

# Upute za uporabu i ugradnju


## Parna pećnica



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

# Sadržaj

---

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

Datum .....	33
Osvjetljenje .....	33
Zaslon .....	33
Glasnoća .....	34
Jedinice .....	34
Održavanje topline .....	35
Redukcija pare.....	35
Preporučene temperature.....	35
Tvrdoća vode.....	36
Sigurnost .....	37
Miele@home .....	38
Daljinsko upravljanje.....	39
Aktivacija MobileStart.....	39
Remote Update .....	39
Verzija softvera .....	40
Prodajno mjesto .....	40
Tvorničke postavke.....	41
<b>Podsjetnik minuta.....</b>	<b>42</b>
<b>Glavni izbornik i podizbornici .....</b>	<b>43</b>
<b>Upravljanje .....</b>	<b>44</b>
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	45
Promjena temperature .....	46
Podešavanje vremena pripreme .....	46
Promjena podešenog vremena pripreme .....	48
Brisanje podešenog vremena pripreme .....	48
Prekid postupka pripreme jela.....	49
Prekid postupka pripreme .....	50
<b>Važne i korisne informacije .....</b>	<b>51</b>
Posebnost pripreme na pari .....	51
Posuđe za kuhanje .....	51
Posuda za prikupljanje tekućine.....	51
Razina umetanja .....	52
Duboko zamrznute namirnice.....	52
Temperatura .....	52
Vrijeme pripreme .....	52
Priprema s tekućinom .....	52
Vlastiti recepti .....	52
<b>Kuhanje na pari.....</b>	<b>53</b>
Eco kuhanje na pari.....	53

# Sadržaj

---

Napomene o tablici za pripremu jela.....	53
Povrće .....	54
Riba .....	57
Meso.....	60
Riža.....	62
Žitarice.....	63
Rezanci/Tjestenina .....	64
Okruglice .....	65
Sušene mahunarke.....	66
Kokošja jaja .....	68
Voće.....	69
Kobasice.....	69
Rakovi.....	70
Školjke .....	71
Priprema jelovnika .....	72
<b>Sous-vide .....</b>	<b>74</b>
<b>Ostale primjene .....</b>	<b>82</b>
Zagrijavanje .....	82
Odmrzavanje .....	85
Blanširanje .....	88
Ukuhavanje.....	88
Sterilizacija posuđa .....	91
Dizanje tijesta s kvascem .....	91
Zagrijavanje vlažnih ručnika .....	92
Otapanje želatine.....	92
Dekristalizacija meda.....	93
Otapanje čokolade .....	93
Priprema jogurta .....	94
Topljenje slanine .....	95
Pirjanje luka .....	95
Cijeđenje soka iz voća.....	96
Guljenje namirnica.....	97
Konzerviranje jabuka .....	97
Priprema umućenih poširanih jaja .....	97
<b>Automatski programi .....</b>	<b>98</b>
Kategorije .....	98
Uporaba automatskih programa .....	98
<b>Osobni programi.....</b>	<b>99</b>
<b>Podaci za ispitivačke institute.....</b>	<b>102</b>

---

<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	103
Čišćenje prednje strane parne pećnice .....	104
Čišćenje prostora za pripremu jela .....	104
Čišćenje spremnika za vodu .....	105
Pribor .....	105
Čišćenje vodilice za prihvat .....	106
Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici .....	106
<b>Što učiniti, ako</b> .....	108
<b>Dodatni pribor</b> .....	111
<b>Servis</b> .....	112
Kontakt u slučaju smetnji .....	112
Jamstvo .....	112
<b>Ugradnja</b> .....	113
Sigurnosne napomene za ugradnju .....	113
Dimenzije za ugradnju .....	114
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić .....	114
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić .....	115
Bočna strana .....	116
Priključak i ventilacija .....	117
Ugradnja parne pećnice .....	118
Električni priključak .....	119
<b>Izjava o sukladnosti</b> .....	121

## 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.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Djeca u kućanstvu

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



## Tehnička sigurnost

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

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

## Pravilna uporaba

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

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

### Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja. Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ Vodicu za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Čišćenje vodilice za prihvat“). Vodicice za prihvat 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.

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

## Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

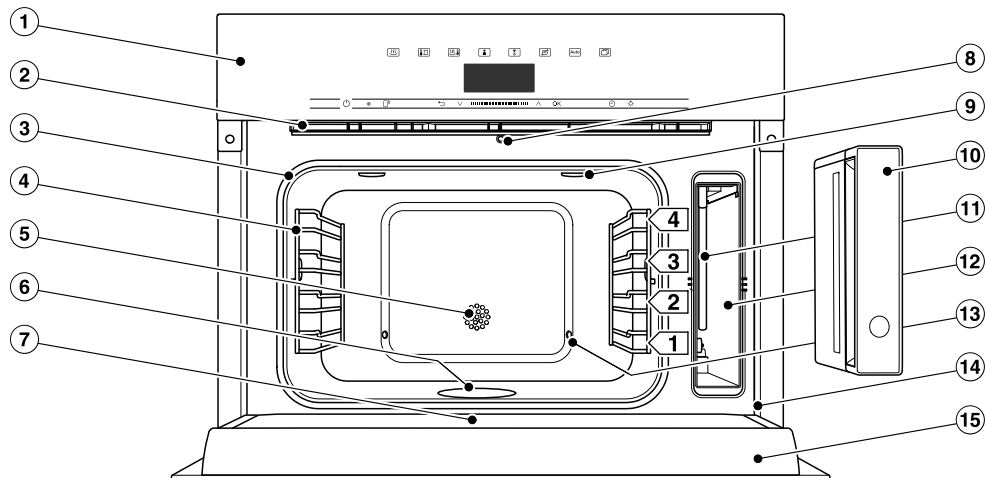
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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



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

## Parna pećnica



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

# Pregled

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

## Tipaska naljepnica

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

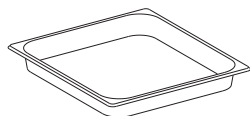
Tu se nalazi oznaka modela, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

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

## Isporučeni pribor

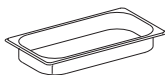
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

### DGG 1/1-40L



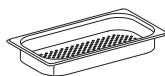
1 posuda za kondenzat za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela. Posudu za kondenzat možete koristiti i kao posudu za kuhanje. 375 x 394 x 40 mm (ŠxDxV)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L



1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

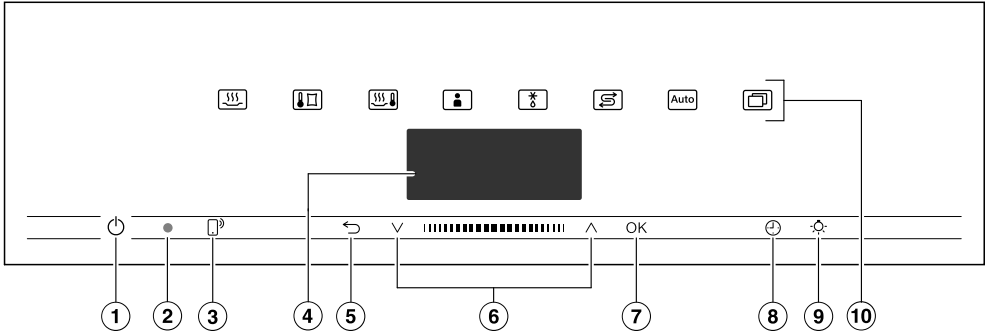
### Tablete za uklanjanje kamenca





Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

### Miele kuharica „Kuhanje na pari“

Najbolji recepti iz eksperimentalne Miele kuhinje





- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje parne pećnice
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka <sup>®</sup>  
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  $\wedge$  i  $\vee$   
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑦ Senzorska tipka OK  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑧ Senzorska tipka   
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑨ Senzorska tipka   
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑩ Senzorske tipke  
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki

# Upravljački elementi

---

## Tipka za uključivanje/isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete parnu pećnicu.

## Zaslon

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

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

## Senzorske tipke




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

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



## Senzorske tipke iznad zaslona

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

## Senzorske tipke ispod zaslona





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

## Upravljački elementi

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

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

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

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

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

## Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

## Promjena postavke u listi za odabir

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

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

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Promjena postavke pomoću segmentne trake

Neke su postavke prikazane segmentnom trakom  $■■■■□□□$ . Kada su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna vrijednost.

Ukoliko nije ispunjen niti jedan segment, 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.

# Princip rukovanja


---

## Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

## Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

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

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

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

## Unos brojeva

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

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

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

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Unos slova

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

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

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.

**Savjet:** Raspoloživo je maksimalno 10 znakova.

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

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

Naziv se pohranjuje.

## Aktivacija MobileStart

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

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

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

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

# Opis načina rada

---

## Spremnik za vodu

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

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

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

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

## Posuda za prikupljanje tekućine

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

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

## Temperatura

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

## Vrijeme pripreme

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

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

## Šumovi


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

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.



## Faza zagrijavanja

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

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

## Faza pripreme jela

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

## Redukcija pare

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


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

## Osvjetljenje prostora za pripremu jela

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

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

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

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

# Prva uporaba

## Miele@home

Vaša parna pečnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabo Vam je potrebno sljedeće:

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

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

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

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

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

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

## Raspoloživost WLAN veze

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

## Raspoloživost Miele@home

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

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Miele@mobile aplikacija

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



## Osnovne postavke

Za prvu uporabu morate napraviti postavke u nastavku. Takve postavke možete mijenjati jednom u budućnosti (pogledajte poglavlje „Postavke“).

 Opasnost od ozljede o vruće površine.


Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe.

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

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

## Podešavanje jezika

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

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

## Odabir zemlje

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

## Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home.

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

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

## Podešavanje datuma

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

## Podešavanje sata

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

# Prva uporaba

---

## Poděšavanje tvrdoće vode

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

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

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

## Završetak prve uporabe

- Pridrųavajte se eventualnih uputa na zaslonu.

Prva uporaba je završena.

## Prvo ćišćenje parne pećnice

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

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

## Ćišćenje spremnika za vodu

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

## Ćišćenje pribora/prostora za pripre- mu jela

- Izvadite sav pribor iz prostora za prip-  
remu jela.
- Pribor operite ručno ili u perilici po-  
suđa.

Parna pećnica je prije isporuke tretira-  
na sredstvom za njegu.

- Prostor za pripremu oćistite ćistom  
spuųvastom 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 pro- vode vodu.

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

Destilirana ili mineralna voda ili druge tekućine mogu oštetiti parnu pećni- cu.

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






- Izvadite spremnik za vodu i napunite ga do oznake „max“.
- Umetnite spremnik za vodu.
- Uključite parnu pećnicu s načinom ra- da *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 pri- lagoditi promijenjenoj temperaturi vreliš- ta vode, ako između novog i starog mjesta postavljanja postoji visinska raz- lika od barem 300 metara. U navedenu svrhu provedite postupak uklanjanja ka- menca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Uklanjanje ka- menca u parnoj pećnici“).

# Postavke

## Pregled postavki

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

\* Tvornička postavka



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



\* Tvornička postavka

# Postavke

---

## Pozivanje izbornika „Postavke“

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

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




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

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

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

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

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



## Format prikaza vremena

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

## Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.



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

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

## Datum

Podešavate datum.



## Osvjetljenje

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

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

### QuickTouch

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

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



## 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 dodiranjem senzorsku tipku možete prekinuti fazu održavanja topline.

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

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

## Redukcija pare

- Uključiti  
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.
- Isključiti  
Kad je redukcija pare isključena, automatski je isključena i funkcija Održavanje topline. Kod isključene redukcije pare kod otvaranja vrata izlazi puno pare.

## Preporučene temperature

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

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

■ Odaberite željeni način rada.

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

■ Promijenite preporučenu temperaturu.

■ Potvrdite s OK.

# Postavke

## Tvrdoća vode

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

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

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

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


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

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

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

## 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 .

– Uključen

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

– Isključiti

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

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

– Uključen

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

– Isključiti

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

# Postavke

---

## Miele@home

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

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


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


- daljinski upravljati svojim kućanskim uređajem
  - dohvatiti informacije o radnom stanju Vašeg kućanskog uređaja
  - dohvatiti napomene o tijeku programa Vašeg kućanskog uređaja
  - postaviti Miele@home mrežu s ostalim Miele kućanskim uređajima koji podržavaju WLAN
- Aktivacija  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.
  - Deaktivacija  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključi.
  - Status veze  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, ime mreže i IP adresa.
  - Ponovno postaviti  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Vratite postavke mreže na početne i odmah uspostavite novu mrežnu vezu.
  - Resetiranje  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.
  - Postavljanje  
Ova je postavka vidljiva samo onda kad još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

## Daljinsko upravljanje


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

### Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

## Remote Update

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

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

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

### Uključivanje/Isključivanje

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

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

# Postavke

---

## Tijek RemoteUpdate

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

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

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

## Verzija softvera

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

## Prodajno mjesto

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

## Prezentacija

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

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




## **Tvorničke postavke**

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

# Podsjetnik minuta

## Uporaba funkcije Podsjetnik minuta

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


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

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

## Podešavanje podsjetnika minuta

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


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


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

Pojavljuje se zahtjev *Podešavanje 00:00 Min.*


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


Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

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


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

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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena podsjetnika minuta


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

Prikazuje se podsjetnik minuta.

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










Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

## Poništavanje podsjetnika minuta

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

Podsjetnik minuta je poništen.

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Kuhanje na pari 	100 °C	40–100 °C
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	–	–
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posuda	–	–
Dizanje tijesta	–	–
Eco kuhanje na pari	100 °C	40–100 °C
Postavke 		

# 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.

## Čišćenje parne pećnice

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

 **Opasnost od ozljeda vrućom vodom.**

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

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

Pazite da je zaštita od prelijevanja prilikom postavljanja pravilno utisnuta.

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


## Dodavanje vode

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

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

Postupak pripreme jela se nastavlja.

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku .

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Vrijeme pripreme



## Promjena vrijednosti i postavki


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

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

# Upravljanje

## 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. Svježije 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 *Izmijena*.
- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

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

## Brisanje podešenog vremena pripreme

U načinima rada *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 prihvat, pribor i namirnicu.

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

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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

# Upravljanje

---

## Prekid postupka pripreme

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

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

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

## Prekid postupka pripreme bez podaženog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

## Prekid postupka pripreme s podaženim vremenom pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se Prekinuti postupak?.

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

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

### Posebnost pripreme na pari

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

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

### 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 temperaturu, jer će se u suprotnom rasprsnuti. Na spomenuto se upućuje u odgovarajućim poglavljima.

## Vrijeme pripreme

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

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

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

## Priprema s tekućinom

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

## Vlastiti recepti



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

## 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

<b>Povrće</b>	<b>🕒 [min]</b>
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	27-29
prepolovljen	21-22
narezan na četvrtine	16-18
Krumpir djelomice čvrsto kuhan, oguljen cijeli	25-27
prepolovljen	19-21
narezan na četvrtine	17-18
Krumpir, dobro kuhan, oguljen cijeli	26-28
prepolovljen	19-20
narezan na četvrtine	15-16
Koraba, narezana na štapiće	6-7
Buča, narezana na kockice	2-4
Klip kukuruza	30-35
Blitva, narezana	2-3

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme



## Riba

### Svježe namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

### Priprema

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

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

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate ribu, a istovremeno u drugim posudama pripremate ostale namirnice, izbjegnite prenošenje okusa zbog tekućine koja kapa tako da posudu s ribom umetnete izravno iznad 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 „Posebne primjene”, odlomak „Odmrzavanje”).

### Priprema

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


### Vrijeme pripreme

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

## Savjeti

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

## Postavke

Automatski programi  | Meso | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme


# Kuhanje na pari

## Riža

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

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

## Postavke


Automatski programi  | Riža | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

## Žitarice

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

Mogu se kuhati cijela zrna ili krupno mljevene žitarice.

## Postavke

Automatski programi  | Žitarice | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Rezanci/Tjestenina

### Suha tjestenina

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

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

### Svježe namirnice


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

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

### Postavke


Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme



## Okruglice


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

Svježje okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

## Postavke


Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Sušene mahunarke

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

**Leća** se ne mora namakati.

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

## Postavke


Automatski programi  | Mahunarke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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

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

### Postavke


Automatski programi  | Kokošja jaja | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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


 Vrijeme pripreme

## Voće

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

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

## Postavke

Automatski programi  | Voće | ... |


ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C


Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme


## Kobasice

### Postavke

Automatski programi  | Kobasice


| ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

---

## Rakovi

### Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Vrijeme pripreme

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

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

### Postavke



Automatski programi  | Školjkaši | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

## Školjke

### Svježe namirnice

 Opasnost od trovanja uslijed starih školjki.

Stare školjke mogu izazvati trovanje.

Pripremajte samo zatvorene školjke.

Ne konzumirajte školjke koje se nakon pripreme nisu otvorile.

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

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.


### Vrijeme pripreme

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

### Postavke



Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

# Kuhanje na pari

## Priprema jelovnika

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

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

## Sous-vide

---

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

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

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

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

Koristite isključivo temperaturno postojane vakumske vrećice namijenjene za pripremu jela.

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

Vrećicu za vakumiranje koristite jednokratno.

Vakuimirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje.

### Važne napomene za primjenu

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

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


## Sous-vide

---

### Savjeti

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

### Korištenje Sous-vide načina rada

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

### Mogući uzroci loših rezultata

#### Vrećica za vakumiranje se otvorila:

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

#### Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

## Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

\* Stupanj pripreme

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

# Sous-vide

---

## Podgrijavanje

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

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

## Priprema

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

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

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

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

## Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu



## Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme

### <sup>1</sup> Stupanj pripreme


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

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

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

# Ostale primjene

## Zagrijavanje

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

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

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

## Posuđe za kuhanje

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

## Vrijeme

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

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

## Savjeti

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

## Zagrijavanje namirnica

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

## Postavke

Podgrijavanje 

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

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

Namirnica	🕒* [min]
<b>Povrće</b>	
Mrkva Cvjetača Koraba Grah	6-7
<b>Prilozi</b>	
Tijesto Riža	3-4
Krumpir, prepolovljen po dužini	12-14
Okruglice	15-17
<b>Meso i perad</b>	
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
<b>Riba</b>	
Ribljí filet, debljine 2 cm	6-7
Ribljí filet, debljine 3 cm	7-8
<b>Jela na tanjuru</b>	
Špageti, umak od rajčice	13-15
Svinjsko pečenje, krumpir, povrće	12-14
Punjene paprike (polovice), riža	13-15
Piletina, riža	7-8
Juha od povrća	2-3
Krem juha	3-4

## Ostale primjene

---


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

🕒 Vrijeme

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

## Odmrzavanje

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

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

## Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60°C.

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

## Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

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

## Posude za kuhanje


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

Namirnice iz kojih ne kapa tekućina mo-gu se odmrzavati u posudi koja nije per-forirana.


## 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 odmrzavan-ja potrebno je odvojiti namirnice u ko-madima, 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 tab-licu

## Ostale primjene

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

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

## Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme odmrzavanja, ⌛ Vrijeme izjednačavanja

# Ostale primjene

---

## Blanširanje

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


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

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

## Postavke

Ostalo  | Blanširanje

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

## Ukuhavanje

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

## Staklenke

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

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

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

## Voće

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

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

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



## Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

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

## Količina punjenja

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

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

## Meso i kobasice

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

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

## Napomene


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

## Ukuhavanje namirnice

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

## Postavke

Ostalo  | Ukuhavanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

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

## Sterilizacija posuđa

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

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


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

## Postavke

Ostalo  | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta

## Dizanje tijesta s kvascem


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

## Postavke

Ostalo  | Dizanje tijesta

Vrijeme: po receptu

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: po receptu

## Ostale primjene

---


### Zagrijavanje vlažnih ručnika

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

#### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 70°C

Vrijeme pripreme: 2 minute

### Otapanje želatine

- **Želatinu u listićima** namočite 5 minuta u posudi s hladnom vodom. Listići želatine moraju biti dobro prekriveni vodom. Ocijedite listiće želatine i izlijte vodu iz posude. 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.

#### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60°C

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

### Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.


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

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

#### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

# Ostale primjene

## Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježije mlijeko.

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

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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


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

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

## 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 pomicala, 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 potamni.

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

### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

## Pirjanje luka

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

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

### Postavke

Automatski programi  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

# Ostale primjene

---

## Cijeđenje soka iz voća

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

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

### Priprema

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

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

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


### Napomene

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

## Cijeđenje soka iz voća

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

### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C


Vrijeme: 40-70 minuta



## Guljenje namirnica


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

### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme


## Konzerviranje jabuka

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

### Postavke

Automatski programi  | Voće | Jabuke | Cijelo

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

## Priprema umućenih poširanih jaja

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

### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C


Vrijeme pripreme: 4 minute

# Automatski programi

---

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

## Kategorije

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

## Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .


Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju (primjerice Riba).

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



■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

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

## Napomene za primjenu

- Stupanj pripreme se prikazuje nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme.
- Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Istovremeno možete pripremati jedan komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od 250 g.

- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se parna pećnica prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Kada umećete namirnicu u vrući prostor za pripremu jela, budite oprezni prilikom otvaranja vrata. Može izaći vruća para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane. Pazite da ne dođete u dodir s vrućom parom niti s vrućim stjenkama prostora za pripremu jela. Postoji opasnost od oparivanja i opekline.
- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka može promijeniti pomoću Početak u ili Završetak u.
- Za prekid automatskog programa odaberite senzorsku tipku . Pojavljuje se Prekinuti postupak?, odaberite Da i potvrdite s OK.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije dovoljno kuhano, odaberite Naknadna prip..
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi. Po isteku automatskog programa odaberite senzorsku tipku .

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.

# Osobni programi

## 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.

## Promjena naziva


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

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



- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

## Brisanje osobnih programa




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

Program se briše.

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

# Podaci za ispitivačke institute




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

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

<sup>4</sup> Razina(e), <sup>2</sup> Temperatura,  Vrijeme pripreme


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

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


Probno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>4</sup>	 [°C]	Visina [cm]	 [min]
Krumpir, tvrdo kuhani, na četvrtine prerezan <sup>3</sup>	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

<sup>4</sup> Razina, <sup>2</sup> 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).

 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.

# Čišćenje i održavanje

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

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

## Čišćenje prednje strane parne pećnice

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

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

## 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.



**Brtna vrata** je konstrukcijski napravljena za čitav radni vijek uređaja. No ako brtnu 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.

## Pribor

Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

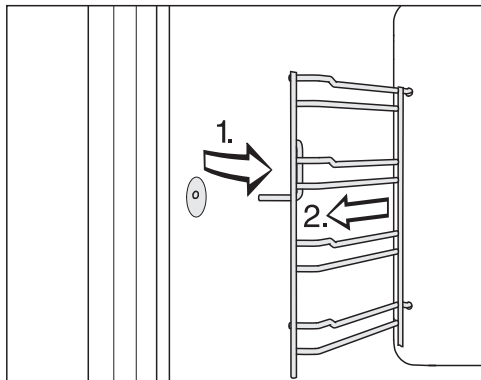
## Čišćenje posude za prikupljanje tekućine, rešetke i posude za kuhanje

- 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 i održavanje

## Čišćenje vodilice za prihvat

Vodilice za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.



- Povucite vodilicu za prihvat srijeda 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.

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Uklanjanje kamenca .

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

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

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

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

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

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

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

## Što učiniti, ako ...

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

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

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

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Zaslon   QuickTouch   Isključiti. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je parna pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite parnu pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je parna pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon   QuickTouch   Uključen.</li> </ul> <p>Parna pećnica nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li utikač parne pećnice utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul> <p>Problem s upravljanjem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje ① pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i parna se pećnica ponovno pokrene.</li> </ul>
<p><b>Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Nakon uključivanja parne pećnice, za vrijeme rada i nakon isključivanja čuje se šum (zujanje).</b></p>	<p>Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. On nastaje kod upumpavanja i ispumpavanja vode.</p>
<p><b>Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.</b></p>	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje” odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici”).</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</b></p>	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorite vrata.</li> </ul>
	<p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.</li> </ul>
	<p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zamijenite brtvu na vratima.</li> </ul> <p>Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte kraj ovih uputa).</p>
<p><b>Kod ponovnog uključjenja pojavljuje se šum nalik zviždanju.</b></p>	<p>Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.</p>
<p><b>Nisu navedene funkcije</b> Početak u i Završetak u.</p>	<p>Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.</li> </ul>
	<p>Kod Uklanjanje kamenca ove funkcije načelno nisu ponuđene.</p>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.</b></p>	<p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.</li> </ul>
<p>F44</p>	<p>Pogreška u komunikaciji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite.</li> <li>■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servisu.</li> </ul>
<p><b>F i druge brojke</b></p>	<p>Tehnički kvar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.</li> </ul>

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

Te proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele internet trgovine.

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

### Posuđe za kuhanje

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

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

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

### Sredstva za čišćenje i održavanje

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

# Servis

---

## Kontakt u slučaju smetnji

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

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

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

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

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.



## Sigurnosne napomene za ugradnju



Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Parna pećnica može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju parne pećnice bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

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

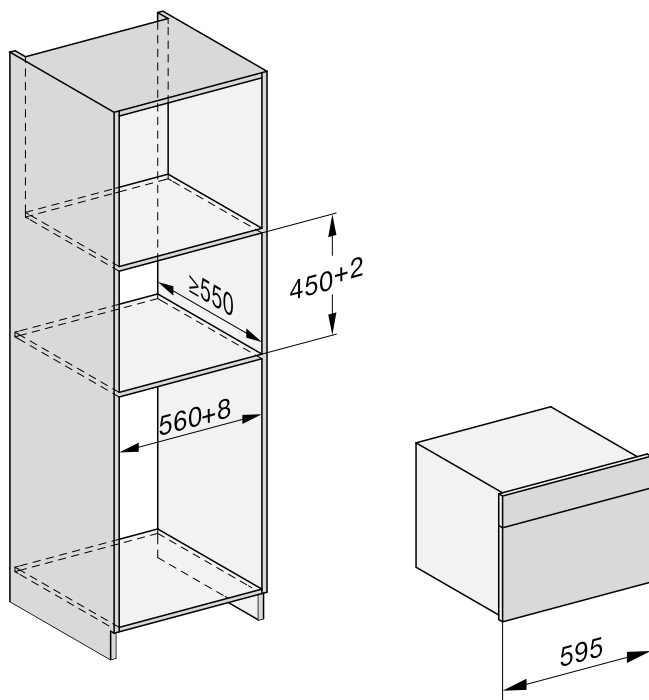
# Ugradnja

## Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

### Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

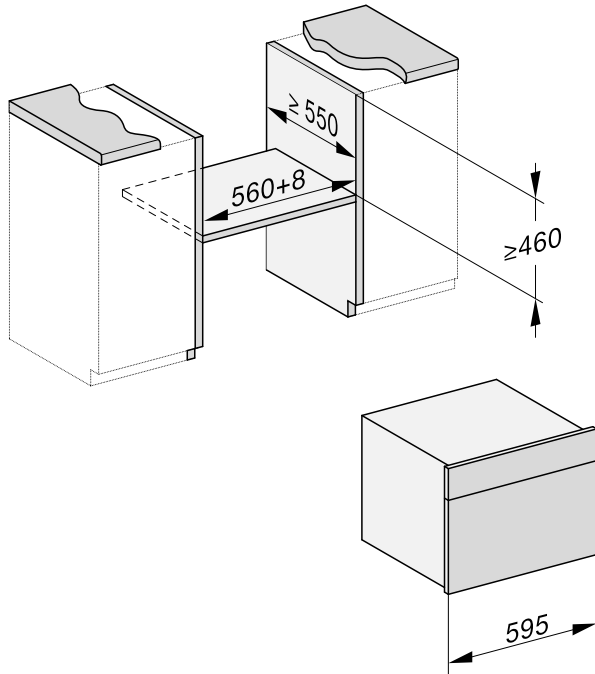
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



## Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

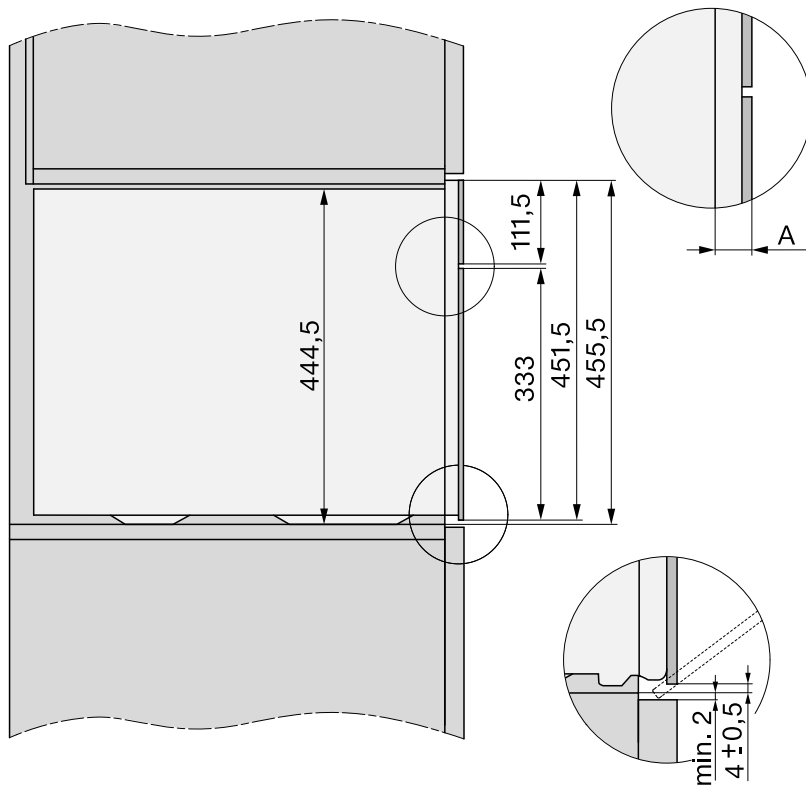
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.

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



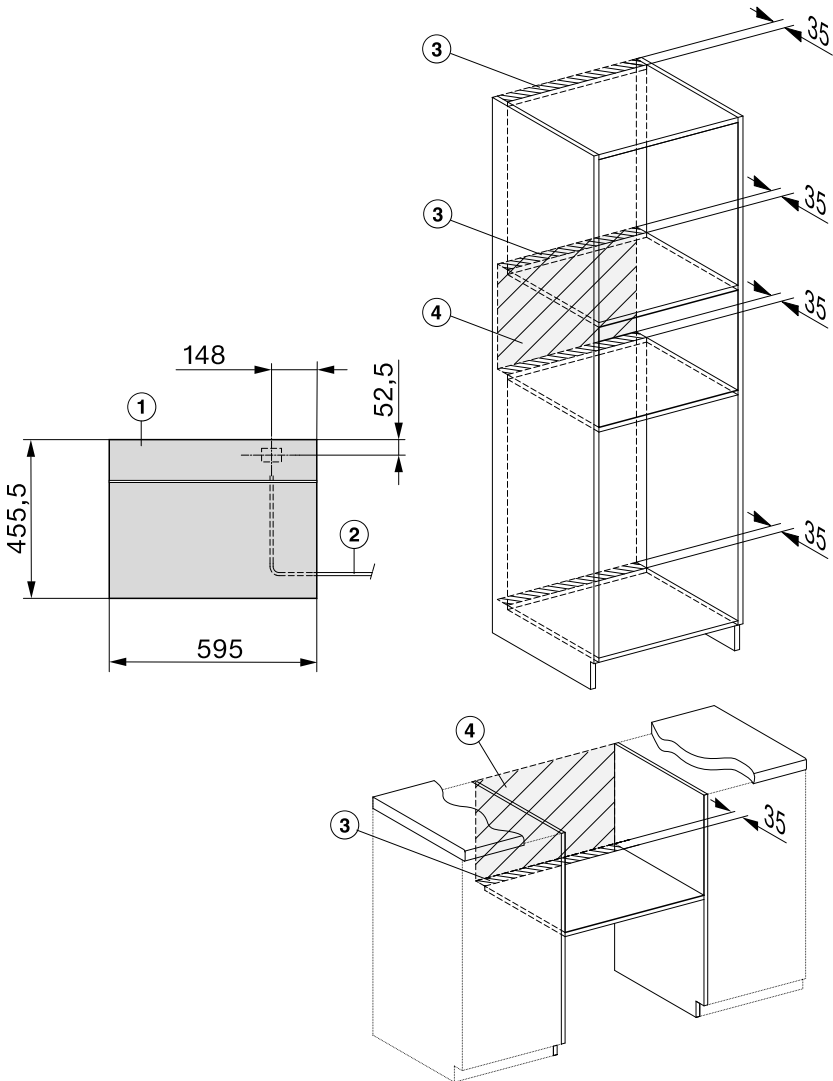
# Ugradnja

## Bočna strana



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

## Priključak i ventilacija



- ① Izgled sprijeda
- ② Mrežni priključni kabel, L= 2.000 mm
- ③ Otvor za ventilaciju min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ U ovom području nema priključka

# Ugradnja

## Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

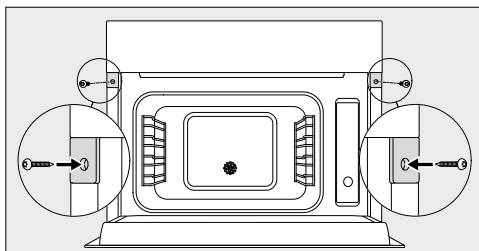
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

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

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

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.


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



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

## Električni priključak

Preporučujemo spajanje parne pećnice na električnu mrežu pomoću zidne utičnice. Time se olakšava rad servisu. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.

 Šteta uzrokovana nestručnim priključkom.

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

Miele ne može biti odgovoran za štete nastale zbog instalacijskog nedostataka ili prekida zaštitnog vodiča na mjestu ugradnje (npr. električni udar). Ako je uklonjen mrežni utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti parnu pećnicu na električnu mrežu.

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

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova.

## Priključni podaci

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

## Strujna zaštitna sklopka

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

## Zamjena priključnog kabela

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


## Ukupna snaga

Pogledajte tipsku naljepnicu

# Ugradnja

---

## Odvajanje od mreže

 Električni udar uzrokovan mrežnim naponom.

Tijekom popravka i/ili radova održavanja ponovno uključivanje mrežnog napona može uzrokovati strujni udar.

Mrežu nakon isključenja osigurajte od ponovnog uključivanja.

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

### Rastalni osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

### Automat s osiguračima

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

### Automat s ugrađenim osiguračima

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

### Zaštitna sklopka FID

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



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

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

- [www.miele.hr](http://www.miele.hr) pod Proizvodi / Preuzimanje
- [www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatrazite-informacije-385.htm](http://www.miele.hr/kucanski-uredaji/zatrazite-informacije-385.htm), pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvoda ili tvorničkog broja

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

Maksimalna snaga odašiljanja	< 100 mW
------------------------------	----------





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

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

DG 7440

hr-HR

M.-Nr. 11 266 640 / 00