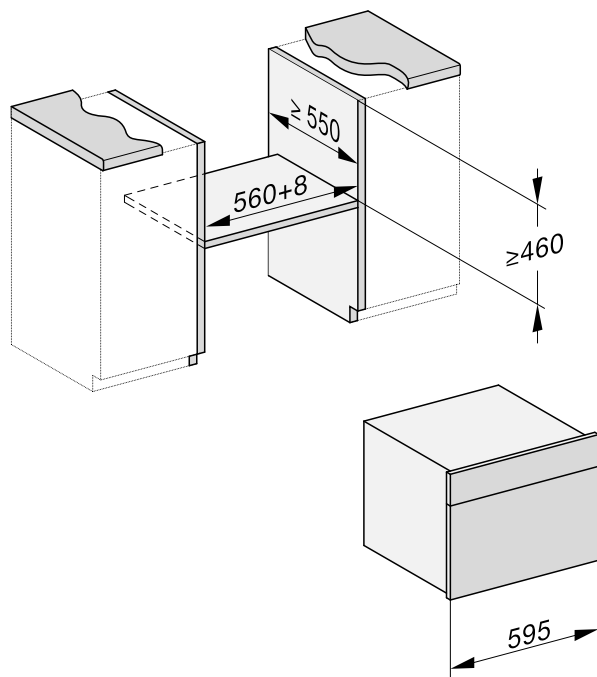


Ugradnja

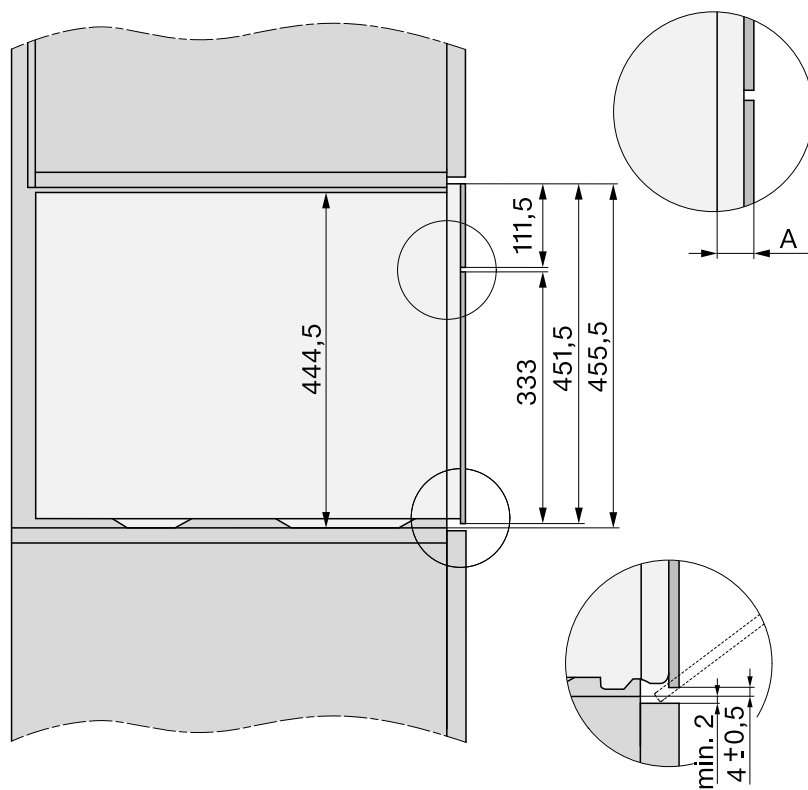
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

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



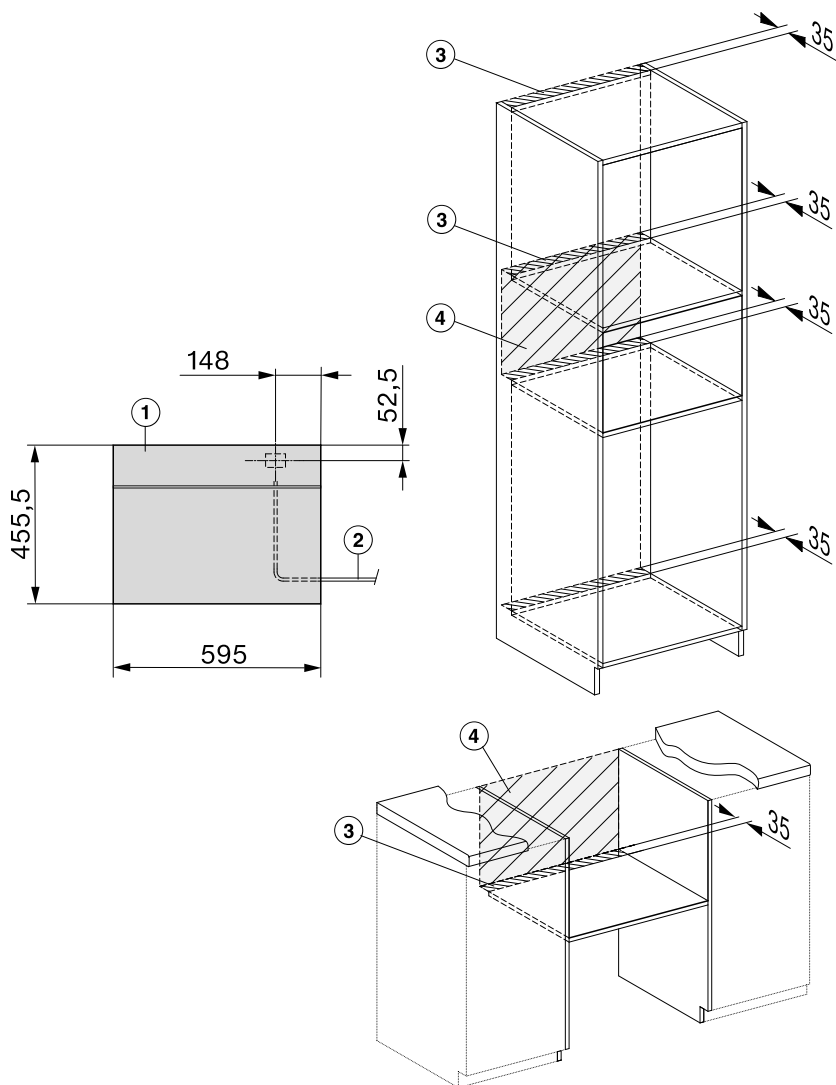
Bočna strana



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

Ugradnja

Priključak i ventilacija



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

Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

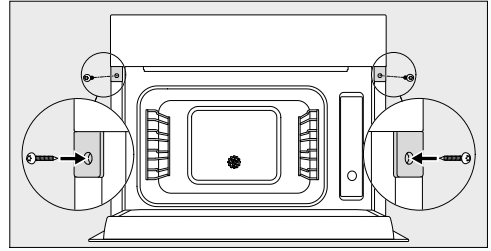
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

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

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

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.

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



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

Električni priključak

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

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

 **Opasnost od požara zbog pregrijavanja.**

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

Iz sigurnosnih razloga nemojte upotrebljavati višestruke utičnice ni produžne kablove.

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

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

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

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

U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

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

Zaštite predviđene za kućnu instalaciju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.

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

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ⁴ ₁	 ² [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokula (8.1)	1x DGGL 50-40	300	po želji	100	3
Raspodjela pare					
Brokula (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	po želji ³	100	3
Kapacitet uređaja					
Grašak (8.3)	4x DGGL 50-40	po 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Razina(e), ² Temperatura,  Vrijeme pripreme

- ¹ Posudu za sakupljanje tekućine ili staklenu posudu (ovisno o modelu) gurnite u razinu 1.
- ² Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).
- ³ Gurnite 2x DGGL 50-40 jedan za drugim u razinu.
- ⁴ Gurnite po 2x DGGL 50-40 jedan za drugim u razine za umetanje.
- ⁵ Test je završen kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85°C.

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

Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ⁴ ₁	 ² [°C]	Visina [cm]	 [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	—	17
Filet lososa, zamrznut, ne odmrznut	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Komadići brokule	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	—	4

⁴ Razina, ² Temperatura,  Vrijeme pripreme

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

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

Miele izjavljuje da je ova parna pećnica 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
- 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 proslijeđuju pod Open Source uvjetima. Sadržane Open Source komponente uz pripadajuća pravima zaštićena autorska prava, kopije pojedinih važećih uvjeta licenci kao i eventualne ostale informacije možete pozvati lokalno sa IP preko internet pretraživača (http://<ip_adresse>/Licenses). Ondje iskazano reguliranje jamstva i garancije Open Source uvjeta licenci vrijedi samo u odnosu s pojedinim vlasnicima prava.

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

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

DG 7440

hr-HR

M.-Nr. 11 266 640 / 04 / 002