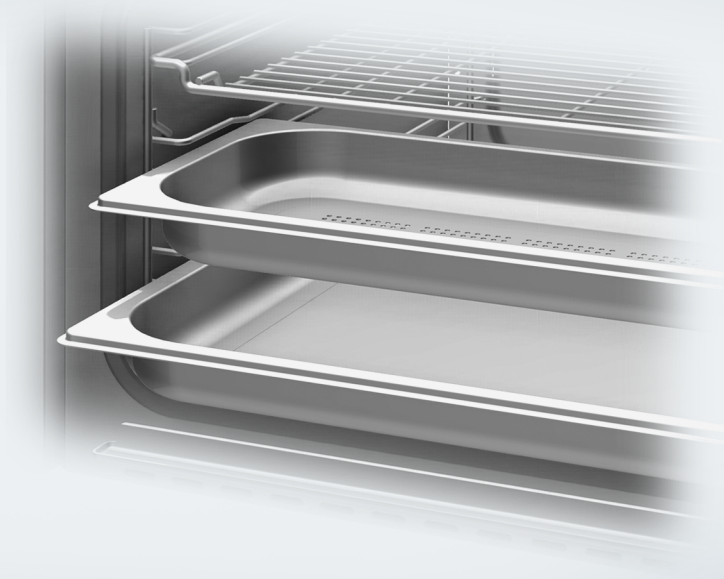


Upute za uporabu i ugradnju

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

Sigurnosne napomene i upozorenja	6
Vaš doprinos zaštiti okoliša	14
Pregled	15
Izgled parne pećnice	15
Priloženi pribor	16
Upravljački elementi	17
Senzorske tipke	18
Zaslon	20
Simboli	21
Opis načina rada	22
Spremnik za vodu	22
Posuda za prikupljanje tekućine	22
Temperatura	22
Vrijeme pripreme	22
Šumovi	22
Faza zagrijavanja	23
Faza pripreme jela	23
Redukcija pare	23
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	23
Prva uporaba	24
Osnovne postavke	24
Prvo čišćenje parne pećnice	25
Podešavanje tvrdoće vode	26
Prilagođavanje temperature vrelišta	26
Glavni izbornik i podizbornici	27
Rukovanje	28
Jednostavno upravljanje	28
Prekid rada	29
Prošireno upravljanje	30
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela	30
Tijek automatske pripreme jela	31
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela	31
Prekid postupka pripreme	33
Automatski programi	34
Popis kategorija jela	34
Korištenje automatskih programa	34

Osobni programi	36
Sastavljanje vlastitih programa	36
Pokretanje osobnih programa	38
Promjena osobnih programa	38
Promjena koraka pripreme	38
Promjena imena	39
Brisanje osobnih programa	40
Podsjetnik minuta △	41
Podešavanje podsjetnika minuta	41
Promjena podsjetnika minuta	42
Poništavanje podsjetnika minuta	42
Važne i korisne informacije	43
Posebnost pripreme na pari	43
Posuđe za kuhanje	43
Posude za kuhanje	43
Vlastito posuđe	43
Posuda za prikupljanje tekućine	43
Razina umetanja	44
Duboko zamrznute namirnice	44
Temperatura	44
Vrijeme pripreme	44
Priprema s tekućinom	44
Vlastiti recepti	44
Kuhanje na pari	45
Povrće	45
Meso	48
Kobasice	50
Riba	50
Rakovi	53
Školjke	54
Riža	55
Rezanci / tjestenina	56
Okruglice	57
Žitarice	58
Sušene mahunarke	59
Kokošja jaja	61
Voće	62
Priprema jelovnika	63
Sous-vide	65

Sadržaj

Posebne primjene	70
Zagrijavanje.....	70
Odmrzavanje	71
Ukuhavanje	74
Cijeđenje soka iz voća	77
Priprema jogurta	78
Dizanje tijesta s kvascem.....	79
Otapanje želatine	80
Otapanje čokolade.....	80
Guljenje namirnica	81
Konzerviranje jabuka	81
Blanširanje.....	82
Pirjanje luka.....	82
Topljenje slanine.....	83
Sterilizacija posuđa	83
Zagrijavanje ručnika	84
Dekristalizacija meda	84
Priprema umućenih poširanih jaja.....	84
Postavke	85
Pozivanje izbornika "Postavke"	85
Promjena i pohrana postavki	85
Pregled postavki	86
Jezik 	87
Vrijeme	87
Prikaz	87
Format prikaza sata	87
Podešavanje.....	87
Datum	88
Osvjetljenje.....	88
Svjetlina zaslona	88
Zvučne napomene	88
Melodije	88
Solo-ton	88
Zvuk tipki.....	89
Jedinice.....	89
Težina	89
Temperatura	89
Održavanje topline	90
Preporučene temperature	90
Sigurnost.....	91
Blokada uključivanja 	91
Blokada tipki	91

Tvrdoća vode	91
Prodajno mjesto	92
Prezentacija.....	92
Tvorničke postavke	92
Podaci za ispitivačke institute	93
Čišćenje i održavanje	94
Upute o čišćenju i održavanju.....	94
Prednja strana parne pećnice	95
Prostor za pripremu jela.....	96
Spremnik za vodu	96
Pribor	97
Vodilice za prihvat	97
Čišćenje kamenca.....	98
Vrata.....	100
Što učiniti ako	102
Dodatni pribor	104
Posude za kuhanje.....	104
Sredstva za čišćenje i održavanje.....	106
Ostalo.....	106
Sigurnosne napomene za ugradnju	107
Detaljne mjere prednje strane parne pećnice	108
Dimenzije za ugradnju	109
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	109
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić.....	110
Ugradnja u kombinaciji s pećnicom.....	111
Ugradnja	112
Električni priključak	113
Servis, natpisna pločica, jamstvo	115

Sigurnosne napomene i upozorenja

Ova parna pećnica odgovara svim propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može prouzročiti ozljede ljudi i oštećenja predmeta.

Pročitajte pažljivo ove upute za uporabu i ugradnju prije prve uporabe parne pećnice. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti i održavanju uređaja. Na taj način štitite sebe i izbjegavate eventualna oštećenja na uređaju.

Miele nije odgovoran za štetu nastalu nepoštivanjem ovih napomena o sigurnosti i upozorenja.

Sačuvajte ove upute za uporabu i ugradnju te ih proslijedite eventualnom sljedećem vlasniku.

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 na način kako je to opisano u uputama.
Drugi načini uporabe nisu dozvoljeni.
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu pećnicu.
- ▶ Djeca mlađa od osam godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina parnu pećnicu mogu koristiti bez nadzora samo ukoliko im je rukovanje objašnjeno tako da njome mogu rukovati sigurno. Djeca moraju biti sposobna prepoznati i razumjeti opasnosti 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! 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 opekotina uzrokovanih vrućom parom! Dječja koža na visoke temperature reagira osjetljivije od kože odraslih. Djeca ne smiju otvarati parnu pećnicu dok ista radi. Držite djecu podalje od parne pećnice sve dok se dovoljno ne ohladi tako da ne postoji opasnost od opekotina.
- ▶ Opasnost od ozljeda! Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata. Djeca ne smiju stajati pored otvorenih vrata, na njima sjediti ili se o njih vješati.

Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.
- ▶ Oštećena parna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li parna pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu parnu pećnicu.
- ▶ 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.
- ▶ Kada je oštećen priključni električni kabel, servis ga treba zamijeniti posebnim električnim kabelom tipa H 05 VV-F (PVC izolacija) koji se može nabaviti u Miele servisu.
- ▶ 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 vrata namještaja, ta vrata ne zatvarajte za vrijeme korištenja parne pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se parna pećnica ohladi.

Propisna uporaba

- ▶ **Opasnost od opekline!** Parna pećnica se zagrijava. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, posudi, opremi i na vrućom paru. Navucite kuhinjske rukavice kod umetanja ili vađenja vrućih jela kao i prilikom rukovanja unutar vrućeg prostora za pripremu jela. Prilikom umetanja i vađenja posuda pazite da ne prolijete sadržaj.
- ▶ **Opasnost od opekline!** Nakon pripreme u generatoru pare ostaje vruća voda. Ona se pumpa natrag u spremnik za vodu. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se posuda ne prevrne.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak. Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ Posuđe od plastičnih materijala koje nije otporno na visoke temperature i paru, topi se na visokim temperaturama i može oštetiti parnu pećnicu. Koristite isključivo posuđe otporno na visoke temperature (do 100°C) i paru. Obratite pažnju na upute proizvođača posuđa.
- ▶ Jela koja se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koja izlazi iz jela može uzrokovati stvaranje korozije na parnoj pećnici. U prostoru za pripremu jela nemojte čuvati gotova jela, a za pripremu jela ne upotrebljavajte predmete na kojima se može stvoriti hrđa.
- ▶ Na otvorena vrata parne pećnice se možete ozlijediti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Ako u blizini parne pećnice upotrebljavate neki električni uređaj, npr. ručnu miješalicu, pripazite da vratima pećnice ne prignječite električni kabel. Izolacija kabela može se oštetiti.

Čišćenje i održavanje

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

Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

► Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.

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

► Vodilice za prihvat možete skinuti prilikom čišćenja (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Vodilice za prihvat").

Potom ih ponovo vratite u uređaj i parnu pećnicu nikada ne koristite bez postavljenih vodilica za prihvat.

► 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

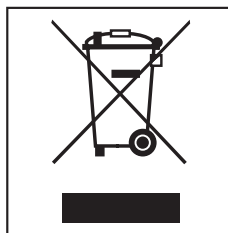
Zbrinjavanje ambalaže

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

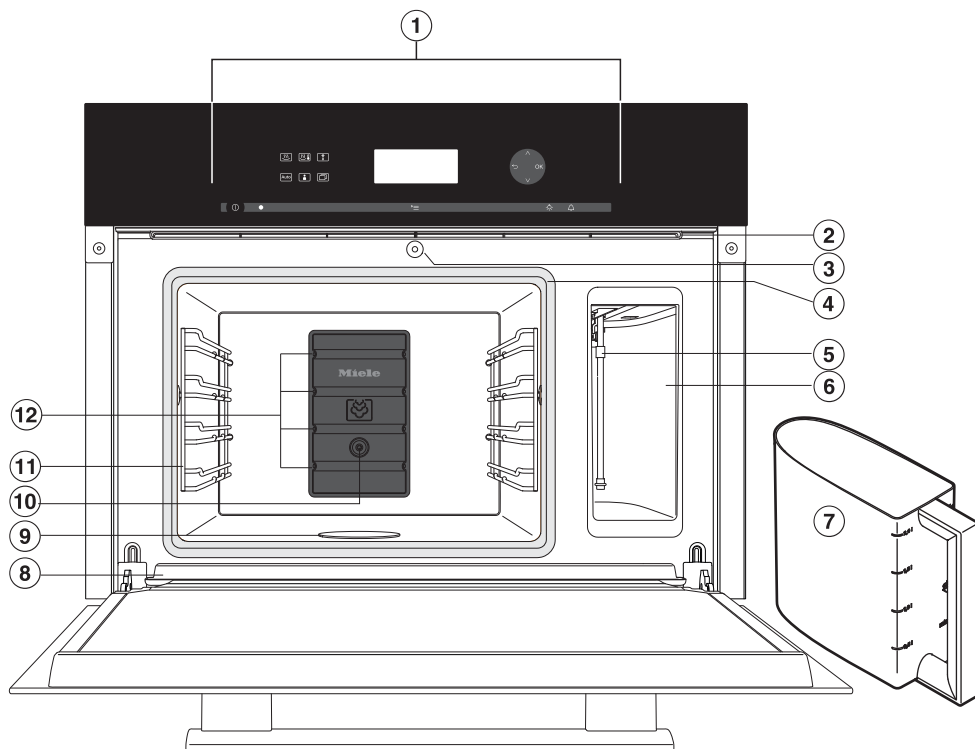
Dotrajali električni i elektronički uređaji još uvijek sadrže brojne korisne materijale. No, oni sadrže i štetne tvari koje su bile neophodne za njihov rad i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite obližnje centre za prihvrat i daljnje zbrinjavanje starih električnih i elektroničkih uređaja. Možete se i informirati na prodajnom mjestu.

Pobrinite se da Vaš dotrajali uređaj do odvoza bude spremljen izvan dohvata djece.

Izgled parne pećnice



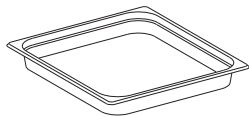
- | | |
|--|--|
| ① Upravljački elementi | ⑦ Spremnik za vodu |
| ② Otvor za izlaz pare | ⑧ Sabirni žlijeb u prostoru za pripremu jela |
| ③ Automatsko otvaranje vrata za redukciju pare | ⑨ Donji grijač |
| ④ Brtva na vratima | ⑩ Senzor temperature |
| ⑤ Usisna cjevčica | ⑪ Vodilice za prihvata |
| ⑥ Pretinac za umetanje | ⑫ Ulaz pare |

Pregled

Priloženi pribor

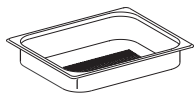
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje "Dodatni pribor").

DGG 21



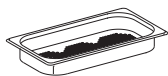
1 Posuda za prikupljanje tekućine koja nastaje kod pripreme jela, može se koristiti i kao posuda za pripremu jela.
325 x 430 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 8



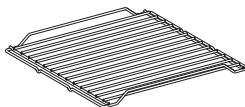
1 perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,0 l / iskoristivi kapacitet 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 1



2 perforirane posude za kuhanje
Zapremnina 1,5 l / iskoristivi kapacitet 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

Rešetka



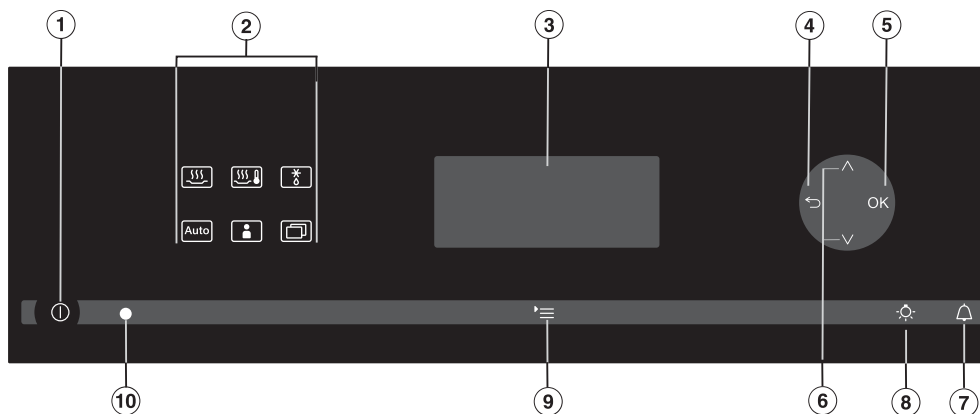
1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Miele kuharica "Kuhanje na pari"

Kuhajte i uživajte uz Miele
Najbolji recepti iz eksperimentalne kuhinje Miele



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju
Uključivanje i isključivanje
- ② Senzorske tipke
Odabir načina rada
- ③ Zaslona
Prikaz dnevnog vremena i informacije o upravljanju
- ④ Senzorska tipka ↵
Vratiti se koracima unatrag
- ⑤ Senzorska tipka OK
Potvrda unosa
- ⑥ Senzorske tipke ^ v
Postavljanje vrijednosti i načina popisa u listama odabira.
- ⑦ Senzorska tipka 🔔
Podešavanje podsjetnika minuta
- ⑧ Senzorska tipka ☀️
Uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑨ Senzorska tipka ≡
Pozivanje postavki
- ⑩ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Upravljački elementi

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tipke. Taj zvuk tipki možete isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Zvuk tipki").

Načini rada



Kuhanje na pari



Zagrijavanje



Odmrzavanje



Automatski programi



Osobni programi



Dodatni programi

Se-nzorska tipka	Funkcija	Napomene
≡	Za pozivanje postavki	Ako je parna pećnica uključena, dodirom na ≡ pojavljuje se popis za odabir postavki. Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka ≡ reagirala. Tijekom postupka pripreme jela, nakon što ste odabrali ovu tipku, možete promijeniti temperaturu ili podesiti vrijeme pripreme.
☼	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	Ako je vidljivo točno vrijeme, odabirom ☼ možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela (primjerice za čišćenje). Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka ☼ reagirala. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.
🔔	Za podešavanje podsjetnika minuta	Ako je vidljivo točno vrijeme, u svakom trenutku možete unijeti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka 🔔 reagirala.

Se- nzorska tipka	Funkcija	Napomene
↶	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	
^ v	Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti	Sa strelicama se krećete kroz popise za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz popis točke izbornika biti će jedna za drugom na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi. Vrijednosti na svijetloj podlozi možete povećati ili smanjiti pomoću tipki sa strelicama.
OK	Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki	Kada su funkcije na zaslonu na svijetloj podlozi, mogu se prikazati pritiskom na tipku OK. Tada možete mijenjati željenu funkciju. Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.

Upravljački elementi

Zaslon

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

Ovisno o odabranoj funkciji i/ili dodiru na '≡ pojavljuje se prozor s informacijama ili popis za odabir.

Nakon uključivanja parne pećnice pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ① prikazuje se tekst *Odaberite način rada.*

Ako je vidljivo točno vrijeme i nije odabran načina rada, dodirom na '≡ pojavljuje se popis za odabir postavki.

Ako je odabran neki način rada (osim Auto), dodirom na '≡ pojavljuje se popis za odabir postupka pripreme jela:

- Točku izbornika birate tako da strelicom $\wedge$ i $\vee$ prolazite kroz popis za odabir sve dok željena točka izbornika nije na svijetloj podlozi.
- Potvrdite dojavu pritiskom na OK.

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
 	Ako imate dvije ili tri mogućnosti odabira, prikazuju se strelice. Raspoložive točke izbornika pritom se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi.
	Ako imate više od tri mogućnosti odabira, na desnoj se strani prikazuje traka. Raspoložive točke izbornika pritom se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi.
	Prilikom kretanja po popisu na kraju se pojavljuje isprekidana linija. Nakon toga se ponovo nalazite na početku popisa za odabir.
	Kvačica označava aktualnu postavku.
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene za rukovanje. Ove prozorčiće s informacijama potvrdite s OK.
	Podsjetnik minuta
	Postavke kao što su svjetlost zaslona ili jačina zvuka, prikazane su na segmentnom klizaču.

Opis načina rada

Spremnik za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 2,0 litre, a minimalna 0,5 litre. Oznaka za količinu punjenja nalazi se sa strane na strani s drškom. Nikako se ne smije prekoračiti gornja oznaka!

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

Spremnik za vodu prije svake pripreme hrane napunite do maksimuma.

Po završetku postupka pripreme preostala voda iz generatora pare će se ispumpati natrag u spremnik za vodu. Spremnik za vodu ispraznite nakon što ste završili s korištenjem parne pećnice.

Posuda za prikupljanje tekućine

Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za prikupljanje tekućine uvijek gurnite na najnižu razinu. U njoj se može skupljati tekućina koja kapa i možete je lako ukloniti.

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

Temperatura

Za neke načine rada postoji preporučena temperatura. Preporučenu temperaturu možete promijeniti za jedan postupak pripremanja jela ili na dulje vrijeme (pogledajte poglavlje "Postavke – Preporučena temperatura").

Vrijeme pripreme

Trajanje pripreme možete podesiti između 1 minute (00:01) i 10 sati (10:00). Ako iznosi više od 59 minuta, mora se zadati u satima i minutama. Primjer: trajanje pripreme jela 80 minuta = 1:20.

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 ispuštanja vode.

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

Dok se parna pećnica zagrijava do podešene temperature, na pokazivaču se prikazuje rastuća temperatura prostora za pripremu jela i Faza zagrijavanja (iznimka: Automatski programi, Uklanjanje kamenca).

Kod pripreme na pari duljina faze zagrijavanja ovisi o količini i temperaturi namirnica. Faza zagrijavanja općenito traje oko 5 minuta, a produžuje se kod pripreme ohlađenih ili zamrznutih namirnica.

Faza pripreme jela

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

Redukcija pare

Kratko prije završetka pripreme vrata parne pećnice se automatski malo otvore kako bi para izašla iz prostora za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje Redukcija pare. Vrata se automatski ponovo zatvaraju.

Funkcija se može isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Redukcija pare"). Kada je redukcija pare isključena, prilikom otvaranja vrata iz uređaja izlazi puno pare.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela

Parna pećnica je tvornički tako postavljen 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 – Osvjetljenje").

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

Kada dodirnete tipku , osvjetljenje se uključuje na 15 sekundi.

Prva uporaba

Osnovne postavke

 Parna pećnica se smije upotrebljavati samo kad je ugrađena.

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

Prikaz dobrodošlice

Prikazuje se pozdravna poruka. Nakon toga se traži unos nekih postavki koje su Vam potrebne za prvu uporabu parne pećnice.

- Slijedite upute na zaslonu.

Odabir jezika

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni jezik.
- Potvrdite s OK.

Odabir zemlje

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena zemlja.
- Potvrdite s OK.

Podešavanje datuma

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

Podešavanje sata

- Podesite sate i minute.
- Potvrdite s OK.

Aktualno vrijeme može se prikazati u formatu od 12 sati (pogledajte poglavlje "Postavke – Aktualno vrijeme – Format prikaza sata").

Prikaz dnevnog vremena (sat)

Nakon toga odaberite način prikaza aktualnog vremena za isključenu parnu pećnicu (pogledajte poglavlje "Postavke - Aktualno vrijeme - Prikaz").

– Uključen

Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.

– Isključen

Zaslon je zbog uštede energije taman. Neke su funkcije ograničene.

– Noćno isključivanje

Zbog uštede energije točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5h do 23h, a noću se isključuje.

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni format prikaza.

■ Potvrdite s OK.

Prikazuje se informacija o potrošnji energije.

■ Potvrdite s OK.

Prikazuje se informacija Prvo puštanje u pogon uspješno završeno.

■ Potvrdite s OK.

Parna pećnica je spremna za rad.

Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, slijedite upute u poglavlju "Postavke – Jezik ".

■ Zalijepite priloženu natpisnu pločicu koja na mjesto navedeno u poglavlju "Servis, natpisna pločica, jamstvo".

■ Uklonite eventualne zaštitne folije i naljepnice.

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

Prvo čišćenje parne pećnice

Spremnik za vodu

■ Izvadite spremnik za vodu iz parne pećnice i isperite ga ručno.

Dodatni pribor / Prostor za pripremu jela

■ Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.

■ Pribor operite ručno ili u perilici posuđa.

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

Prva uporaba

Podešavanje tvrdoće vode

Parna pećnica je tvornički podešena na tvrdoću vode *Tvrda*. Kako bi pećnica besprijeckorno 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.

- Provjerite za koju je tvrdoću vode uređaj podešen te po potrebi uskladite tvrdoću vode (pogledajte poglavlje "Postavke – Tvrdoća vode").

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 dijelovi koji provode vodu.

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

- Uključite parnu pećnicu s pripremom na pari  (100°C) na 15 minuta. Postupite na način opisan u poglavlju "Uporaba".

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

Nakon selidbe parnu pećnicu treba prilagoditi promijenjenoj temperaturi vrelišta vode, ako između novog i starog mjesta postavljanja postoji visinska razlika od barem 300 metara. Osim toga očistite kamenac (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").

Glavni izbornik i podizbornici

Način rada / Izbornik	Preporučena temperatura	Raspon temperature
Kuhanje na pari  Pripremanje svih namirnica, ukuhavanje, cijedenje soka, posebne primjene, priprema jelovnika	100 °C	40–100 °C
Zagrijavanje  Za nježno zagrijavanje već pripremljenih namirnica	100 °C	80–100 °C
Odmrzavanje  Za nježno odmrzavanje duboko zamrznutih proizvoda	60 °C	50–60 °C
Automatski programi  Pojavljuje se popis raspoloživih automatskih programa.		
Osobni programi  Sastavljanje i pohranjivanje postupaka primjene		
Ostali programi 		
Sous-vide Priprema namirnica u vakumiranoj vrećici	65 °C	45–90 °C
Blanširanje	–	–
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizirati posuđe	–	–
Dizanje tijesta	–	–
Priprema povrća	100 °C	90–100 °C
Priprema ribe	85 °C	75–100 °C
Priprema mesa	100 °C	90–100 °C
Postavke  Promjena tvorničkih postavki	–	–
Uklanjanje kamenca	–	–

Rukovanje

Jednostavno upravljanje

- Uključite parnu pećnicu s ①.

Na zaslonu se prikazuje Odaberite način rada.

Upotrebljavajte **isključivo hladnu vodu iz vodovoda** (hladniju od 20 °C), a nikako destiliranu vodu, mineralnu vodu ili druge tekućine!

- Napunite spremnik za vodu i umetnite u parnu pećnicu do graničnika.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuje Podesite temperaturu.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

Preporučena temperatura preuzima se unutar nekoliko sekundi. Ako potrebno pritisnite ↵, za povratak na postavke temperature.

- Potvrdite s OK.

Prikazuje se Podešavanje vremena pripreme.

- Podesite vrijeme pripreme. Možete odabrati vrijeme od 1 minute do 10 sati.
- Potvrdite s OK.

Započinje postupak pripreme. Uključuju se generator pare, osvjetljenje i ventilator.

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

Nakon istjeka vremena pripreme

- na zaslonu se pojavljuje Postupak završen,
- ventilator ostaje uključen,
- čuje se zvučni signal ili melodija (pogledajte poglavlje "Postavke – Akustičke upute").

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripremu jela putem *≡.

Opasnost od opekлина!

Možete se opeći na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu, priboru i vrućoj pari. Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja vrućih namirnica.

- Pričekajte da se isključi Dampfreduktion prije nego što otvorite vrata uređaja i izvadite pripremljeno jelo.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na ①.

Novi postupak pripreme jela se može pokrenuti ukoliko se automatski otvarač vrata postavi natrag u polazni položaj. Ne pritišćite ga ručno budući da se može oštetiti.

Nakon uporabe

- Izvadite i ispraznite posudu za prikupljanje tekućine.

- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu.
- Nakon svake uporabe očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Vrata uređaja zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Nedostatak vode

Ako tijekom rada nestane vode, oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje zahtjev za dodavanjem svježeg vode.

- Izvadite spremnik za vodu i potom ga napunite vodom.
- Spremnik za vodu umetnite do grafičnika.
- Zatvorite vrata.

Rad se nastavlja.

Prekid rada

Rad se prekida kada otvorite vrata. Zagrijavanje se isključuje, preostalo vrijeme se pohranjuje.



Opasnost od opekline!

Kod otvaranja vrata može izaći para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane.



Opasnost od opekline!

Možete se opeći na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu, opremi i vrućoj pari.

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

Rad se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

Najprije slijedi ponovno zagrijavanje i pritom se prikazuje rastuća temperatura prostora za pripremu jela.

Kada se postigne podešena temperatura, prikaz se mijenja i odbrojava se preostalo vrijeme.

Postupak pripreme se prekida prije vremena kad se vrata otvore tijekom zadnjih minuta pripreme (55 sekundi preostalog vremena).

Rukovanje

Prošireno upravljanje

Podešavanje ostalih vremena pripreme

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela i podesili ste temperaturu i vrijeme pripreme.

■ Dodirnite tipku '≡.

Pojavljaju se dodatne točke izbornika koje možete podesiti ili promijeniti za neki postupak pripreme jela:

- Završetak u
- Početak u

Unosom Završetak u ili Početak u može automatski uključivati i isključivati postupke pripreme jela.

- Završetak u

Odredite vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti.

- Početak u

Podesite vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti.

Dulji period između umetanja namirnica i trenutka početka programa može negativno utjecati na rezultat pripreme jela. Svježije namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

Ovu funkciju ne možete koristiti kada je temperatura u prostoru za pripremu jela previsoka, npr. po završetku postupka pripreme. U tom slučaju ne prikazuje se Završetak u i Početak u. Kako bi se pećnica ohladila, ostavite njezina vrata otvorena.

Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

Za automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela na raspolaganju su Vam razne mogućnosti za unos vremena:

- Vrijeme pripreme i Završetak u
- Vrijeme pripreme i Početak u

Primjer: Sad je 11:45h. Za pripremu Vašeg jela potrebno je 5 minuta i jelo mora biti gotovo u 12:30.

■ Dodirnite tipku '≡.

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Završetak u.

■ Potvrdite s OK.

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Izmjena.

■ Potvrdite s OK.

■ Podesite "12:30".

■ Potvrdite s OK.

Početak u automatski se izračunava. Unesenom vremenu pripreme jela dodaje se vrijeme zagrijavanja.

Na zaslonu se pojavljuje Početak u 12:18. U ovom trenutku započinje automatski način pripreme jela.

Tijek automatske pripreme jela

Do pokretanja prikazuju se Način rada, Odabrana temperatura, Početak u i Vrijeme početka..

Nakon pokretanja možete pratiti fazu zagrijavanja sve dok se ne postigne potrebna temperatura.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal ili melodija (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

Nakon faze zagrijavanja možete slijediti tijek postupka pripreme jela (preostalo vrijeme). Zadnja minuta protječe u sekundama.

Neposredno prije završetka pripreme jela prikazuje se tekst Redukcija pare (isključivo kod temperature iznad 80 °C).

Na kraju se isključuju parna pećnica i osvjetljenje. Prikazuje se tekst Postupak završen i oglašava se signalni ton ili melodija (pogledajte "Postavke - Akustičke upute").

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripremu jela putem '≡'.

Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

■ Dodirnite tipku '≡'.

Na zaslonu se prikazuje:

- Temperatura
- Vrijeme pripreme
- Završetak u
- Početak u

Ukoliko je temperatura pripreme jela u prostoru za pripremu jela previsoka, u tom slučaju se na zaslonu ne prikazuju Završetak u i Početak u.

Promjena temperature

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Temperatura.

■ Potvrdite s OK.

■ Promijenite temperaturu.

■ Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom temperaturom.

Preporučenu temperaturu možete trajno podesiti u skladu s vašim osobnim navikama pripreme jela (pogledajte poglavlje "Postavke - Preporučene temperature").

Rukovanje

Promjena vremena pripreme

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Vrijeme pripreme.

- Potvrdite s OK.

- Promijenite vrijeme.

- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme ponovo započinja s unesenim vremenom pripreme.

Vrijeme završetka pripreme jela

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Završetak u.

- Potvrdite s OK.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Izmjena.

- Potvrdite s OK.

- Promijenite vrijeme.

- Potvrdite s OK.

Početak u automatski se ponovno izračunava. Postupka pripreme jela završava točno u podešeno vrijeme.

Brisanje vremena završetka pripreme jela

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Završetak u.

- Potvrdite s OK.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Brisati.

- Potvrdite s OK.

Vrijeme postupka pripreme jela se briše. Postupak pripreme započinje s podešenim vremenom pripreme.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti način rada.

- Odaberite željeni način rada.

Na zaslonu se prikazuje Promijeniti način rada?.

- Odaberite Da.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje promijenjeni način rada i pripadajuća preporučena temperatura.

- Ako je potrebno, promijenite temperaturu.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi promijenite predloženo vrijeme pripreme jela.
- Potvrdite s OK.

Ukoliko želite promijeniti način rada Sous-vide, morat ćete prekinuti postupak pripreme jela.

Prekid postupka pripreme

- Dodirnite tipku ↶.

Na zaslonu se prikazuje Prekinuti pripremu?.

- Odaberite Da.

Isključuju se generator pare i osvjetljenje. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

Automatski programi

Vaša parna pećnica u svrhu pripreme raznih jela raspolaže mnogobrojnim automatskim programima koji Vam omogućavaju da na jednostavan i siguran način dođete do optimalnog rezultata pripreme jela. Jednostavno odaberite program koji je odgovarajući za jelo koje pripremate i slijedite upute na pokazivaču.

Popis kategorija jela

Automatske programe pozivate funkcijom .

- Povrće
- Riba
- Riža
- Kokošja jaja
- Voće
- Školjkaši
- Posebno

Korištenje automatskih programa

- Odaberite .

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Odaberite željenu kategoriju.

- Potvrdite s OK.

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

- Odaberite željeni automatski program.

- Potvrdite s OK.

Pojedini koraci prikazuju se pregledno na zaslonu sve do pokretanja nekog automatskog programa.

Kod nekih programa postoje upute o trenutku umetanja jela. Slijedite, odnosno potvrdite te upute.

Napomene za korištenje

- Stupanj ispečenosti prikazuje se nizom od sedam segmenata. Tvornički je postavljen srednji stupanj ispečenosti, a ta se postavka prikazuje ispunjenim segmentom u sredini. Željenu postavku odabirete pomicanjem ispunjenog segmenta ulijevo ili udesno.
 - Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Možete pripremati komad lososa od ca 250 g ili deset komada lososa od ca 250 g istovremeno.
 - Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se parna pećnica prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
 - Kada stavljate jelo u vrući prostor za pripremu jela, budite oprezni pri otvaranju vrata. Može izići vruća para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane. Pazite da ne dođete u doticaj s vrućom parom ili vrućim stijenkama prostora za pripremu jela. Opasnost od opekline i vruće pare!
 - Vrijeme početka može se odgoditi pomoću opcije Počet. u ili Završetak u.
 - Za prijevremeni završetak nekog automatskog programa ne morate kompletno isključiti parnu pećnicu. Dodirnite ↶.
- Prikazuje se Prekinuti pripremu?. Odaberite Da.
- Ako po isteku automatskog programa jelo još nije dovoljno kuhano, odaberite Naknadna priprema.

- Automatski programi mogu se sa ≡ pohraniti kao Osobni programi.

Osobni programi

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do deset koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijek omiljenih ili često pripremanih recepata. Za svaki korak pripreme odaberite individualne postavke.
- Možete unijeti naziv programa koji pripada Vašem receptu.

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

Ostale mogućnosti za izradu vlastitih programa:

- Pohranite nakon isteka automatskog programa sve pod vlastiti program.
- Pohranite nakon isteka postupka pripreme podešeno vrijeme pripreme.

Potom unesite naziv programa.

Sastavljanje vlastitih programa

- Odaberite .

Ako još niste izradili osobni program prikazuje se Izrada programa.

- Potvrdite s OK.

Ako ste već izradili osobni program, prikazuje se naziv programa te ispod Uređivanje programa.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Uređivanje programa.

- Potvrdite s OK.

Izrada programa je na svijetloj podlozi.

- Potvrdite s OK.

Sada možete odrediti postavke za 1. korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

- Odaberite i potvrdite način rada, temperaturu i vrijeme pripreme.

Određene su sve postavke za 1. korak pripreme.

Možete dodati korake pripreme jela, na primjer ukoliko želite priprema ti hranu s različitom temperaturom:

- Odaberite i potvrdite s Dodati korak pripreme te slijedite korake kao kod 1. koraka kod pripreme jela.

- U trenutku kada ste podesili sve potrebne koarake za pripremu jela, krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Zaključiti program.

- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Provjerite postavku i potvrdite s OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Po-hraniti.
- Potvrdite s OK.
- Unesite naziv programa.

Pored abecede se nalaze sljedeći simboli:

Simbo l	Značenje
	Prazno mjesto
ABC	Abeceda tiskanim slovima
abc	Abeceda pisanim slovima
123	Brojke od 0 do 9 i crtica -
✓	Potvrda naziva programa

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni znak.
- Potvrdite s OK.

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.

- Odaberite daljnje znakove.

Dozvoljeno je maksimalno 10 znakova.

S ↶ možete redom obrisati znakove.

- Kada ste unijeli ime programa, krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi ✓.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je Vaš program pohranjen.

- Potvrdite s OK.

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

Točka izbornika Izmjena koraka pripreme opisana je u poglavlju "Promjena osobnih programa".

Osobni programi

Pokretanje osobnih programa

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa i ispod Uređivanje programa.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
- Potvrdite s OK.

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

- Pokretanje odmah

Program se trenutno pokreće.
Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.

- Početak u

Određujete vrijeme kad program treba početi.

- Završetak u

Određujete vrijeme kad treba završiti neki program.

- Izmjena koraka pripreme

Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme (pogledajte poglavlje "Promijeniti pojedine programe") ili možete dodati nove korake.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena funkcija.
- Potvrdite s OK.

Ovisno o odabranom trenutku početka ili završetka pokreće se program.

Promjena osobnih programa

Promjena koraka pripreme

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

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa i ispod Uređivanje programa.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
- Potvrdite s OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Izmjena koraka pripreme.
- Potvrdite s OK.

Na svijetloj podlozi se prikazuje 1. korak pripreme. Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme ili možete dodati nove korake.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni korak pripreme ili Dodati korak pripreme.
- Potvrdite s OK.
- Program promijenite sukladno svojim željama (pogledajte poglavlje "Stavljanje vlastitih programa").
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Provjerite postavku i potvrdite s OK.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi **Pohraniti**.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi promijenite ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje vlastitih programa") i krećite se kroz popis za odabir dok ne zasvijetli ✓.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je Vaš program pohranjen.

- Potvrdite s OK.

Pohranjeni su promijenjeni koraci pripreme u Vašem programu.

Promjena imena

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa i ispod Uređivanje programa.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi **Uređivanje programa**.
 - Potvrdite s OK.
 - Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi **Izmjena programa**.
 - Potvrdite s OK.
 - Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
 - Potvrdite s OK.
 - Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi **Izmjena naziva**.
 - Potvrdite s OK.
 - Promijenite ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje vlastitih programa").
 - Kada ste unijeli novo ime, krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi ✓.
 - Potvrdite s OK.
- Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.
- Potvrdite s OK.

Osobni programi

Brisanje osobnih programa

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa i ispod Uređivanje programa.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Uređivanje programa.

- Potvrdite s OK.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Izbrisati program.

- Potvrdite s OK.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.

- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje izbrisati?.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Da.

- Potvrdite s OK.

Program se briše.

Možete brisati i sve programe odjednom (pogledajte poglavlje "Postavke - Tvorničke postavke - Osobni programi").

Podsjetnik minuta možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice kod kuhanja 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 može se podesiti za najviše 9 sati, 59 minuta i 55 sekundi.

Podešavanje podsjetnika minuta

Kad ste odabrali postavku **Dnevno vrijeme** | **Prikaz** | **Isključen**, uključite parnu pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tada se prikazuje kad je parna pećnica isključena.

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

■ Dodirnite tipku .

Na zaslonu se prikazuje "0 : 00 : 00" (h : min : sek). Polje s brojkama koje označavaju sate prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

■ Potvrdite s OK.

Pohranjuje se polje s brojkama koje označavaju sate. Polje s brojkama koje označavaju minute prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

■ Dodirnite jednu od tipki sa strelicama sve dok se ne pojavi "06".

■ Potvrdite s OK.

Pohranjuje se polje s brojkama koje označavaju minute. Polje s brojkama koje označavaju sekunde prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

■ Dodirnite jednu od tipki sa strelicama sve dok se ne pojavi "20".

■ Potvrdite s OK.

Na zaslonu možete slijediti protjecanje podsjetnika minuta kad je parna pećnica isključena.

Ako se istovremeno odvija neki postupak pripreme, podsjetnik minuta je prikazan na donjem dijelu zaslona.

Po isteku podsjetnika minuta

- na zaslonu treperi ,
- vrijeme se broji uzlazno,
- čuje se zvučni signal ili melodija (pogledajte poglavlje "Postavke – Akustičke upute").

■ Odaberite , kako bi uključili akustične i optičke signale.

Podsjetnik minuta

Promjena podsjetnika minuta

- Dodirnite .

Na zaslonu se prikazuje Podsjetnik minuta i Izmjena je na svjetloj podlozi.

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

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i odmah počinje isticati.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite .

Na zaslonu se prikazuje Podsjetnik minuta i Izmjena je na svjetloj podlozi.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Brisati.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta je poništen.

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

Posebnost pripreme na pari

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

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

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

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 imajte u vidu:

- 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 kameno posuđe, 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 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 prikupljanje tekućine uvijek gurnite na najnižu razinu.

U njoj se može skupljati tekućina koja kapa i možete 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, a također i pripremati jela na više razina istovremeno. Na taj način se vrijeme pripreme neće promijeniti.

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

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

Duboko zamrznute namirnice

Kod pripreme smrznutih 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

Kod kuhanja u parnoj pećnici postiže se najviše 100 °C. Na ovoj temperaturi se mogu pripremati gotovo sve namirnice. Neke osjetljive namirnice, npr. bobičasto voće treba pripremati na nižoj temperaturi jer inače dolazi do prskanja. Napomene o tome se nalaze u odgovarajućim poglavljima.

Kombinacija s ladicom za održavanje topline

Kod uporabe s ladicom za održavanje topline prostor parne pećnice za pripremu jela može se zagrijati do 40 °C. Ako u tom slučaju temperaturu podesite na 40°C para se neće proizvoditi jer je prostor za pripremu jela suviše topao.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme kod kuhanja na pari općenito odgovara vremenu pripreme u loncu za kuhanje. Napomene o utjecaju određenih faktora 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.

U tablicama je navedeno okvirno vrijeme pripreme. Preporučamo da najprije odaberete kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti pripremati jelo.

Priprema s tekućinom

Kod pripreme s tekućinom napunite samo $\frac{2}{3}$ 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 (gratinirati).

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 18 minuta

tvrdi kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 22 minute

prokulice, velike, tvrde:

oko 12 minuta

prokulice, male, mekše:

oko 12 minuta

Postavke

 | Povrće | ... | Kuhanje na pari

ili

 | Priprema povrća

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

U tablici je navedeno okvirno vrijeme pripreme svježeg povrća. Preporučujemo da najprije odaberete kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti pripremati jelo.

Povrće	 [min]
Artičoke	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
Kinesko zelje, narezano	3
Grašak	3
Komorač, prerezan na pola	10–12
Komorač, trakice	4–5
Raštika, nasjeckana	23–26
Krumpir tvrđe kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	27–29 21–22 16–18
Krumpir djelomice čvrsto kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	25–27 19–21 17–18
Krumpir, dobro kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	26–28 19–20 15–16
Koraba, narezana na štapiće	6–7
Buča, narezana na kockice	2–4
Klip kukuruza	30–35

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Meso

Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite meso prije pripreme (pogledajte poglavlje "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.

Napomene

- Ako treba zadržati **aromu**, koristite perforiranu posudu. Ispod postavite neperforiranu posudu za skupljanje koncentrata. Koncentrat možete dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudi za kuhanje stavite meso, povrće i hladnu vodu. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac je snažniji.

Postavke

 | Priprema mesa

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

U tablici je navedeno okvirno vrijeme pripreme. Preporučujemo da najprije odaberete kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti pripremati jelo.

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 (mlada perad)	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

Kobasice

Postavke



Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

⌚ Vrijeme pripreme

Riba

Svježe namirnice

Svježu ribu pripremite na uobičajeni način, npr. očistite ljuskice, izvadite utrobu 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 omogućavaju 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 / univerzalnog lima (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.

Napomene

- Uporabom začina i začinskog bilja, npr. kopra, podupire se vlastiti okus.
- Kod pripreme većih riba na univerzalni lim stavite malu šalicu ili slično, s otvorom prema dolje i na nju postavite ribu s otvorenom trbušnom stranom.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Kuhajte na 100 °C 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 ribi ne ošteti koža. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

Postavke

 | Riba | ... | Kuhanje na pari

ili

 | Priprema ribe

ili



Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

U tablici je navedeno okvirno vrijeme pripreme svježe ribe. Preporučujemo da najprije odaberete kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti pripremati jelo.

Riba	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Jegulja	100	5–7
Filet grgeča	100	8–10
Filet orade	85	3
Pastrva, 250 g	90	10–13
Filet atlantskog velikog lista	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
File pangasiusa (bengalskog soma)	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
File tune	85	5–10
Filet smuđa	85	4

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme

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

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

Postavke

 | Školjkaši | ... | Kuhanje na pari

ili



Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Temperatura /  Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Školjke

Svježe namirnice



Opasnost od trovanja!

Pripremajte samo zatvorene školjke. Nemojte jesti školjke koje se nakon kuhanja 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 viška vlakna.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.

Vrijeme pripreme

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

Postavke



Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Temperatura /  Vrijeme pripreme

Riža

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

Riža u potpunosti preuzima tekućinu od kuhanja tako da ne dolazi do gubitka hranjivih tvari.

Postavke

 | Riža | ... | Kuhanje na pari

ili



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

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 zalijepljenu tjestelinu i ravnomjerno je rasporedite po posudi.

Postavke



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

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 namašćenju perforiranoj posudi.

Postavke



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

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



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

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 ne mora se namakati.

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

Postavke



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

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

⌚ Vrijeme pripreme

Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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

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

Postavke

 | Kokošja jaja | ... | Kuhanje na pari

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Voće

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

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

Postavke

 | Voće | ... | Kuhanje na pari

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Priprema jelovnika

Kod pripreme jelovnika isključite redukciju pare (pogledajte poglavlje "Postavke – Redukcija pare").

Priprema jelovnika je priprema različitih namirnica s različitim vremenom pripreme kako bi se dobio jedan obrok, npr. filet crvenog grgeča s rižom i brokulom. Namirnice se naknadno stavljaju u parnu pećnicu tako da su gotove u isto vrijeme.

Razina umetanja

Namirnice iz kojih kapa sok (npr. ribu) ili one koje puštaju boju (npr. ciklu) umetnite izravno iznad posude koja prikuplja tekućinu / univerzalnog lima (ovisno o modelu). Tako ćete izbjeći prenošenje okusa ili boje zbog tekućine koja kapa.

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 orađe 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

Riža	20 minuta
Filet crvenog grgeča	6 minuta
Brokule	4 minute

20 minuta minus 6 minuta = 14 minuta
(1. vrijeme pripreme: riža)

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

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

Vremena pripreme	20 min. riža		
		6 min. fileta crvenog grgeča	
			4 min. brokula
Postavka	14 min.	2 min.	4 min.

Kuhanje na pari

Postupak

- U prostor za pripremu jela najprije stavite rižu.
- Podesite 1. vrijeme pripreme, dakle 14 minuta.
- Kada je isteklo 14 minuta, crvenog grgeča stavite u parnu pećnicu.
- Podesite 2. vrijeme pripreme, dakle 2 minute.
- Nakon isteka 2 minute u parnu pećnicu stavite brokulu.
- Podesite 3. vrijeme pripreme, dakle 4 minute.

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

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

Ovaj postupak pripreme jela rezultira intenzivnim okusom i jednakomjerno 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 vakumska vrećica.

Vakumske vrećice nemojte višekratno koristiti.

Vakumirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje, koji osigurava potpuni vakum od 99,8%.

Važne napomene za korištenje

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 nanijeti 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 vakum vrećice odgovarajuće veličine prema veličini jela. Ukoliko je vakum vrećica prevelika, u njoj može ostati zraka.
- Ukoliko u vakum vrećicu stavljate više različitih namirnica, tada u vrećicu postavite jednu namirnicu pokraj druge.
- Ukoliko istovremeno pripremате više vakum vrećica, postavite ih jednu pokraj druge 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 produljuje vrijeme pripreme jela i može dovesti do drugačijih rezultata pripreme jela.

Napomene

- Zamrznite tekućine, na primjer marinadu, prije vakumiranja kako bi spriječili istjecanje iz vrećice.
- Prilikom punjenja vakum vrećica rubove vrećica izvrnite prema van. Na taj način ćete osigurati čiste rubove što je vrlo važno za ostvarivanje dobrog zavarenog spoja.
- Ukoliko pripremljeno jelo ne želite odmah poslužiti nakon završetka postupka pripreme, položite ga u ledenu vodu i naknadno pohranite pri maksimalnoj temperaturi od 3 °C. Na taj način ćete produljiti kvalitetu i okus jela, te njegovu trajnost.
- Nakon pripreme jela izrežite vakum vrećicu sa svih strana kako bi bolje dospjeli 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.

Postupak

- Isperite jelo s hladnom vodom i osušite ga.
- Jelo položite u vakum vrećicu i dodajte začine ili tekućinu.
- Vakumirajte jelo s uređajem za vakumiranje.
- Vakumirano jelo položite na rešetku (a u slučaju više jela položite ih jedno pokraj drugog).
- Odaberite .
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Sous-vide.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.
- Podesite vrijeme pripreme. Možete odabrati vrijeme od 1 minute do 10 sati.
- Potvrdite s OK.

Mogući uzroci loših rezultata

Vakum vrećica se otvorila:

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

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

- Pogrešno pohranjivanje jela, prekinut je lanac hlađenja.
- Ruke ili radne površine nisu bile besprijeckorno čiste.
- Dodaci (na primjer začini) dodani su u prekomjernoj količini.
- Vrećica ili zavareni spoj nije bio besprijeckorno izveden.
- Vakum je bio ispod vrijednosti 99,8%.
- Jelo nakon postupka pripreme nije odmah posluženo ili pravilno ohlađeno.

Sous-vide

Namirnice za pripremu	Dodatak		🔥 [°C]	🕒 [min]
	šećer	sol		
Riba				
Filet bakalara, 2,5 cm debljine		x	54	35
Filet lososa, debljine 3 cm		x	52	30
Filet grdobine		x	62	18
Filet smuđa, 2 cm debljine		x	55	30
Povrće				
Komadići cvjetače, srednje veličine		x	85	40
Hokkaido buča, narezana na trake		x	85	15
Korabica, narezana na kriške		x	85	30
Šparoge, bijele, cijele	x	x	85	22–27
Slatki krumpir, na kriške		x	85	18
Voće				
Ananas, na kriške	x		85	75
Jabuke, na kriške	x		80	20
Male banane, cijele			62	10
Breskve, polovice	x		62	25–30
Rabarbara, narezana			75	13
Šljive, polovice	x		70	10–12
Ostalo				
Grah, bijeli, omekšan u omjeru 1 : 2 (grah : tekućina)		x	90	240
Račići, očišćeni		x	56	19–21
Jaje kokoške, cijelo			65–66	60
Jakobove kapice			52	25
Ljutika, cijela	x	x	85	45–60
Repovi liganja			75	330

🔥 Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

Namirnice za pripremu	Dodatak		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	šećer	sol	medium/ srednje pečeno*	dobro pe- čena*	
Meso					
Pačja prsa, u komadu		x	66	72	35
Teleći but, u komadu		x	57	61	360
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

* Stupanj pripreme

Stupanj pripreme "dobro pečeno" odgovara stupnju pripreme pri višoj temperaturi od "srednje pečeno", ali nije u klasičnom smislu skroz pečeno.

Posebne primjene

Zagrijavanje

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 trajanje.

Trajanje navedeno u tablici odnosi se na prosječnu porciju po tanjuru/posudi.

Trajanje pripreme produžite ako su porcije veće.

Napomene

- Velike komade poput pečenog mesa ne zagrijavajte u jednom komadu, već u obliku porcija na tanjurima.
- Kompaktne komade, poput punjene paprike ili rolade, prepolovite.
- Panirane namirnice, npr. odrezak, ne ostaju hrskave.
- Umake zagrijavajte zasebno. Iznimka su jela pripremljena u umaku (npr. gulaš).

Postupak

- Namirnice prekrijte dubokim tanjurom, folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru ili poklopcem.

- Tanjur ili platu postavite na umetnutu rešetku.

Postavke



ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme: pogledajte tablicu

	[min]
Prilozi (tjestenina, riža, itd.)	8–10
Varivo	8–10
Ribljí file	6–8
Meso	8–10
Perad	8–10
Povrće	8–10
Juha	8–10
Jela na tanjuru	8–10

Vrijeme

Odmrzavanje

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

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.

Namirnice koje ste odmrzavali ostavite nakon vađenja iz pećnice još neko vrijeme na sobnoj temperaturi. Ovo vrijeme izjednačavanja potrebno je za ravnomjerni prijenos topline izvana prema unutra.

Posude za kuhanje



Opasnost od salmonele!

Tekućinu nastalu otapanjem mesa i pilettine bacite - nikako je nemojte ponovno upotrijebiti!

Kod odmrzavanja namirnica npr. pilettine, upotrijebite perforiranu posudu ispod koje ste položili u posudu za sakupljanje kondenzata / univerzalni lim (ovisno o modelu). Tako namirnica koja se odmrzava neće ležati u tekućini od odmrzavanja.

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

Napomene

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

Postavke



ili



Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje: pogledajte tablicu

Posebne primjene

Namirnica koja se odmrzava	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mliječni proizvodi				
Šnite sira	125 g	60	15	10
Svježi sir	250 g	60	20–25	10–15
Slatko vrhnje	250 g	60	20–25	10–15
Meki sir	100 g	60	15	10–15
Voće				
Pasirane jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline / ribiz	300 g	60	8	10–12
Trešnje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Šljive	250 g	60	20–25	10–15
Ogrozd	250 g	60	20–22	10–15
Povrće				
zamrznuto u komadu	300 g	60	20–25	10–15
Riba				
Ribljí fileti	400 g	60	15	10–15
Pastrve	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog / varivo / juhe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Narezano pečeno meso	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Mljeveno meso	250 g	50	15–20	10–15
Mljeveno meso	500 g	50	20–30	10–15
Gulaš	500 g	60	30–40	10–15

Posebne primjene

Namirnica koja se odmrzava	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Gulaš	1000 g	60	50–60	10–15
Jetrica	250 g	60	20–25	10–15
Zečji hrbat	500 g	50	30–40	10–15
Srneći hrbat	1000 g	50	40–50	10–15
Odrezak / kotlet / pečenica	800 g	60	25–35	15–20
Perad				
Piletina	1000 g	60	40	15–20
Pileći batak	150 g	60	20–25	10–15
Pileći odresci	500 g	60	25–30	10–15
Pureći batak	500 g	60	40–45	10–15
Pecivo				
Pecivo od lisnatog/dizanog tijesta	–	60	10–12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
Kruh / Peciva				
Žemlje	–	60	30	2
Blitva, narezana	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

Posebne primjene

Ukuhavanje

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

Staklenke

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

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

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

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

Meso i kobasice

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

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

Napomene

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

Postupak

- Umetnite rešetku na najnižu razinu.
- Staklenke iste veličine postavite na rešetku. Staklenke se ne smiju dodirivati.

Postavke

 | Ukuhavanje

ili



Temperatura: pogledajte tablicu

Ukuhavanje: pogledajte tablicu

Namirnice za ukuhavanje	 [°C]	 * [min]
Bobičasto voće		
Ribiz	80	50
Ogrozd	80	55
Brusnice	80	55
Koštuničavo voće		
Trešnje	85	55
Žute šljive	85	55
Šljive	85	55
Breskve	85	55
Ringlo	85	55
Koštuničavo voće		
Jabuke	90	50
Pasirane jabuke	90	65
Dunje	90	65
Povrće		
Grah	100	120

Posebne primjene

Namirnice za ukuhavanje	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Cikla	100	60
Meso		
Prethodno kuhano	90	90
Pečeno	90	90

🌡️ Temperatura / ⌚ Vrijeme ukuhavanja

* Navedena vremena odnose se na staklenke od 1,0 l. Kod staklenki od 0,5 l vrijeme se skraćuje za 15 minuta, kod staklenki od 0,25 l za 20 minuta.

Cijeđenje soka iz voća

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

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

Priprema

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

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

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

Napomene

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

Postupak

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu.
- Kako biste prikupili tekućinu ispod položite posudu koja nije perforirana ili posudu za prikupljanje tekućine.

Postavke



Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 40–70 minuta

Posebne primjene

Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježije mlijeko.

Trajno mlijeko možete koristiti bez danje 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.

Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

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

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicane, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

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.

Postupak

- 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 posudu ili na rešetku. Staklenke se ne smiju dodirivati.
- Staklenke nakon isteka odmah stavite u hladnjak. Pritom nemojte nepotrebno pomicati staklenke.

Postavke

 | Posebno | Priprema jogurta

ili



Temperatura: 40 °C

Vrijeme: 5:00 sati

Dizanje tijesta s kvascem

Postupak

- Pripremite tijesto prema receptu.
- Posudu s tijestom prekrите i stavite na rešetku.

Postavke

 | Dizanje tijesta
Vrijeme: po receptu

ili



Temperatura: 40 °C

Vrijeme: po receptu

Posebne primjene

Otapanje želatine

Postupak

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

Postavke

 | Posebno | Otapanje želatine

ili



Temperatura: 90 °C

Vrijeme: 1 minuta

Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.

Postupak

- Usitnite čokoladu. Glazuru od biljnih masti u neotvorenom pakiranju stavite u perforiranu posudu.
- Veće količine stavite u neperforiranu posudu za kuhanje, a manje u šalicu ili zdjelu.
- Posudu za kuhanje ili drugo posuđe prekrijte folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100 °C) i paru ili poklopcem.
- Veće količine jednom promiješajte za vrijeme postupka.

Postavke

 | Posebno | Otapanje čokolade

ili



Temperatura: 65 °C

Vrijeme: 20 minuta

Guljenje namirnica

Postupak

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

Postavke



Temperatura: 100 °C

Vrijeme: vidi tablicu

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

 Vrijeme

Konzerviranje jabuka

Neobrađene jabuke mogu se dulje čuvati. 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



| Voće | Jabuke | Cijelo | Konzerviranje

ili



Temperatura: 50 °C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Posebne 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.

Postupak

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

Postavke

 | Blanširanje

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

Pirjanje luka

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

Postupak

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

Postavke

 | Posebno | Pirjanje luka

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pirjanja: 4 minute

Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

Postupak

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

Postavke

 | Posebno | Topljenje slanine

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 4 minute

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.

Postupak

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

Postavke

 | Sterilizirati posuđe

Vrijeme: od 1 minute do 10 sati

ili



Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 15 minuta

Posebne primjene

Zagrijavanje ručnika

Postupak

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

Postavke

 | Posebno | Zagrijav. vlažnih ručnika

ili



Temperatura: 70 °C

Vrijeme: 2 minute

Dekristalizacija meda

Postupak

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

Postavke

 | Posebno | Dekristalizacija meda

ili



Temperatura: 60 °C

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

Priprema umućenih poširanih jaja

Postupak

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

Postavke



Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Pozivanje izbornika "Postavke"

■ Uključite parnu pećnicu.

■ Dodirnite tipku '≡.

Pojavljuje se popis za odabir postavki.

Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

Kvačica ✓ iza točke izbornika pokazuje koja je postavka aktivna.

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

Promjena i pohrana postavki

■ Dodirnite tipku '≡.

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena točka izbornika.

■ Potvrdite s OK.

■ Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena postavka.

Promijenite postavke u segmentima (na primjer jačina zvuka) također korištenjem strelica ∧ i ∨.

■ Potvrdite s OK.

Postavka je pohranjena.

■ Dodirnite ↶, kako došli do prethodne razine izbornika ili '≡, kako bi dospjeli u odabir načina rada.

Postavke

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... / deutsch / english / ... Zemlja
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključen / Isključen * / Noćno isključivanje Format prikaza sata 24 h * / 12 h Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključen / Uključeno na 15 sekundi *
Svjetlina zaslona	
Akustična napomena	Melodije  Solo-Ton 
Ton tipki	
Jedinice	Težina g * / lb / lb/oz Temperatura °C * / °F
Održavanje topline	Uključen / Isključen *
Dampfreduktion	Uključen * / Isključen
Preporučene temperature	
Sigurnost	Blokada uključ. uređaja  Uključeno / Isključeno * Zaključavanje tipki Uključeno / Isključeno *
Tvrdoća vode	Meka Srednje tvrda Tvrda *
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključen / Isključen *
Tvorničke postavke	Postavke Osobni programi Preporučene temperature

* Tvornička postavka

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

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

Savjet: Savjet: Ako ste slučajno odabrali jezik koji ne razumijete, orijentirajte se prema simbolu , kako biste opet došli u podizbornik Jezik .

Vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

- Uključen

Dnevno vrijeme se prikazuje uvijek na zaslonu. Odabirom odgovarajuće senzorske tipke izravno možete uključiti i isključiti osvjetljenje  ili koristiti funkciju podsjetnika minuta .

- Isključen

Zaslon je zbog uštede energije taman. Pećnicu morate uključiti kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za funkcije osvjetljenje  i podsjetnik minuta .

- Noćno isključivanje

Zbog uštede energije točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5h do 23h. Zaslon je ostatak vremena taman.

Format prikaza sata

Možete odabrati format prikaza sata za aktualno vrijeme:

- 24 h

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.

- 12 h

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 12 sati.

Podešavanje

Podesite sate i minute.

Nakon nestanka struje ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Parna pećnica pohranjuje ovu informaciju oko 200 sati.

Postavke

Datum

Podesite datum.

Kada je parna pećnica isključena datum se prikazuje samo u postavci
Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključen.

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. Izborom oznake  osvjetljenje ponovo uključujete na 15 sekundi.

Svjetlina zaslona

Svjetlina zaslona se prikazuje nizom od sedam segmenata.



- Odaberite Tamnije ili Svjetlije, kako bi promijenili razinu osvjetljenja.

Zvučne napomene

Melodije

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

Glasnoća ove melodije se prikazuje nizom od sedam segmenata.



Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća. Ako nije ispunjen niti jedan segment, melodija je isključena.

- Odaberite Tiše ili Glasnije, kako bi promijenili glasnoću.

Solo-ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je nizom crtica.

- Odaberite Niže ili Više, kako bi promijenili glasnoću.

Zvuk tipki

Glasnoća zvuka koji se javlja odabirom senzorske tipke prikazuje se nizom od sedam segmenata.



Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća. Ako nije ispunjen niti jedan segment, signalni ton je isključen.

- Odaberite Tiše ili Glasnije, kako bi promijenili glasnoću.

Jedinice

Težina

- g

Težina jela je u automatskim programima podešena u gramima.

- lb

Težina jela je u automatskim programima podešena u funtama.

- lb/oz

Težina jela je u automatskim programima podešena u funtama/uncama.

Temperatura

- °C

Temperatura se prikazuje u stupnjevima Celzijusovim.

- °F

Temperatura se prikazuje u stupnjevima Farenhajtovim.

Postavke

Održavanje topline

Uzmite u obzir da se osjetljiva jela, osobito riba, u fazi zadržavanja topline mogu nastaviti pripremati.

– Uključen

U načinu rada s **Kuhanje na pari** aktivirana je funkcija održavanja topline, ukoliko se jelo priprema pri temperaturi iznad 80 °C. Ako po završetku postupka pripreme jelo ne izvadite iz prostora za pripremu ova se funkcija uključuje nakon oko 5 minuta. Na zaslonu se prikazuje poruka **Održavanje topline** i jela se oko 15 minuta održavaju toplima na temperaturi od 70 °C. Faza održavanja topline prekida se otvaranjem vrata.

– Isključen

Funkcija zadržavanja topline je isključena.

Redukcija pare

– Uključen

Ukoliko se jelo priprema pri temperaturi od 80 °C, kratko prije završetka pripreme vrata parne pećnice se automatski malo otvore kako bi iz prostora za pripremu jela izašla para. Vrata se automatski ponovo zatvaraju.

– Isključen

Kada je funkcija za redukciju pare isključena automatski se isključuje i funkcija **Održavanje topline**. U slučaju isključene funkcije za redukciju pare, nakon otvaranja parne pećnice iz prostora za pripremu jela 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.

Sigurnost

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje parne pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

– Uključen

Blokada uključivanja je aktivirana. Prije no što možete koristiti parnu pećnicu tipku OK dodirnite na barem 6 sekundi.

– Isključen

Blokada uključivanja je deaktivirana. Parnu pećnicu možete koristiti kao i obično.

Blokada tipki

Blokada tipki sprječava neželjeno isključivanje ili promjenu postupka pripreme.

– Uključen

Blokada tipki je aktivirana. Prije no što ponovno možete upotrebljavati senzorske tipke, tipku OK morate pritisnuti na barem 6 sekundi. Blokada tipki se tada na kratko deaktivira.

– Isključen

Blokada tipki je deaktivirana. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

Tvrdoća vode

Parna pećnica je tvornički podešena na tvrdoću vode **Tvrda**. Kako bi 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.

– Meka

$< 8,4 \text{ °dH}$, $< 1,5 \text{ mmol/l}$

– Srednje tvrda

$8,4 - 14 \text{ °dH}$, $1,5 - 2,5 \text{ mmol/l}$

– Tvrda

$> 14 \text{ °dH}$, $> 2,5 \text{ mmol/l}$

Postavke

Prodajno mjesto

Ova funkcija omogućuje prezentiranje parne pećnice bez zagrijavanja na prodajnim mjestima. Ova postavka nije potrebna za privatnu uporabu.

Prezentacija

Ukoliko ste aktivirali prezentaciju, prikazuje se tekst Prezentacija uključena. Uređaj se ne zagrijava, pri uključanju parne pećnice.

– Uključen

Prezentacija je aktivirana kada OK dodirujete barem 4 sekunde.

– Isključen

Prezentacija se deaktivira kada OK dodirujete barem 4 sekunde. Parnu pećnicu možete koristiti kao i obično.

Tvorničke postavke

– Postavke

Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.

– Osobni programi

Brišu se svi osobni programi.

– Preporučene temperature

Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

Priprema testnih jela na pari

Testiranja se provode kako je opisano u "Električne peći, štednjaci, pećnice i roštilji za kućanstvo - Postupak za mjerenje iskoristivosti" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), poglavlje "Parna pećnica i kombinirana parna pećnica".

Testno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokule (8.1)	1x DGGL 8	maks.	po želji	100	3
Raspodjela pare					
Brokule (8.2)	1x DGGL 8	300	po želji	100	3
Snaga kod maksimalne količine punjenja					
Grašak (8.3)	2x DGGL 1	po 750	2, 4 ³	100	4
	2x DGGL 8	po 1000			

 Razine umetanja od dolje /  Temperatura /  Vrijeme pripreme

¹ Posudu za prikupljanje kondenzata uvijek postavite u najnižu razinu.

² Umetnite testno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).

³ U razine jedan za drugim umetnite 1x DGGL1 i 1x DGGL 8.

⁴ Test je završen kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85 °C.

Čišćenje i održavanje

Upute o čišćenju i održavanju



Opasnost od ozljeda!

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

Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine se mogu obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Za čišćenje koristite isključivo uobičajena sredstva za pranje.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

Parna pećnica se prije čišćenja treba ohladiti.

- Nakon svakog korištenja parne pećnice potrebno je očistiti i osušiti prostor za pripremu jela.
- Vrata uređaja zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Ako se parnu pećnicu dulje vrijeme neće upotrebljavati, još ju jednom temeljito očistite kako bi se izbjeglo stvaranje neugodnih mirisa i sl. Vrata uređaja ostavite otvorena.

Prednja strana parne pećnice

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,
- raspršivače za čišćenje pećnica.

- Prednje površine očistite čistom spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom. Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu, vlažnu krpu od mikro vlakana bez uporabe sredstava za čišćenje.
- Prednju stranu dobro osušite sa mekanom krpom nakon svakog čišćenja.

Čišćenje i održavanje

Prostor za pripremu jela

■ Uklonite:

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

Grijač na dnu pećnice može nakon duljeg korištenja promijeniti boju zbog tekućine koja kapa.

- Uklonite bojenja s grijača na dnu pomoću Miele sredstva za čišćenje staklo keramičkih površina i površina od plemenitog čelika (vidi odlomak "Dodatni pribor") ili uz pomoć octa.
- Nakon svakog čišćenja površine isperite hladnom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Osušite s krpom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata.

Brtva vrata napravljena je tako da traje cijeli vijek trajanja samog uređaja. U slučaju da brtvu jednom ipak treba zamijeniti molimo obratite se servisu (pogledajte na kraju ovih uputa za korištenje).

Tipka 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 svakog čišćenja površine isperite hladnom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

Spremnik za vodu

- Nakon svake uporabe izvadite i ispraznite spremnik za vodu.
- Ručno ispreite spremnik s vodom i osušite ga naknadno, kako bi spriječili stvaranje mrlja od kamenca.

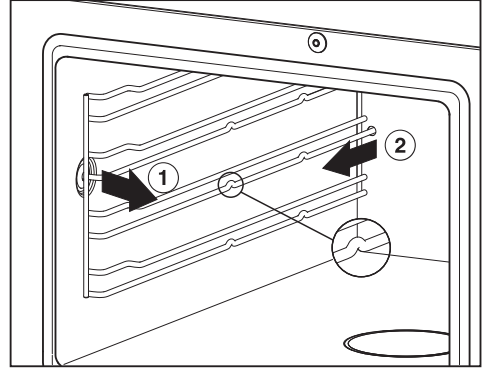
Pribor

Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

Posuda za kondenzat, rešetka, posuda za kuhanje

- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za kondenzat, rešetku i posude za kuhanje.
- Uklonite plava pobojenja na posudama s Miele sredstvom za čišćenje staklo keramičkih površina i površina od plemenitog čelika (vidi odlomak "Dodatni pribor") ili uz pomoć octa.
- Posudu nakon čišćenja sredstvom za čišćenje isperite pod hladnom vodom, kako bi izbjegli stvaranje mrlja od kamenca.

Vodilice za prihvat



- Rešetku za prihvat izvucite u stranu ①, zatim prema otvora ②.
- Rešetku očistite u perilici za suđe ili uz pomoć čiste spužve, sredstva za ručno pranje i tople vode.
- Nakon čišćenja ponovno pričvrstite rešetku za prihvat. Pripazite na umetanje rešetke u pravilan položaj (vidi sliku).

Ako prihvatne rešetke nisu pravilno postavljene, nisu zaštićene od prevrtanja ili izvlačenja. Uz to kod umetanja posude možete oštetiti senzor temperature.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje kamenca

Za uklanjanje kamenca preporučujemo uporabu Miele tableta za uklanjanje kamenca (pogledajte "Dodatni pribor"). Patentirane su upravo za Miele proizvode, kako bi se optimirao proces uklanjanja kamenca. Druga sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i druge kiseline i/ili imaju druge neželjene sastojke, kao primjerice kloride, mogu oštetiti proizvod. Osim toga možda se neće ostvariti potrebno djelovanje jer koncentracija otopine za uklanjanje kamenca nije odgovarajuća.

Priprema otopine za uklanjanje kamenca.

Ukoliko otopina za uklanjanje kamenca dođe u dodir s ručkom ili metalnim dijelovima, može doći do pojave mrlja.

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Parna pećnica se mora nakon određenog vremena očistiti s otopinom za uklanjanje kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslonu se pojavljuje poruka o preostalom broju ciklusa. Nakon posljednjeg postupka pripreme parom parna pećnica se zaključava.

Naša preporuka je očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

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

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

- Uključite parnu pećnicu i odaberite .

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi Uklanjanje kamenca.

- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje napomena:

- Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do oznake  i ubacite 2 Miele tablete za uklanjanje kamenca.
- Spremnik za vodu umetnite do graničnika.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Postupak uklanjanja kamenca počinje.

Postupak uklanjanja kamenca može se prekinuti samo tijekom prvih 6 minuta. Nikako ne isključujte uređaj prije isteka postupka uklanjanja kamenca jer se u protivnom postupak mora pokrenuti ispočetka.

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

- Slijedite upute na zaslonu.

Kada je postupak uklanjanja kamenca završen na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena.

Nakon uklanjanja kamenca

- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite, ispraznite i osušite spremnik za vodu.
- Osušite prostor za pripremu jela.
- Vrata uređaja zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

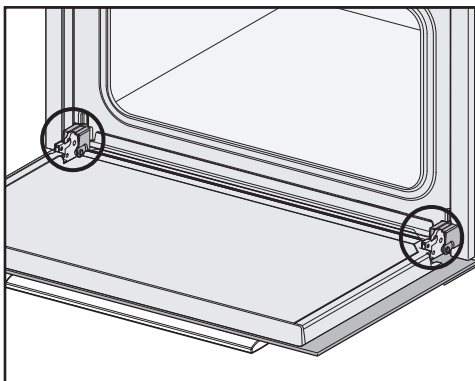
Čišćenje i održavanje

Vrata

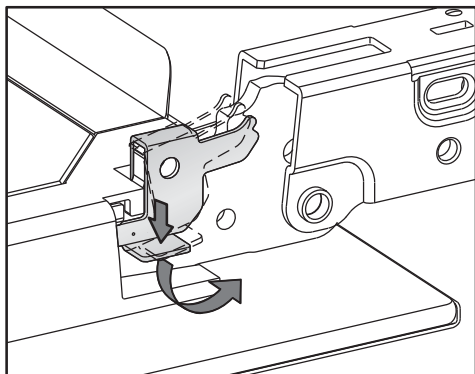
Skidanje

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

Prije nego što se vrata mogu skinuti, morate osloboditi blokade na šarkama.



- Do kraja otvorite vrata.



- Za otključavanje okrenite blokade na obje šarke vrata sve do kraja u koso poziciju.

⚠ Opasnost od ozljeda na dijelovima držača vrata!

Držače vrata pričvrstiti na parnoj pećnici.

Vrata ni u kom slučaju nemojte izvlačiti iz držača u vodoravnom položaju.

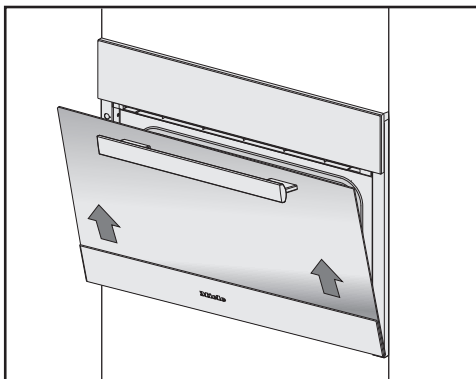
- Zatvorite vrata do kraja.

Oštećenja vrata!

Drška na vratima i ostakljenje vrata mogu biti mehanički oštećena.

Stoga ne vucite vrata na drški vrata prema gore.

Pazite da se vrata prilikom uklanjanja ne zaglave u krivom položaju.

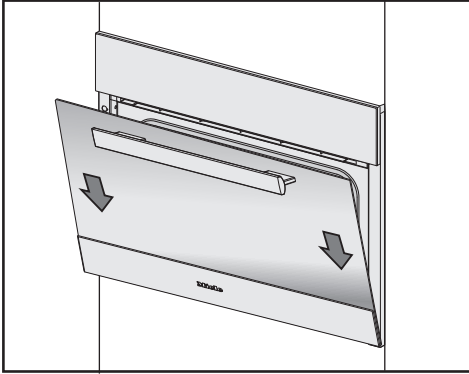


- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača.
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

Postavljanje uređaja

Oštećenja vrata!

Pazite da se vrata prilikom postavljanja ne zaglave u krivom položaju.

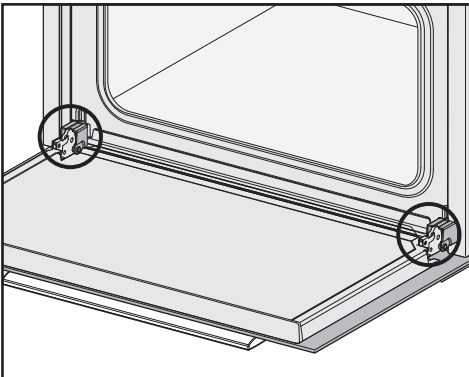


- Nataknite vrata u držače.

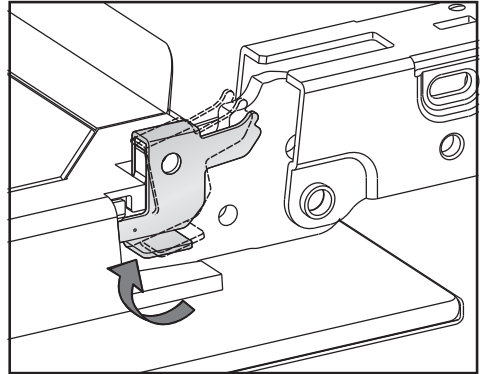
Oštećenja vrata!

Vrata se mogu osloboditi iz držača i mogu se oštetiti, ukoliko ne zatvorite blokade.

Obavezno zaključajte blokade nakon umetanja.



- Do kraja otvorite vrata.



- Deblokade zatvorite na obje šarke do kraja u vodoravni položaj.

Što učiniti ako ...

Većina problema, koji se javljaju u svakodnevnom radu, možete sami ukloniti. Sljedeći pregled smetnji pomoći će Vam otkriti uzrok smetnje i njegovo rješenje. Ako ne možete pronaći ili ukloniti uzrok problema, obratite se servisu (pogledajte korice).

 **Opasnost od ozljeda!** Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Instaliranje, održavanje i popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis. Nikada sami ne otvarajte kućište parne pećnice.

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica se ne može uključiti.	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na pločici s podacima).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač ili do kraja odvrnete 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.
Parna pećnica se ne zagrijava.	Podešen demonstracijski način rada. ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajna mjesta").
Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.	Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.
Nakon uključivanja parne pećnice, za vrijeme rada i nakon isključivanja čuje se šum (zujanje).	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. On nastaje kod upumpavanja i ispuštanja vode.

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").
Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.	Vrata nisu pravilno zatvorena. ■ Zatvorite vrata.
	Brtva na vratima ne prijanja ispravno. ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.
	Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina. ■ Obratite se servisu za izmjenu brtve vrata.
Kod ponovnog uključenja pojavljuje se šum nalik zviždanju.	Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.
Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u.	Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, npr. po završetku postupka pripreme. ■ Ostavite vrata otvorenima kako bi se prostor za pripremu jela ohladio.
	Kod Uklanjanje kamenca i ove funkcije nisu ponuđene.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	Žarulja je neispravna. ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.
F44	Pogreška u komunikaciji ■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se službi za servis.
F i druge brojke	Tehnički kvar ■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.

Dodatni pribor

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

Te proizvode možete sasvim jednostavno naručiti putem Miele web trgovine:

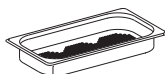


Proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Posude za kuhanje

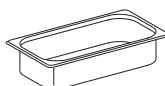
Postoji niz posuda za kuhanje različitih dimenzija, sa i bez perforacija:

DGGL 1



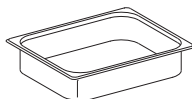
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 1,5 l / iskoristivi kapacitet
0,9 l
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

DGG 2



Neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,5 l / iskoristivi kapacitet
2,0 l
325 x 175 x 65mm (ŠxDxV)

DGG 3



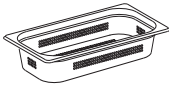
Neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 4



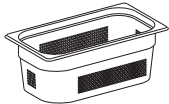
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 5



Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,5 l / iskoristivi kapacitet
2,0 l
325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 6



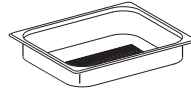
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
2,8 l
325 x 175 x 100 mm (ŠxDxV)

DGG 7



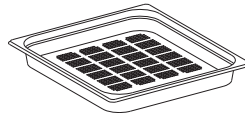
Neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
2,8 l
325 x 175 x 100mm (ŠxDxV)

DGGL 8



Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,0 l / iskoristivi kapacitet
1,7 l
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 13



Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 3,3 l / iskoristivi kapacitet
2,0 l
325 x 350 x 40 mm (ŠxDxV)

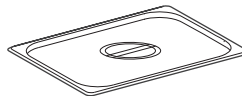
Poklopac posude za kuhanje

DGD 1/3



Poklopac posude za kuhanje 325 x 175 mm

DGD 1/2



Poklopac posude za kuhanje 325 x 265 mm

Dodatni pribor

Sredstva za čišćenje i održavanje

Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)



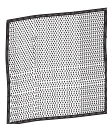
Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika (250 ml)



Za uklanjanje obojenja na posudama za pripremu jela

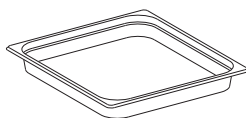
Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

Ostalo

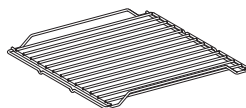
DGG 21



Za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela.

325 x 430 x 40 mm (ŠxDxV)

Rešetka



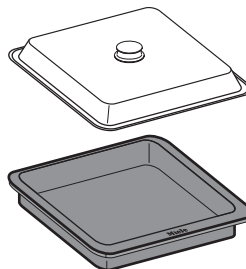
Za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje

Višenamjenski pekači

Aluminijska posuda za pečenje, sa slojem protiv lijepljenja hrane i poklopcem od plemenitog čelika. Prikladna i za polje za pečenje na indukcijskim pločama za kuhanje, sve štednjake i pećnice.

Nije namijenjeno za plinske ploče za kuhanje!

KMB 5000-S



Maksimalno punjenje oko 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (ŠxDxV)

Sigurnosne napomene za ugradnju

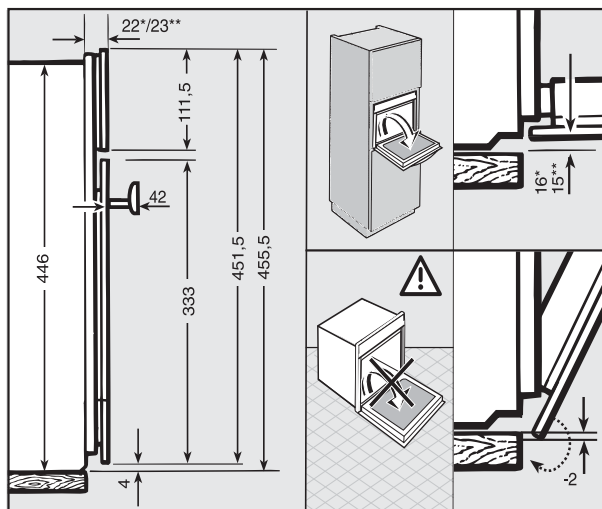
 Ugradnja od strane neovlaštene osobe može dovesti do materijalne štete i opasno je za ljude!

- 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 uređaja.
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.
- Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.
- Parna pećnica se mora tako postaviti da se sadržaj posude za pripremu jela na najgornjoj razini može dobro vidjeti. Samo se tako može izbjeći da se opečete zbog istjecanja vrućih jela i vode.

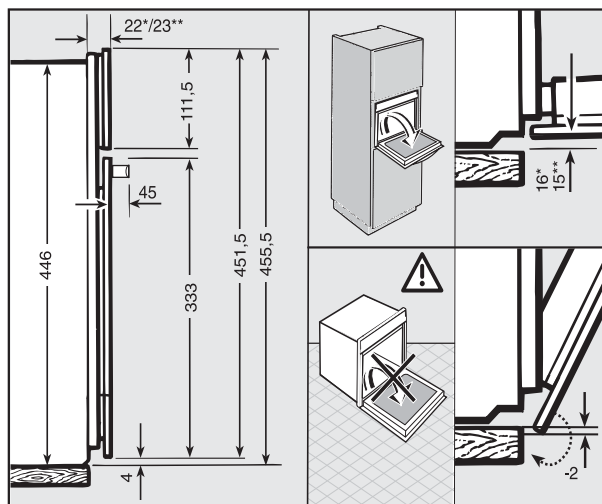
Sve mjere su navedene u mm.

Detaljne mjere prednje strane parne pećnice

Prednja strana PureLine

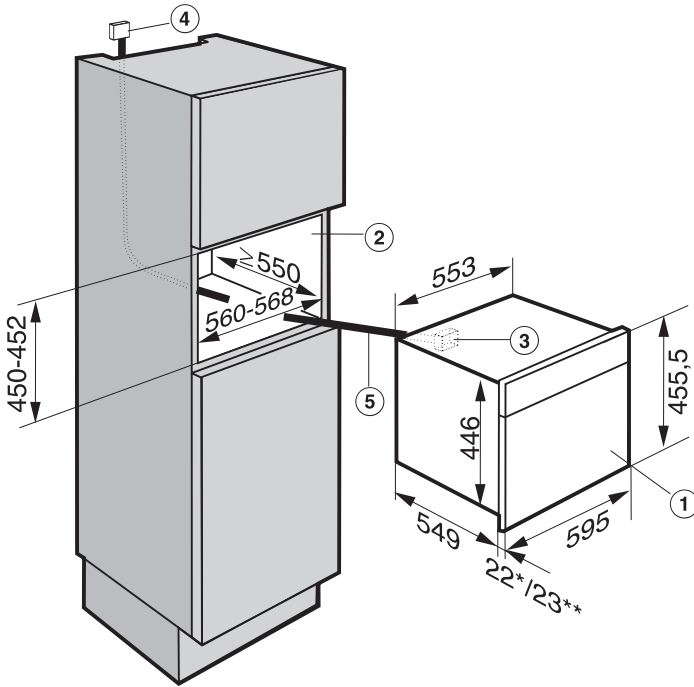


Prednja strana Contour



* Staklena prednja strana / ** Metalna prednja strana

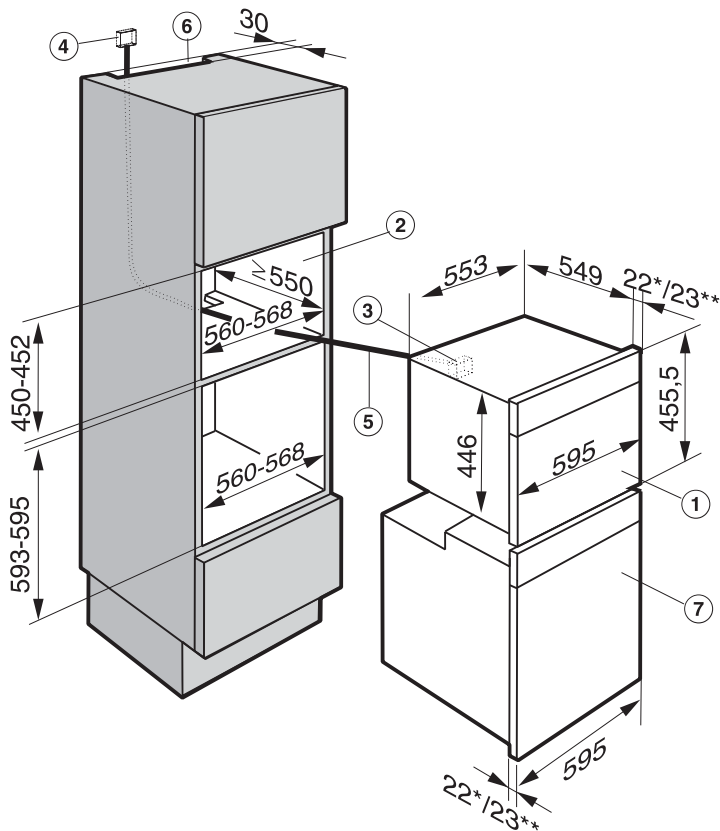
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić



- ① Parna pećnica
- ② Niša za ugradnju
- ③ Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu
- ④ Preporučena pozicija za električni priključak
- ⑤ Priključni kabel, L = 2.000 mm

* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

Ugradnja u kombinaciji s pećnicom



- ① Parna pećnica
- ② Niša za ugradnju
- ③ Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu
- ④ Preporučena pozicija za električni priključak
- ⑤ Priključni kabel, L = 2.000 mm
- ⑥ Otvor za prozračivanje (potrebno samo kod ugradnje u pećnicu s funkcijom pirolize)
- ⑦ Pećnica

* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

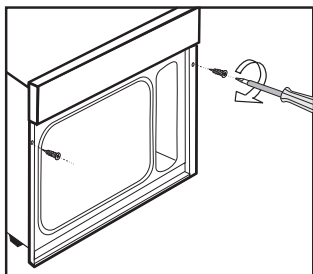
Postavljanje parne pećnice

Greška zbog nepravilno postavljene parne pećnice!

Parna pećnica mora stajati vodoravno kako bi dio za stvaranje pare mogao besprijekorno raditi.

Odstupanje od vodoravnog položaja može iznositi najviše 2°.

- Umetnite parnu pećnicu u otvor za ugradnju u ispravnom položaju. Pazite da se priključni kabel i crijeva za vodu ne priklješte ili ne oštete.



- Pričvrstite parnu pećnicu s isporučenim drvenim vijcima (3,5 x 25 mm) desno i lijevo u bočnim stranicama ormara.
- Provjerite sve funkcije parne pećnice na temelju uputa za uporabu.

Preporučujemo spajanje parne pećnice na napajanje preko zidne utičnice. Time se olakšava rad servisu. Utičnica mora biti dostupna i nakon ugradnje/ postavljanja parne pećnice.



Opasnost od ozljeda!

Nestručnom instalacijom i servisom ili nestručnim popravcima mogu nastati situacije vrlo opasne za korisnika, a za koje tvrtka Miele ne preuzima odgovornost.

Tvrtka Miele ne može biti odgovorna za štete nastale nestručnom instalacijom ili zbog prekida zaštitnog vodiča za uzemljenje (npr. električni udar).

Ako je uklonjen 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 spajanje fiksno, mora se instalirati uređaj koji razdvaja sve polove napajanja. Takav uređaj može biti sklopka s razmakom otvorenih kontakata od najmanje 3 mm. To su zaštitna sklopka, osigurači i zaštite.

Podatke za priključivanje pronaći ćete na identifikacijskoj pločici. Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova!

Odgovarajući priključni podaci nalaze se na natpisnoj pločici. Podaci se moraju podudarati s podacima električne mreže.

Strujna zaštitna sklopka

Normativi VDE i ÖVE preporučuju ugradnju FID strujne zaštitne sklopke struje aktiviranja od 30 mA za povećanje sigurnosti parne pećnice.

Ukupna snaga

Pogledajte natpisnu pločicu

Priključak

AC 230 V / 50 Hz

Električni priključak

Odvajanje od mreže

 **Strujni udar opasan po život!**
Potrebno je osigurati mrežu od ponovnog uključivanja nakon prekidanja.

Ako je potrebno isključiti 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.

Automatski navojni osigurači

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

Ugrađeni automatski osigurači

(strujni osigurači, najmanje tipa B ili C!)

- Prebacite polužicu iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno).

Zaštitna sklopka FID

(Greška - Zaštitna sklopka)

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

Zamjena priključnog kabela

Kod zamjene priključnog kabela smije se upotrijebiti samo posebni kabel tipa H 05 VV-F (PVC izolacija) koji se može nabaviti preko proizvođača ili servisa.

Servis

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti, molimo kontaktirajte:

- svom Miele prodavaču ili
- Miele servisu.

Telefonski broj Miele servisa možete pronaći na kraju ovih uputa za uporabu i montažu.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

Natpisna pločica

Ovdje zalijepite priloženu natpisnu pločicu. Provjerite podudara li se broj modela s modelom navedenim na poledini ovih uputa za uporabu.



Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.



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
www.miele.hr

Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: www.miele.hr

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



www.miele-shop.com

DG 6301 / DG 6401



hr-HR

M.-Nr. 09 695 680 / 02