

Upute za uporabu i ugradnju Kombinirana 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	8
Vaš doprinos zaštiti okoliša	17
Pregled	18
Izgled parne pećnice	18
Priloženi pribor.....	20
Upravljački elementi	22
Senzorske tipke.....	23
Zaslon na dodir	24
Simboli.....	25
Princip rukovanja.....	26
Opis načina rada	28
Upravljačka ploča.....	28
Spremnik za vodu.....	28
Posuda za kondenzat	28
Filtar za masnoću	28
Termometar za hranu.....	28
Temperatura / Temperatura jezgre.....	28
Vlažnost.....	29
Vrijeme pripreme	29
Šumovi	29
Faza zagrijavanja	30
Faza pripreme jela	30
Redukcija pare.....	30
Osvjetljenje prostora za pripremu jela	30
Prva uporaba	31
Osnovne postavke.....	31
Prvo čišćenje parne pećnice	32
Podešavanje tvrdoće vode	33
Prilagođavanje temperature vrelišta	34
Zagrijavanje parne pećnice	34
Glavni izbornik i podizbornici	35
Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari	38
Jednostavno upravljanje.....	38
Prekid rada	40
Prošireno upravljanje	41
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	41
Tijek automatske pripreme jela	42
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela.....	42


Prekid postupka pripreme	43
Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema	44
Jednostavno upravljanje.....	45
Prekid rada	47
Prošireno upravljanje	48
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	48
Tijek automatske pripreme jela	49
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela.....	49
Prekid postupka pripreme	49
Upravljanje: Načini rada bez pare	50
Jednostavno upravljanje.....	51
Prekid rada	52
Prošireno upravljanje	53
Automatsko isključivanje postupka pripreme jela	54
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	54
Tijek automatske pripreme jela	55
Brzo zagrijavanje	55
Promjena načina rada.....	56
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela.....	56
Prekid postupka pripreme	57
MyMiele	58
Dodavanje zapisa	58
Modifikacija funkcije MyMiele	59
Brisanje unosa.....	59
Sortiranje unosa	59
Automatski programi	60
Popis kategorija jela	60
Korištenje automatskih programa	61
Funkcija "Traži"	62
Osobni programi.....	63
Sastavljanje osobnih programa	63
Pokretanje osobnih programa	64
Promjena osobnih programa	65
Promjena koraka pripreme	65
Promjena naziva	65
Brisanje osobnih programa	65

Sadržaj

Alarm + Podsjetnik minuta	66
Uporaba alarma 	66
Podešavanje alarma	66
Promjena alarma	66
Brisanje alarma.....	66
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta 	67
Podešavanje podsjetnika minuta	67
Promjena podsjetnika minuta.....	67
Poništavanje podsjetnika minuta.....	67
Važne i korisne informacije	68
Posebnost pripreme na pari	68
Posuđe za kuhanje	68
Posude za kuhanje	68
Vlastito posuđe.....	68
Razina umetanja.....	69
Duboko zamrznute namirnice.....	69
Temperatura	69
Vrijeme pripreme	69
Priprema s tekućinom	69
Vlastiti recepti - kuhanje na pari	69
Kombinirana rešetka / univerzalni lim.....	70
Kuhanje na pari	71
Povrće	71
Meso.....	74
Kobasice.....	77
Riba	77
Rakovi.....	80
Školjke	81
Riža.....	82
Rezanci / tjestenina	83
Okruglice	84
Žitarice.....	85
Sušene mahunarke.....	86
Kokošja jaja	88
Voće.....	89
Priprema jelovnika – ručno	90
Sous-vide	92
Podgrijavanje.....	98
Posebne primjene	100
Zagrijavanje	100

Odmrzavanje	102
Ukuhavanje.....	105
Ukuhavanje kolača	108
Cijeđenje soka iz voća.....	109
Priprema jelovnika	110
Isušivanje.....	111
Priprema jogurta.....	112
Dizanje tijesta s kvascem	113
Otapanje želatine.....	114
Otapanje čokolade	114
Guljenje namirnica.....	115
Konzerviranje jabuka	116
Blanširanje.....	116
Pirjanje luka	117
Topljenje slanine	117
Sterilizacija posuđa	118
Zagrijavanje vlažnih ručnika	118
Dekristalizacija meda.....	119
Pizza	119
Priprema umućenih poširanih jaja	119
Priprema voćnog namaza.....	120
Šabat program.....	121
Termometar za hranu	122
Pečenje mesa	126
Pečenje.....	135
Priprema jela na roštilju	142
Postavke.....	145
Pozivanje izbornika "Postavke"	145
Promjena i pohrana postavki.....	145
Pregled postavki.....	146
Jezik 	148
Vrijeme.....	148
Pokazivač	148
Prikaz.....	148
Format prikaza sata.....	148
Podešavanje	148
Sinkronizacija	148
Datum.....	149
Osvjetljenje	149

Sadržaj

Početni zaslon	149
Svjetlina	149
Glasnoća	149
Signalni tonovi	149
Zvuk tipki	149
Pozdravna melodija	149
Jedinice	150
Težina	150
Temperatura	150
Održavanje topline	150
Redukcija pare.....	151
Preporučene temperature.....	151
Sigurnost	151
Blokada uključivanja 	151
Blokada tipki	152
Tvrdoća vode.....	152
Prodajno mjesto	153
Prezentacija	153
Tvorničke postavke.....	153
Podaci za ispitivačke institute.....	154
Čišćenje i održavanje	156
Upute o čišćenju i održavanju	156
Prednja strana parne pećnice.....	157
PerfectClean	158
Prostor za pripremu jela	159
Spremnik za vodu i posuda za kondenzat	161
Pribor	161
Vodilice za prihvat	162
Održavanje	163
Namakanje	163
Sušenje.....	163
Ispiranje	163
Čišćenje kamenca	163
Vrata	165
Što učiniti ako	167
Dodatni pribor	172
Posude za kuhanje	172
Sredstva za čišćenje i održavanje	174
Ostalo	175

Miele@home	177
Sigurnosne napomene za ugradnju	179
Detaljne mjere prednje strane parne pećnice	180
Dimenzije za ugradnju	182
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić.....	182
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	184
Ugradnja	186
Električni priključak	187
Shema spajanja.....	188
Servis, tipska naljepnica, jamstvo	189
Autorska prava i licence	190

Sigurnosne napomene i upozorenja

Kombinirana parna pećnica u nastavku će se zbog pojednostavljenja nazivati parna pećnica.

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 prosljedite 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.

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu pećnicu.
- ▶ Djeca mlađa od 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! Dječja koža na visoke temperature reagira osjetljivije od kože odraslih. Kod parne pećnice u radu zagrijava se staklo od vrata, maska i izrezi za strujanje zraka od parne pećnice. Djeca ne smiju dodirivati parnu pećnicu za vrijeme njezinog rada. Djeca ne smiju otvarati parnu pećnicu dok ista radi. Držite djecu po-dalje 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 10 kg. 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.
- ▶ Ako se ošteti priključni električni kabel, servis ga treba zamijeniti posebnim električnim kabelom tipa H 05 VV-F (PVC izolacija). Pogledajte poglavlje "Električni priključak").
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, parna pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
 - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Kada je parna pećnica ugrađena iza primjerice 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 opekлина!** Parna pećnica se zagrijava. Možete se opeći na grijačima, prostoru za pripremu jela, posudi, opremi i na vrućom parom.
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.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak.
Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ Plastično posuđe koje nije prikladno za korištenje u pećnici rastalit će se na visokim temperaturama i tako može oštetiti parnu pećnicu ili se može zapaliti.
Koristite samo plastično posuđe namijenjeno korištenju u pećnici.
Uvažite upute proizvođača posuđa. Kod uporabe plastičnog posuđa pazite da je ono otporno na visoku temperaturu (do 100°C) i vodenu paru. U protivnom se plastično posuđe može rastaliti ili postati lomljivo.
- ▶ 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 10 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.

Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Ulje i masnoće mogu se zapaliti kod prevelikog zagrijavanja. Kad koristite ulja i masnoće, parnu pećnicu nikada nemojte ostavljati bez nadzora.

Vatru uzrokovanu uljima ili mastima ne gasite vodom. Isključite parnu pećnicu, a plamen ugasite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.



▶ Predmeti se u blizini uključene parne pećnice mogu zapaliti zbog visokih temperatura.

Parnu pećnicu nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.

▶ Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica.

Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.

▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.

Nikada ne upotrebljavajte vrste pripreme na roštilju za pečenje peciva ili kruha ili za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Upotrijebite funkcije Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač .

▶ Vrata uređaja ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti parnu pećnicu i izvucite utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.

▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova se para može zapaliti na vrućim grijačima.

▶ Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijskom folijom ili papirom za pečenje. Ne stavljajte posude za pečenje, lonce, tave ili limove izravno na dno prostora za pripremu jela.

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Termometar za hranu ne čuvajte u prostoru za pripremu jela jer biste ga mogli previdjeti kod sljedećeg zagrijavanja i tako oštetiti.
- ▶ 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.
- ▶ Ne uključujte parnu pećnicu bez poklopca žarulje jer para može dospjeti na dijelove koji provode napon te izazvati kratki spoj. Osim toga se mogu uništiti električni dijelovi.

Sigurnosne napomene i upozorenja

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.

▶ Upotrebljavajte samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo originalnim Miele termometrom za mjerenje temperature hrane.

▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju (iznimka: roštilj s kruženjem zraka ). Termometar nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

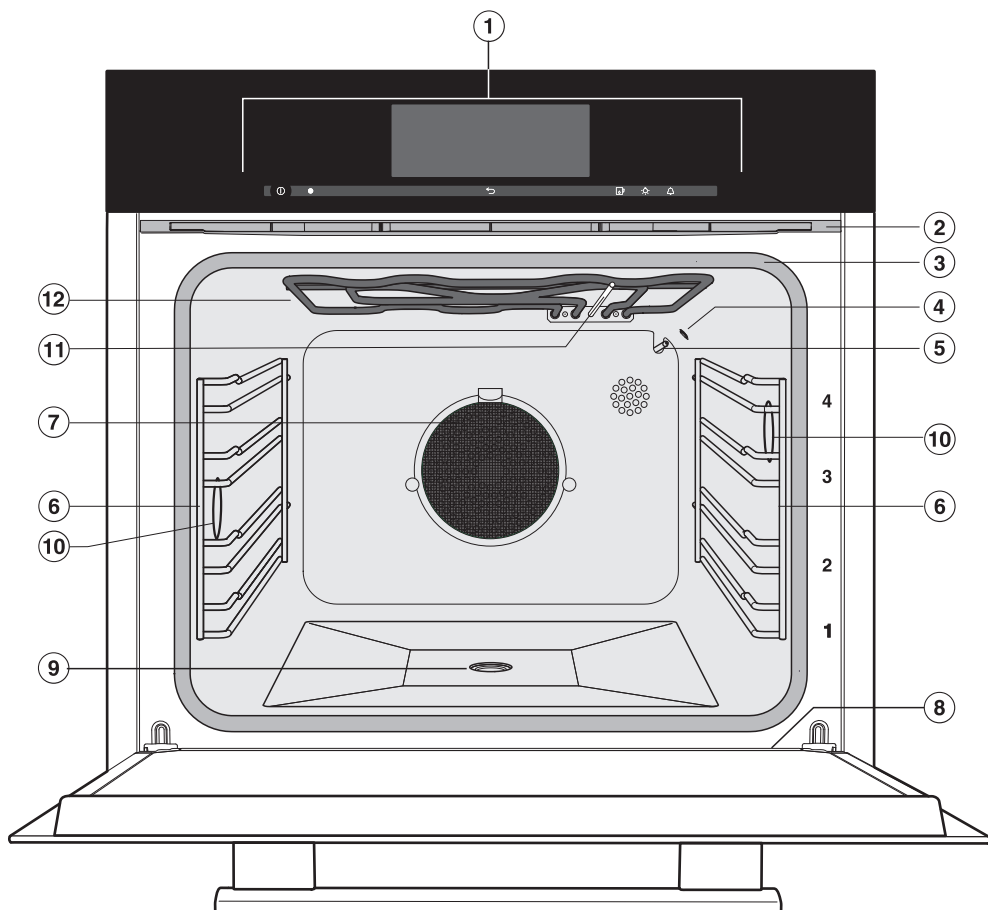
Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada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



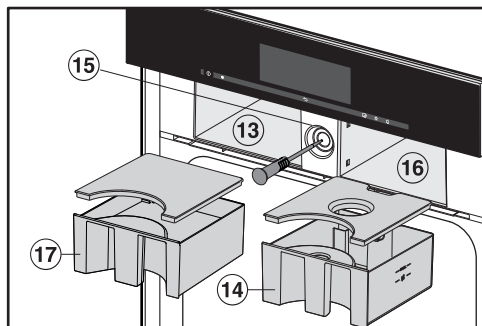
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju,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

Pregled

Izgled parne pećnice



- | | |
|---|--|
| ① Upravljački elementi | ⑦ Filtar za masnoću |
| ② Otvor za izlaz pare | ⑧ Sabirni žlijeb |
| ③ Brtva na vratima | ⑨ Odvod |
| ④ Senzor vlage | ⑩ Osvjetljenje prostora za pripremu jela |
| ⑤ Senzor temperature | ⑪ Temperaturni osjetnik za bežični termometar za hranu |
| ⑥ Vodilice za prihvat s 4 razine umetanja | ⑫ Gornji grijač/roštilj |



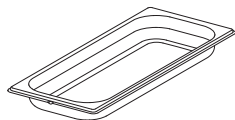
- ⑬ Pretinac za umetanje posude za kondenzat
- ⑭ Spremnik za vodu
- ⑮ Mjesto za spremanje bežičnog termometra za hranu
- ⑯ Pretinac za umetanje spremnika za vodu
- ⑰ Posuda za kondenzat

Pregled

Priloženi pribor

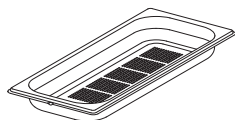
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje "Dodatni pribor").

DGG 20



1 neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 20



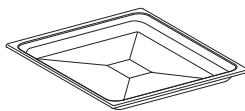
1 perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 12



1 perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 5,4 l / iskoristivi kapacitet 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

Univerzalni lim



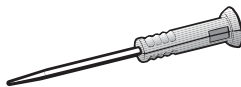
1 Univerzalni lim za pečenje

Kombinirana rešetka



1 kombinirana rešetka za pečenje i za roštilj

Termometar za hranu



1 termometar za hranu za precizno nadgledanje postupaka pripreme. Mjeri temperaturu u unutrašnjosti namirnice koja se priprema (temperatura jezgre).

DGCLean

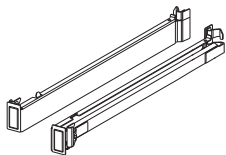


1 Posebno sredstvo za čišćenje namijenjeno tvrdokornim nečistoćama prostora za pripremu jela, posebno po završetku pečenja.

Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

FlexiClip teleskopske vodilice HFC 71



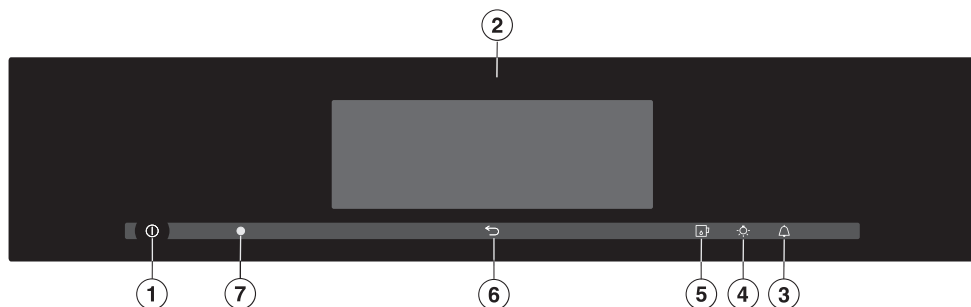
1 par FlexiClip teleskopskih vodilica
FlexiClip teleskopske vodilice mogu se pričvrstiti u svaku razinu umetanja i u potpunosti izvući iz prostora za pripremu jela.






Upute za ugradnju te za čišćenje i održavanje priložene su uz teleskopske vodilice FlexiClip.

Miele kuharica "Pečenje – Kuhanje na pari u parnoj pećnici DGC 6000 XXL"

Najbolji recepti iz eksperimentalne kuhinje Miele






Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju
Uključivanje i isključivanje
- ② Zaslون
Prikaz dnevnog vremena i informacije o upravljanju kao i odabir primjena i podešavanje različitih parametara
- ③ Senzorska tipka 
Podešavanje podsjetnika minuta i/ili alarma
- ④ Senzorska tipka 
Uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑤ Senzorska tipka 
Otvaranje i zatvaranje upravljačke ploče
- ⑥ Senzorska tipka 
Vratiti se korak unatrag
- ⑦ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Senzorske tipke

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

Sen- zorska tipka	Funkcija	Napomene
	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	
	Za otvaranje/zatvaranje upravljačke ploče	
	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	<p>Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, odabirom  možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela.</p> <p>Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka reagirala.</p> <p>Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.</p>
	Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma	<p>Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm, što znači podešavanje točnog vremena (pogledajte poglavlje "Alarm + Podsjetnik minuta").</p> <p>Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka reagirala.</p>

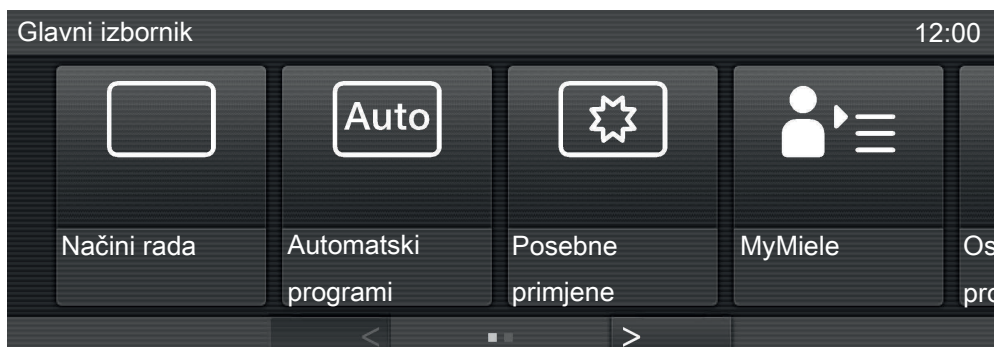
Upravljački elementi

Zaslon na dodir

Pazite da voda ne dospije iza zaslona osjetljivog na dodir.
Oštri predmeti, poput olovaka, mogu oštetiti zaslon osjetljiv na dodir.
Zaslon osjetljiv na dodir pritisćite isključivo prstima.

Dodirom prsta inicira se električni signal čime se potiče električni impuls, koji prepoznaje površina zaslona osjetljivog na dodir.

Zaslon je podijeljen u tri područja.



Gore lijevo prikazuje se traka izbornika. Ona pokazuje u kojem se izborniku ili podizborniku nalazite. Pojedine točke izbornika međusobno su odijeljene okomitom crtom. Ako se traka izbornika zbog nedovoljnog prostora ne može u cijelosti prikazati, prethodne točke izbornika prikazuju se s ... i.









Gore desno prikazuje se Vrijeme, Alarm  i Podsjetnik minuta .

U sredini se prikazuje aktualni izbornik s točkama izbornika. U ovom području možete u izborniku dodirom na zaslon prelistavati udesno ili ulijevo.

Dolje se nalaze strelice < i >, kojima možete "listati" ulijevo i udesno. Broj malih kvadrata između strelica pokazuje Vam raspoložive stranice u položaj u aktualnom izborniku.

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Postavke kao što su svjetlost zaslona ili jačina zvuka, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene za rukovanje. Ove prozorčiće s informacijama potvrdite s <i>OK</i> .
	Uključena je blokada uključivanja (pogledajte poglavlje "Postavke – Zaštita"). Korištenje uređaja je blokirano.
	Alarm
	Podsjetnik minuta
	Napomena o postojanju prethodne točke izbornika koja se zbog nedovoljnog prostora više ne može prikazati.
	Temperatura jezgre kod upotrebe termometra za hranu
	Prikaz razine vode

Upravljački elementi

Princip rukovanja

Svaki dodir na mogući izbor odgovarajuće će polje obojiti narančasto.

Odabir ili pozivanje izbornika

- Jednim pritiskom prsta odaberite željeno polje.

"Listanje"

Možete "listati" ulijevo ili udesno.

- Povucite prstom po zaslonu, što znači da položite prst na zaslon na dodir i prst pomičete u željenom smjeru.
- Ili: Prstom pritisnite tipku sa strelicom < i >, kako biste listali lijevo ili desno.

Napuštanje razine izbornika

- Dodirnite ↵ ili u traci izbornika pritisnite prethodnu točku izbornika ili pritisnite ... l.

Ovisno o izborniku u kojem se nalazite vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.

Funkcija "Pomoć"

U nekim se točkama izbornika/funkcija prikazuje polje Pomoć.

- Dodirnite polje.

Prikazati će se pomoćna tumačenja u tekstu i slici.

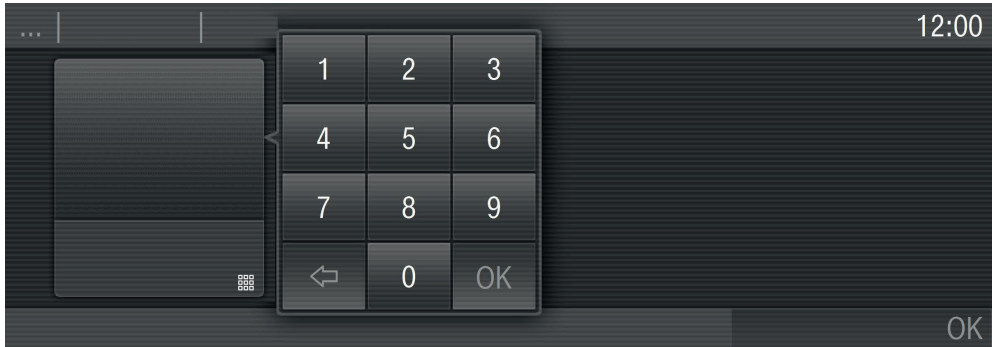
Unos brojeva

Brojeve unosite pomoću brojčanika ili polja s brojkama.

Ako želite unijeti brojke na brojčaniku:

- Pomičite po brojčaniku prema gore ili dolje dok se ne pojavi željena vrijednost.

Ako unosite brojeve pomoću polja s brojkama:



- Pritisnite  u desnom donjem području polja za unos.

Prikazuje se polje s brojkama.

- Pritisnite željene brojeve.

Kada ste unijeli važeću vrijednost, polje OK postaje zeleno.
Strelicom brišete posljednju unesenu brojku.

- Pritisnite OK.


Unos slova

Nazive unosite pomoću tipkovnice. Odaberite kratke nazive, koji se lako pamte.

- Pritisnite željena slova ili znakove.
- Pritisnite Pohraniti.

Opis načina rada

Upravljačka ploča

Iza upravljačke ploče se nalazi spremnik za vodu, posuda za prikupljanje tekućine i termometar za hranu. Upravljačka ploča se otvara i zatvara dodirnom na senzorsku tipku . Opremljena je zaštitom protiv priklještenja. Ako upravljačka ploča kod otvaranja/zatvaranja naiđe na otpor, postupak se prekida. Unatoč tome kod otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče ne dodirujte ručku na vratima uređaja!

Spremnik za vodu

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

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

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

Posuda za kondenzat

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

Filtar za masnoću

Filtar za masnoću mora se umetnuti kod svakog postupka pečenja mesa.

Treba ga ukloniti kod postupka pripreme s parom.

Treba ga ukloniti kod pečenja kolača jer se oni u protivnom mogu različito zapeći (iznimke: kolač sa šljivama, pizza s bogatim nadjevom).


Termometar za hranu

Termometar za hranu mjeri temperaturu u unutrašnjosti namirnice, temperaturu jezgre. Pomoću termometra za hranu možete nadzirati postupke pripreme hrane uz precizno određivanje temperature.

Temperatura / Temperatura jezgre

Za neke načine rada postoji preporučena temperatura. Preporučenu temperaturu možete promijeniti za jedan postupak pripremanja jela odnosno korak pripreme ili na dulje vrijeme unutar zadanog područja (pogledajte poglavlje "Postavke – Preporučene temperature"). I temperatura jezgre može se promijeniti za jedan postupak pripremanja odnosno korak pripreme.

Vlažnost

Načini rada Kombinirana priprema  i Posebne primjene Zagrijavanje rade s kombinacijom vrsta rada pećnice i vlažnosti. Možete odabrati vlažnost unutar raspona koje određuje uređaj, i to za pojedinačni postupak ili korak pripreme jela.

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

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

Vrijeme pripreme

Ovisno o načinu rada možete podesiti vrijeme pripreme između 1 minute i 6, 10 ili 12 sati.

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

Kod načina rada Kuhanje na pari i programa koji koriste samo rad s parom trajanje se počinje odbrojavati tek nakon što se postigne podešena temperatura, a kod svih ostalih načina rada, programa i primjena odmah.

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 ispumpanja vode.

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Opis načina rada

Faza zagrijavanja

Dok se parna pećnica zagrijava do podešene temperature, na zaslonu se prikazuje rastuća temperatura prostora za pripremu jela i Faza zagrijav. (iznimke: Automatski programi, Priprema jelovnika, Održavanje).

Kod pripreme na pari duljina faze zagrijavanja ovisi o količini i temperaturi namirnica. Faza zagrijavanja općenito traje oko 7 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

Kad se kod pripreme na pari i u kombiniranom načinu pripreme hrana priprema na određenoj temperaturi, po završetku postupka pripreme automatski se uključuje redukcija pare. Ova funkcija utječe na to da prilikom otvaranja vrata iz prostora za pripremu jela ne izađe previše pare. Na zaslonu se prikazuje Redukcija pare uz Postupak završen.

Funkcija se može isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Redukcija 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.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela stvara toplinu. Ako radite s temperaturom ispod 50°C, osvjetljenje se automatski isključuje.

Kada dodirnete tipku  na upravljačkoj ploči, osvjetljenje prostora za pripremu jela se uključuje na 15 sekundi.

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

- Odaberite željeni jezik.
- Potvrdite s OK.

Odabir zemlje

- Odaberite željenu zemlju.
- Potvrdite s OK.

Podešavanje datuma

Brojeve možete unijeti pomicanjem prsta po brojčaniku i utipkavanjem ili pomoću polja s brojkama.

- Jedan za drugim podesite "Dan", "Mjesec" i "Godinu".
- Potvrdite s OK.

Podešavanje sata

Brojeve možete unijeti pomicanjem prsta po brojčaniku i utipkavanjem ili pomoću polja s brojkama.

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

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

Prva uporaba

Prikaz aktualnog vremena

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

– Uključeno

Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.

– Isključeno

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

– Noćno isključivanje

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

■ Odaberite 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 naljepnicu, koja se isporučuje sa dokumentima uz uređaj, na za to predviđeno mjesto u poglavlju "Servis, tipska naljepnica, 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 i posuda za kondenzat

 Opasnost od priklještenja!

Ne dodirujte ručku na vratima uređaja prilikom otvaranja i zatvaranja upravljačke ploče.

■ Kako biste otvorili upravljačku ploču pritisnite .

■ Izvadite spremnik za vodu i kondenzacijski spremnik iz prostora za pripremu jela. Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.

■ Spremnik za vodu i posudu za kondenzat operite ručno ili u perilici posuđa.

Dodatni pribor / Prostor za pripremu jela

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

Oštećenje površina univerzalnog lima i kombinirane rešetke!

Površina univerzalnog lima i kombinirane rešetke oplemenjene su sa slojem PerfectClean i smiju se čistiti **isključivo** ručno.

Detaljnije o tome u poglavlju "Čišćenje i održavanje - PerfectClean".

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

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 uklonili sredstvo za njegu.

Podešavanje tvrdoće 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.

- Po podesite uskladite tvrdoću vode (pogledajte poglavlje "Postavke – Tvrdoća vode").

Prva uporaba

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 pro- vode vodu.

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

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

- Izvadite spremnik za vodu i napunite ga do oznake "max".
- Spremnik za vodu umetnite u parnu pećnicu do graničnika.
- Uključite parnu pećnicu u načinu rada **Kuhanje na pari** (☞) (100°C) na 15 mi- nuta. Postupite na način opisan u poglavlju "Uporaba: Način rada Ku- hanje na pari".

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

Nakon selidbe parnu pećnicu treba pri- lagoditi promijenjenoj temperaturi vreliš- ta vode, ako između novog i starog mjesta postavljanja postoji visinska raz- lika od barem 300 metara. Osim toga očistite kamenac (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Njega – Uklan- janje kamenca").

Zagrijavanje parne pećnice












- Za odmaščivanje prstenastih grijača zagrijavajte praznu parnu pećnicu u načinu rada **Vrući zrak plus** (☞) 30 minuta na 200°C.

Postupite na način opisan u poglavlju "Upravljanje: Načini rada bez pare".

Pri prvom zagrijavanju može doći do nastanka neugodnih mirisa. Nastali mi- risi i eventualna para nestaju nakon nekog vremena i ne ukazuju na pog- rešno priključivanje ili neispravnost uređaja.

Za to vrijeme se pobrinite za dostatno prozračivanje kuhinje.







Glavni izbornik i podizbornici

	Preporučena temperatura/ razina	Raspon temperature
Načini rada <input type="checkbox"/>		
Vrući zrak plus  Za pečenje kolača na više razina	160 °C	30–225 °C
Gornji i donji grijač  Za pečenje kolača prema tradicionalnim receptima i pripremu nabujaka	180 °C	30–225 °C
Kombinirana priprema  Za pečenje mesa, kolača i pripremu na roštilju		
Vrući zrak plus  Gornji i donji grijač 	170 °C 180 °C	30–225 °C 30–225 °C
Roštilj velike površine 	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Kuhanje na pari  Priprema svih namirnica, ukuhavanje, cijedenje soka, posebne primjene	100 °C	40–100 °C
Sous-vide  Za pripremu namirnica u vrećicama za vakumiranje	65 °C	45–90 °C
Intenzivno pečenje  Za pečenje kolača s vlažnim preljevom	180 °C	50–225 °C
Donji grijač  Odabrati prije završetka pečenja ako namirnica treba više zapeći s donje strane.	190 °C	100–225 °C
Gornji grijač  Odabrati prije završetka pečenja ako namirnica treba više zapeći s gornje strane. Za gratiniranje i zapečenje nabujaka	190 °C	100–225 °C

Glavni izbornik i podizbornici

	Preporučena temperatura/ razina	Raspon temperature
Načini rada		
Roštilj velike površine Za pečenje većih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u velikim posudama.	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj male površine Za pečenje manjih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u malim posudama	Stupanj 3	Stupanj 1–3
Roštilj s kruženjem zraka Za pečenje namirnica velikog promjera, npr. peradi, mesne štruće.	200 °C	50–225 °C
Posebni kolači Za miješana tijesta i duboko zamrznuto lužnato pecivo.	160 °C	30–225 °C
Gratiniranje Za pripremu slatkih i izdašnih nabujaka i gratiniranih jela	160 °C	30–225 °C
Automatski programi		
Pojavljuje se popis raspoloživih automatskih programa.		
Posebne primjene		
Priprema jelovnika Za istovremenu pripremu različitih namirnica	–	–
Pizza	180 °C	180–225 °C
Odmrzavanje Za nježno odmrzavanje duboko zamrznutih proizvoda	60 °C	50–60 °C
Zagrijavanje Za nježno zagrijavanje već pripremljenih namirnica	130 °C	120–140 °C
Blanširanje	–	–

Glavni izbornik i podizbornici

	Preporučena temperatura/razina	Raspon temperature
Posebne primjene 		
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posuda	–	–
Isušivanje	60 °C	60–70 °C
Dizanje tijesta	–	–
Šabat program	180 °C	30–225 °C
MyMiele  		
Funkcijom MyMiele svoju parnu pećnicu možete prilagoditi vlastitim potrebama i željama, na način da tu pohranite često korištene načine primjene.		
Osobni programi 		
Sastavljanje i pohranjivanje postupaka primjene		
Postavke 		
Promjena tvorničkih postavki		
Održavanje 		
Uklanjanje kamenca	–	–
Namakanje	–	–
Sušenje	–	–
Ispiranje	–	–

Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari

Greška zbog začepljenog odvoda vode!



Prije svakog postupka pripreme provjerite je li sito na dnu pravilno umetnuto jer krupniji ostaci hrane mogu začeptiti odvod vode.

Jednostavno upravljanje

- Uključite parnu pećnicu s .

Na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.

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

- Napunite spremnik za vodu i gurnite ga do graničnika.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Kuhanje na pari .

Na zaslonu se prikazuje

- Temperatura
- Vrijeme pripreme
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Podesite vrijeme pripreme. Možete odabrati vrijeme od 1 minute do 10 sati.

Nakon podešavanja vremena pripreme na zaslonu se pojavljuje

- Završetak u
- Početak u
- Otvaranje proširenih postavki (vidi poglavlje "Prošireno upravljanje - Promjena načina rada")

- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte odlomak "Prošireno upravljanje").

- Potvrdite s OK.

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

Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari

Po isteku vremena pripreme

- na zaslonu se prikazuje Redukcija pare (samo kod temperature više od oko 80 °C) i Postupak završen,
- ventilator ostaje uključen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripreme jela putem Promijeniti. Dodirnete li ↵ dva puta prikazuje se glavni izbornik.



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 Redukcija pare prije nego što otvorite vrata uređaja i izvadite pripremljeno jelo.

Nakon uporabe

- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu i posudu za kondenzat. Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na ①.

Nakon što ste isključili parnu pećnicu, na zaslonu pećnice se prikazuje tekst Uređaj se ispire.

Ovaj postupak svakako provedite kako bi ste iz sustava isprali eventualne ostatke hrane.

- Slijedite upute na zaslonu.
- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Vrata 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 svježije vode.


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


Rad se nastavlja.

Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari

Prekid rada

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

 **Opasnost od opeklina!**
Kod otvaranja vrata može izaći para.
Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane.

 **Opasnost od opeklina!**
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.

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).

Prošireno upravljanje

Podešavanje ostalih vremena pripreme

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

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.

Završetak u se ne može unijeti kad se koristi termometar za hranu, jer ovdje završetak postupka pripreme jela ovisi o postizanju temperature jezgre. Možete odabrati Kasnije pokretanje.

Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

Za automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela na raspolažanju 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.

■ U polju Vrijeme pripreme podesite "00:05".

■ U polju Završetak u 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.

Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari

Tijek automatske pripreme jela

Do pokretanja se na zaslonu prikazuju način rada, odabrana temperatura, vrijeme pripreme (vrijeme čekanja), Početak u i vrijeme početka.

Nakon pokretanja programa možete pratiti postupak zagrijavanja prostora za pripremu jela do podešene vrijednosti. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

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

Po završetku pripreme jela isključuje se parna pećnica. Oglašava se zvučni signal (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Na zaslonu se pojavljuje tekst **Redukcija pare** (isključivo kod temperature od 80 °C) i **Postupak završen**.

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripreme jela putem **Promijeniti**. Dodirnete li ↵ dva puta prikazuje se glavni izbornik.

Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

■ **Odaberite Promijeniti**.

Na zaslonu se prikazuju

- Temperatura
- Vrij. 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.

- Otvaranje proširenih postavki

Odabirom **Otvaranje proširenih postavki** možete promijeniti način rada.

Promjena temperature

■ **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").

Promjena vremena pripreme

■ **Promijenite vrijeme**.

■ **Potvrdite s OK**.

Postupak pripreme ponovo započinje s promijenjenim vremenom pripreme.

Brisanje vremena završetka pripreme jela

- U polju Završetak u vrijeme podesite na "----".
- Potvrdite s OK.

Vrijeme završetka pripreme je obrisano.

Postupak pripreme započinje s podešenim vremenom pripreme.

Promjena načina rada

- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena načina rada.
- Odaberite željeni način rada.

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

- Po potrebi promijenite temperaturu.
- Podesite vrijeme pripreme, ako je potrebno.
- Potvrdite s OK.

Način rada je promijenjen.

Prekid postupka pripreme


- Dva puta dodirnite ↵.

Na zaslonu se prikazuje Prekinuti pripremu?.

- Odaberite Da.




Prikazuje se glavni izbornik. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema


Način rada Kombinirana priprema  priprema radi s kombinacijom topline i pare. Za jedan postupak pripreme može se kombinirati do deset koraka pripreme. Za svaki se korak može odabrati individualno temperaturu odnosno razinu snage, vlažnost i trajanje, odnosno unijeti temperatura jezgre (ukoliko koristite termometar za hranu).

Tijek postupka pripreme slijedi u redoslijedu kojim su navedeni pojedini koraci.

Na raspolaganju su Vam sljedeći načini rada:

- Vrući zrak plus 
- Gornji i donji grijač 
- Roštilj velike površine 

Kod načina rada Roštilj velike površine ne može se umetnuti termometar za hranu.

Nakon koraka pripreme s vrstom zagrijavanja Roštilj velike površine  ne može se raditi s temperaturom jezgre.

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema

Greška zbog začepljenog odvoda vode!

Prije svakog postupka pripreme provjerite je li sito na dnu pravilno umetnuto jer krupniji ostaci hrane mogu začeptiti odvod vode.



Jednostavno upravljanje

Kao primjer se u nastavku navodi postupak pripreme od 3 koraka.

- Uključite parnu pećnicu s .

Na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.

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

- Napunite spremnik za vodu i gurnite ga do graničnika.
- Termometar za hranu po potrebi umetnite u namirnicu (pogledajte poglavlje "Termometar za hranu").
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Ako pripremate jelo na rešetki, ispod rešetke gurnite univerzalni lim.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Kombinirana priprema .

1. korak pripreme

Vrući zrak plus  /
Gornji/donji grijač 

- Odaberite Podešavanje vrem. pripreme.
- Podesite temperaturu, vrijeme pripreme i vlažnost.
- Potvrdite s OK.

ili

- Odaberite Podešavanje temp. jezgre.
- Podesite temperaturu, temperaturu jezgre i vlažnost.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje napomena.

- Odaberite Dodati.

Roštilj velike površine 

- Podesite razinu, vrijeme pripreme i vlažnost.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje napomena.

- Odaberite Dodati.

2. korak pripreme

- Odaberite željeni način rada.
- Postavke odredite po želji (pogledajte 1. korak pripreme).
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje napomena.

- Odaberite Dodati.

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema

3. korak pripreme

- Odaberite željeni način rada.
- Postavke odredite po želji (pogledajte 1. korak pripreme).
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje napomena.

- Odaberite **Zaključiti**.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Kontrolirajte uključivanje i potvrdite s OK, te odaberite **Promijeniti**, kako bi korigirali postavke ili dodali dodatne korake pripreme jela.

Kada odabir potvrdite s OK, na zaslonu se prikazuje


- Pokretanje odmah
- Završetak u
- Početak u

Završetak u se ne može unijeti kad se koristi termometar za hranu, jer ovdje završetak postupka pripreme jela ovisi o postizanju temperature jezgre. Možete odabrati **Kasnije pokretanje**.

- Izmjena koraka pripreme
- Svoje postavke odaberite kao vlastiti program koji želite pohraniti, odaberite **Pohraniti** i unesite naziv (pogledajte poglavlje "Osobni programi").
- Postupak pripreme jela pokrenite odmah ili potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte odlomak "Prošireno upravljanje").

Po isteku vremena pripreme

- prikazuje se **Redukcija pare** (isključivo kod temperature od oko 80 do 100 °C i 100% vlage) i **Postupak završen**.
- ventilator ostaje uključen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi"). Dodirom na  prikazuje se glavni izbornik.

Opasnost od opekline!

Možete se opečiti na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu, priboru i vrućoj pari.

Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja vrućih namirnica.

- Pričekajte da se isključi **Redukcija pare** prije nego što otvorite vrata uređaja i izvadite pripremljeno jelo.

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema

Nakon uporabe

- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu i posudu za kondenzat.
Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na ①.

Nakon što ste isključili parnu pećnicu, na zaslonu pećnice se prikazuje tekst Uređaj se ispire.

Ovaj postupak svakako provedite kako bi ste iz sustava isprali eventualne ostatke hrane.

- Slijedite upute na zaslonu.
- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Vrata 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 graničnika.

Rad se nastavlja.

Prekid rada

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

 **Opasnost od opeklina!**
Kod otvaranja vrata može izaći para. Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok para ne nestane.

 **Opasnost od opeklina!**
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.

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.

Samo kod postupaka pripreme jela sa 100% vlage i temperature do 100 °C.

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

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema

Prošireno upravljanje

Podешavanje ostalih vremena pripreme

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela i odabrali ste postavke za postupak pripreme jela.

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.

Završetak u se ne može unijeti kad se koristi termometar za hranu, jer ovdje završetak postupka pripreme jela ovisi o postizanju temperature jezgre. Možete odabrati **Kasnije pokretanje**.

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

■ U 1. koraku pripreme postavite vrijeme pripreme u trajanju od 5 minuta (pogledajte poglavlje "Jednostavno upravljanje").

Kada ste odabrali svoje postavke za postupak pripreme:

■ Odaberite **Završetak u** i podesite "12:30".

■ Potvrdite s **OK**.

Početak u automatski se preračunava.

Na zaslonu se prikazuje **Početak u** 12:25. U to vrijeme započinje postupak pripreme jela.

Upravljanje: Način rada Kombinirana priprema

Tijek automatske pripreme jela

Do pokretanja na zaslonu se prikazuje način rada, odabrana temperatura i vlažna, vrijeme pripreme (vrijeme čekanja), Početak u i vrijeme početka.

Nakon pokretanja programa možete pratiti postupak zagrijavanja prostora za pripremu jela do podešene vrijednosti. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Nakon faze zagrijavanja prikazuje se preostalo vrijeme. Možete pratiti tijek. Zadnja minuta protječe u sekundama.

Po završetku postupka pripreme jela isključuju se generator pare i zagrijavanje prostora za pripremu jela. Oglašava se zvučni signal, ukoliko je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi"). Na zaslonu se pojavljuje Redukcija pare (isključivo kod temperature od 80 do 100 °C i 100 % vlage) i Postupak završen.

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi"). Dodirom na ↩ prikazuje se glavni izbornik.

Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

■ Odaberite Promijeniti.

Na zaslonu se prikazuje

- svi pojedini koraci pripreme
- Dodati korake pripreme

Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme ili možete dodati nove korake.

- Odaberite željeni korak pripreme ili Dodati korake pripreme.
- Promijenite postupak pripreme jela po Vašim željama (vidi poglavlje "Jednostavno upravljanje") i potvrdite odabir s OK.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Kontrolirajte uključivanje i potvrdite s OK, te odaberite Promijeniti, kako bi korigirali postavke ili dodali dodatne korake pripreme jela.

Prekid postupka pripreme

- Dodirnite tipku ↩.

Na zaslonu se prikazuje Prekinuti pripremu?.

- Odaberite Da.

Prikazuje se glavni izbornik. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.











Upravljanje: Načini rada bez pare

Unos vremena pripreme neophodno u načinima rada bez pare. Ako se vrijeme pripreme ne unese, uređaj se automatski pokreće nakon što ste potvrdili temperaturu ili nakon 15 sekundi. Parna pećnica se automatski isključuje nakon maksimalno 12 sati rada, a kod načina rada s roštiljem nakon maksimalno 6 sati rada.

Ako je uneseno vrijeme pripreme, ono počinje s fazom zagrijavanja.

Kod ovih načina rada postoji mogućnost dodavanja pare. Para se dodaje odmah nakon odabira, na zaslonu se prikazuje poruka Mlaz pare aktivan. Dodavanje traje oko 1 minutu. Broj dodavanja pare nije ograničen.

Na raspolaganju su Vam sljedeći načini rada:

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

Kod načina rada Roštilj velike površine  i Roštilj male površine  ne može se koristiti termometar za hranu.

Upravljanje: Načini rada bez pare

Kod pečenja kolača treba ukloniti filter za masnoću, jer u suprotnom kolači odnosno peciva mogu različito potamniti. Iznimka: filter mora biti umetnut kod pečenja kolača sa šljivama ili pizze s bogatim nadjevom.

Jednostavno upravljanje

- Po potrebi uklonite filter za masnoću na stražnjoj stjenci.
- Uključite parnu pećnicu s ①.

Na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.

- Ako želite hranu pripremati s dodavanjem pare napunite spremnik za vodu i gurnite ga do graničnika.
- Termometar za hranu po potrebi umetnite u namirnicu (pogledajte poglavlje "Termometar za hranu").
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite željeni način rada.

Nakon odabira načina rada na zaslonu se prikazuje

- Temperatura odn. Stupanj
- Temperatura jezgre (prikazuje se samo ukoliko koristite termometar za hranu)
- Otvaranje proširenih postavki

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i/ili temperaturu jezgre te razinu snage.

Preporučena temperatura preuzima se unutar nekoliko sekundi.


Ako potrebno odaberite Promijeniti za povratak na postavke temperature.


- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja, primjerice podešavanje vremena pripreme (pogledajte odlomak "Prošireno upravljanje").
- Potvrdite s OK.

Započinje postupak pripreme. Uključuje se grijanje i osvjtljenje prostora za pripremu jela te ventilator.

Upravljanje: Načini rada bez pare


Nakon postupka pripreme

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

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na .
- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Prekid rada

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

 **Opasnost od opeklina!**
Možete se opeći na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu, priboru 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.

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

Prošireno upravljanje

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela, odabrali ste način rada i podesili temperaturu odnosno razinu pripreme na roštilju.

Odabirom funkcije Otvaranje proširenih postavki možete podesiti vrijeme pripreme, ali promijeniti i druge postavke vremena pripreme.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.

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



- Vrij. pripreme
- Završetak u

Vrij. pripreme i Završetak u se ne može unijeti kada koristite termometar za hranu, jer ovdje završetak postupka pripreme jela ovisi o postizanju temperature jezgre.

- Početak u

Prikazuje se čim ste podesili Vrij. pripreme ili Završetak u ili kada koristite termometar za hranu.

- Brzo zagrijavanje

Prikazuje se samo ukoliko ste podesili u načinu rada Vrući zrak plus  i Gornji i donji grijač  temperaturu preko 100 °C.

- Promjena načina rada

Podešavanje ostalih vremena pripreme

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

- Vrij. pripreme

Podesite vrijeme koje je potrebno za pripremu jela.

Možete odabrati vrijeme u rasponu od 1 minute do 12 sati, a u načinu rada roštilj između 1 minute do 6 sati.

- Završetak u

Odredite vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti.

- Početak u

Podesite vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti.

Program za pečenje kolača ne treba prerano odabrati, jer se tijesto može isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.

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

Upravljanje: Načini rada bez pare

Automatsko isključivanje postupka pripreme jela

Kako bi se neki postupak pripreme jela automatski isključio, podesite Vrij. pripreme ili Završetak u.

Primjer: Sad je 11:45 h. Za pripremu Vašeg jela potrebno je 30 minuta i jelo mora biti gotovo u 12:15.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Vrij. pripreme podesite "00:30".
- Potvrdite s OK.

ili

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Završetak u podesite "12:15".
- Potvrdite s OK.

Nakon tog vremena ili u tom trenutku se postupak pripreme jela automatski isključuje.

Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

Za pečenje preporučujemo automatsko uključivanje i isključivanje.

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

- Vrij. pripreme i Završetak u
- Vrij. pripreme i Početak u
- Završetak u i Početak u

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

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Vrij. pripreme podesite "00:30".
- U polju Završetak u podesite "12:30".
- Potvrdite s OK.

Početak u automatski se preračunava.

Na zaslonu se prikazuje Početak u 12:00. U to vrijeme započinje postupak pripreme jela.

Tijek automatske pripreme jela

Do pokretanja se na zaslonu prikazuju način rada, odabrana temperatura, vrijeme pripreme (vrijeme čekanja), Početak u i vrijeme početka.

Nakon pokretanja programa možete pratiti postupak zagrijavanja prostora za pripremu jela do podešene vrijednosti. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Nakon faze zagrijavanja prikazuje se preostalo vrijeme. Možete pratiti tijek. Zadnja minuta protječe u sekundama.



Po završetku postupka pripreme isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća – Signalni tonovi").

Na zaslonu se prikazuje Postupak završen.

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripreme jela putem Promijeniti. Dodirnete li ↵ dva puta prikazuje se glavni izbornik.

Brzo zagrijavanje

Brzo zagrijavanje služi tome da skрати fazu zagrijavanja.

U načinima rada Vrući zrak plus  i Gornji i donji grijač  je ova funkcija automatski uključena, ukoliko podesite temperaturu preko 100 °C.

– Uključeno

Gornji/donji grijač, prstenasti grijači i ventilator se istovremeno uključuju, kako bi parna pećnica što prije postigla željenu temperaturu.

– Isključeno

Uključeni su samo pripadajući grijači za odabrani način rada.

Pizza i osjetljiva tijesta (primjerice biskvit, sitna peciva) s funkcijom brzo zagrijavanje prebrzo potamne odozgo.

Kod pripreme ovih jela isključite funkciju Brzo zagrijavanje.

Možete isključiti funkciju Brzo zagrijavanje za pojedini postupak pripreme jela.

Upravljanje: Načini rada bez pare

Isključivanje funkcije Brzo zagrijavanje

- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.

U polju Brzo zagrijavanje pojavljuje se Uključeno.

- Dodirnite tipku Uključeno.

U polju Brzo zagrijavanje pojavljuje se Isključeno.

- Potvrdite s OK.




Funkcija Brzo zagrijavanje je isključena. Na zaslonu se prikazuje Faza zagrijavanja.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti način rada.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena načina rada.
- Odaberite željeni način rada.

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

Podešeno vrijeme trajanja pripreme se preuzima. Iznimke: Ako mijenjate u način rada Kombinirana priprema , Kuhanje na pari  ili Sous-vide , mora se podesiti novo vrijeme.

- Ako je potrebno promijenite temperaturu i/ili vrijeme pripreme jela.
- Potvrdite s OK.

Način rada je promijenjen.

Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

- Odaberite Promijeniti.

Na zaslonu se prikazuje

- Temperatura odn. Stupanj
- Temperatura jezgre (prikazuje se samo ukoliko koristite termometar za hranu)
- Otvaranje proširenih postavki (pogledajte poglavlje "Prošireno upravljanje")

Promjena temperature

- Promijenite temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Parna pećnica se zagrijava ili hladi dok se ne postigne promijenjena temperatura.

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

Promjena temperature jezgre

- Promijenite temperaturu jezgre.
- Potvrdite s OK.

Promjena stupnja pripreme na roštilju

- Promijenite stupanj.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenim stupnjem pripreme na roštilju.

Promjena vremena pripreme

- Promijenite vrijeme.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme ponovo započinje s promijenjenim vremenom pripreme.

Poništavanje vremena pripreme

- U polju Vrijeme pripreme vrijeme podesite na "----".
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s podešenom temperaturom.

Brisanje vremena završetka pripreme jela

- U polju Završetak u vrijeme podesite na "----".
- Potvrdite s OK.

Vrijeme završetka pripreme je obrisano.

Postupak pripreme započinje s podešenim vremenom pripreme.

Prekid postupka pripreme

- Ukoliko ste podesili vrijeme pripreme jela, tada dva puta pritisnite ↵.

Prikazuje glavni izbornik.

- Ukoliko ste podesili vrijeme pripreme jela ili ukoliko koristite termometar za hranu, dva puta pritisnite ↵.

Na zaslonu se prikazuje Prekinuti pripremu?.

- Odaberite Da.

Prikazuje se glavni izbornik. Podešeno vrijeme trajanja pripreme ili temperatura jezgre se briše.



Funkcijom MyMiele svoju parnu pećnicu možete prilagoditi vlastitim potrebama i željama, na način da tu pohranite često korištene načine primjene.

Posebice kod automatskih programa onda više ne morate prolaziti kroz sve razine izbornika, kako biste pokrenuli program.




Točke izbornike koje ste unijeli u MyMiele možete postaviti i kao početni prikaz na zaslonu (pogledajte poglavlje "Postavke – Početni zaslon").

Dodavanje zapisa

Možete dodati do 20 unosa.

- Odaberite MyMiele  .
- Odaberite Dodavanje zapisa.

Možete odabrati točke iz sljedećih rubrika:

- Načini rada
- Automatski programi **Auto**
- Posebne primjene 
- Osobni programi 
- Održavanje 

- Potvrdite s OK.

Na listi se prikazuje kućica s odabranom točkom i simbolom rubrike iz koje ste točku odabrali.



- Isto tako postupite s ostalim unosima. Na izbor su ponuđene samo još ne odabrane točke.

Modifikacija funkcije MyMiele

Nakon odabira funkcije Uređivanje možete

- dodati unose, ako MyMiele sadrži manje od 20 unosa,
- brisati unose,
- sortirati unose, ako MyMiele sadrži više od 4 unosa.



Brisanje unosa

- Odaberite MyMiele  .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje zapisa.
- Odaberite unos koji želite brisati.
- Potvrdite s OK.

Unos se briše s liste.

Sortiranje unosa

Kod više od 4 unosa možete mijenjati redoslijed unosa.

- Odaberite MyMiele  .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Razvrstavanje zapisa.
- Odaberite unos.
- Odaberite položaj na kojem želite prikaz unosa.
- Potvrdite s OK.

Unos se prikazuje na željenom položaju.

Automatski programi

Vaša parna pećnica u svrhu pripreme raznih jela raspoložbe 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 Automatski programi .

- Povrće
- Riba
- Meso
- Kruh
- Žemlje
- Kolači/sitno pecivo
- Pizza, Quiche i slično
- Nabujci i zapečena jela
- Riža
- Žitarice
- Tjestenina
- Mahunarke
- Kokošja jaja
- Deserti
- Voće
- Gljive
- Kobasice
- Školjkaši
- Školjke
- Posebno

Korištenje automatskih programa

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Odaberite željenu kategoriju.

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

- Odaberite željeni automatski program.

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 pripreme i zapečenosti prikazuje se nizom od sedam segmenata. Tvornički je postavljen srednji stupanj pripreme odnosno zapečenosti, a ta se postavka prikazuje ispunjenim segmentom u sredini. Željenu postavku odabirete pomicanjem ispunjenog segmenta ulijevo ili udesno.
- Kod programa za pečenje dodatni je izbor *Gourmet pečenje*: na nižoj temperaturi i kod duljeg vremena pripreme meso se peče nježno i blago.
- Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Možete pripremati komad lososa od oko 250 g ili deset komada lososa od oko 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 stjenkama prostora za pripremu jela. Opasnost od opekline i vruće pare!
- Za pečenje upotrijebite kalupe za pečenje navedene u receptima.
- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka može promijeniti pomoću *Početak* u ili *Završetak* u.

Automatski programi

- Za prijevremeni završetak nekog automatskog programa ne morate kompletno isključiti parnu pećnicu. Dodirnite ↩.
- Prikazuje se Prekinuti pripremu?. Ukoliko odabirete Da, na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.
- Ako po isteku automatskog programa jelo ili namirnica još nije dovoljno kuhano, odaberite Naknadna priprema ili Naknadno pečenje.
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi.

Funkcija "Traži"

Pod Automatski programi možete tražiti naziv kategorije jela i automatskog programa.

Ovdje se radi u pretrazi punog teksta kod kojeg možete tražiti i dijelove riječi.

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Odaberite Traženje.

- Tipkovnicom unesite tekst kojeg tražite, primjerice "Riba".

U desnom donjem dijelu zaslona prikazuje se broj pogodaka.

Ako nema točnih ili ako je pronađeno više od 40 točnih, polje rezultata se deaktivira i morate promijeniti tekst pretrage.

- Odaberite rezultata.

Prikazuju se pronađene kategorije jela koje imate na raspolaganju.

- Odaberite željeni automatski program ili kategoriju jela, te naknadno željeni automatski program.
- Slijedite upute na zaslonu.

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 osobnih programa

■ Odaberite **Osobni programi** .

■ Odaberite **Izrada programa**.

Sada možete odrediti postavke za 1. korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

■ Odaberite i potvrdite željeni način rada, temperaturu odnosno razinu snage, vlagu i vrijeme pripreme ili temperaturu jezgre.

Određene su sve postavke za 1. korak pripreme.

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

■ Odaberite **Dodati i slijedite korake** opisane u 1. koraku pripreme.


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

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

■ Kontrolirajte uključivanje i potvrdite s OK, te odaberite **Promijeniti**, kako bi korigirali postavke ili dodali dodatne korake pripreme jela.

■ Odaberite **Pohraniti**.

■ Pomoću tipkovnice unesite naziv programa.

Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

■ Kada ste unijeli ime programa, odaberite **Pohraniti**.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je Vaš program pohranjen.

Osobni programi


- 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".

Pokretanje osobnih programa

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite Osobni programi .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.

- Odaberite željeni program.

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

- Pokretanje odmah

Program za pripremu jela se pokreće. Prostor za pripremu jela se zagrijava te se po potrebi uključuje generator pare.

- Kasnije pokretanje

Prikazuje se samo kada se koristi termometar za pripremu jela. Određujete vrijeme kad program treba početi.

- Završetak u

Određujete vrijeme kad treba završiti neki program.

- Početak u

Određujete vrijeme kad program treba početi.

- Prikaz koraka prip.

zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki. Postavke možete ispraviti putem Promijeniti (pogledajte poglavlje "Promjena osobnih programa").


- Odaberite željenu funkciju.

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 Osobni programi .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite željeni program.
- Odaberite Izmjena koraka pripreme.

Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme ili možete dodati nove korake.


- Odaberite željeni korak pripreme ili Dodati korake pripreme.
- Program promijenite sukladno svojim željama (pogledajte poglavlje "Sastavljanje osobnih programa") i odabir potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Provjerite postavke i pritisnite Pohraniti.

Pohranjeni su promijenjeni ili dodani koraci pripreme u Vašem programu.


Promjena naziva

- Odaberite Osobni programi .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite željeni program.
- Odaberite Izmjena naziva.
- Promijenite ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje osobnih programa") i odaberite Pohraniti.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je Vaš program pohranjen.

- Potvrdite s OK.

Brisanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .


Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.

- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje programa.
- Odaberite željeni program.
- Potvrdite s OK.

Program se briše.

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

Alarm + Podsjetnik minuta

Senzorskom tipkom  možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm, odnosno fiksno vrijeme.


Istovremeno možete podesiti dva alarma, dva podsjetnika minuta ili jedan alarm i jedan podsjetnik minuta.


Uporaba alarma


Alarm možete koristiti za podešavanje fiksnog vremena kada bi se parna pećnica trebala javiti zvučnim signalom.

Podešavanje alarma



Kad ste odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Isključeno, uključite parnu pećnicu kako biste podesili alarm. Preostalo vrijeme alarm tada se prikazuje kad je parna pećnica isključena.

- Dodirnite .
- Odaberite Novi alarm.
- Podesite vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.


Kada je parna pećnica isključena, pojavljuje se vrijeme alarma i  umjesto dnevnog vremena.

Kada istovremeno traje priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se dnevno vrijeme za alarm i  gore desno na zaslonu.

Uz podešeno vrijeme alarma

- treperi  pored vremena na zaslonu,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća – Signalni tonovi"),
- Dodirnite  ili alarm u gornjem desnom kutu zaslona, kako bi uključili akustične i optičke signale.

Promjena alarma


- Dodirnite alarm gore desno na zaslonu ili dodirnite  i potom željeni alarm.

Prikazuje se podešeni alarm.

- Podesite novo vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.

Promijenjeni alarm se prikazuje na zaslonu.

Brisanje alarma

- Dodirnite alarm gore desno na zaslonu ili dodirnite  i potom željeni alarm.

Prikazuje se podešeni alarm.

- Odaberite *Resetiranje*.

Alarm se briše.

- Potvrdite s OK.

Korištenje funkcije Podsjetnik minuta


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 59 sekundi.

Podešavanje podsjetnika minuta



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

- Dodirnite .
- Odaberite Novi podsjetnik minuta.
- Podesite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.


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

Kada istovremeno istječe priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se podsjetnik minuta koji istječe i  gore desno na zaslonu.

Po isteku podsjetnika minuta

- na zaslonu treperi ,
 - vrijeme se broji uzlazno,
 - oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").
- Dodirnite  ili podsjetnik u minutama gore desno u zaslonu, kako bi isključili zvučne i optičke signale.

Promjena podsjetnika minuta


- Dodirnite podsjetnik minuta gore desno na zaslonu ili dodirnite  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podesite novi podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.

Promijenjeni podsjetnik minuta odmah počinje isticati.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta gore desno na zaslonu ili dodirnite  i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Odaberite Resetiranje.
- Podsjetnik minuta je poništen.
- Potvrdite s OK.

Važne i korisne informacije

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

Posebnost pripreme na pari

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

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

Uz parnu pećnicu su priložene posude za pripremu jela od plemenitog čelika. Dostupne 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.

Za **pripremu na pari** 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 prikladno za pećnice i otporno na paru. Ako 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 ili u posudu za pripremu na pari, 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.

Razina umetanja

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

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

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

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 (priprema na pari) ili 30–40 °C i 100 % vlažnosti (kombinirana priprema) 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 - kuhanje na pari

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).

Važne i korisne informacije

Kombinirana rešetka / univerzalni lim

Koristite kombiniranu rešetku s podmetnutim univerzalnim limom, na primjer kod pečenja ili roštilja. Prilikom pečenja možete na taj način uhvatiti sok od mesa i zatim ga upotrijebiti za pripremu umaka.

Ukoliko koristite kombiniranu rešetku s podmetnutim univerzalnim limom, tada univerzalni lim umetnite između dvije prečke neke razine umetanja, i kombinirana rešetka se nalazi automatski iznad univerzalnog lima. Prilikom izvlačenja povucite istovremeno oba dijela.

Zaštita od izvlačenja

Kombinirana rešetka i univerzalni lim imaju zaštitu od izvlačenja koja sprečava da iskliznu iz razine za umetanje ako su samo djelomično izvučeni. Rešetku i lim treba nadignuti prilikom vađenja.

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 željenoj stupnju pripreme. Primjer: tvrde kuhani krumpir, narezan na četvrtine:

oko 17 minuta

tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 21 minutu.

Postavke

Automatski programi  | Povrće | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

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	27–29
prepolovljen	21–22
narezan na četvrtine	16–18
Krumpir djelomice čvrsto kuhan, oguljen	
cijeli	25–27
prepolovljen	19–21
narezan na četvrtine	17–18
Krumpir, dobro kuhan, oguljen	
cijeli	26–28
prepolovljen	19–20
narezan na četvrtine	15–16
Koraba, narezana na štapiće	6–7
Buča, narezana na kockice	2–4
Klip kukuruza	30–35

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.

Savjeti

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

Postavke

Automatski programi Auto | Meso | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

Kobasice

Postavke


Automatski programi  | Kobasice | ... |
Kuhanje na pari


ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

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).

Kuhanje na pari

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

Automatski programi  | Riba | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

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
Filet tune	85	5–10
Filet smuđa	85	4

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme

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

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

Postavke



Automatski programi  | Školjkaši | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari 

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Temperatura /  Vrijeme pripreme

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 vi-seća vlakna.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.

Vrijeme pripreme

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

Postavke

Automatski programi Auto | Školjke | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari

Riža

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

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

Postavke

Automatski programi Auto | Riža | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

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 tjesteninu i ravnomjerno je rasporedite po posudi.

Postavke

Automatski programi Auto | Tjestenina | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Okruglice

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

Svježe okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

Postavke


Automatski programi Auto | Tjestenina | ... | Kuhanje na pari


ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Žitarice

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

Mogu se kuhati cijela zrna ili krupno mljevene žitarice.

Postavke

Automatski programi Auto | Žitarice | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Sušene mahunarke

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

Leća se ne mora namakati.

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

Postavke

Automatski programi Auto | Mahunarke | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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

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

Postavke


Automatski programi Auto | Kokošja jaja | ... | Kuhanje na pari

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Voće

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

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

Postavke


Automatski programi Auto | Voće | ... | Kuhanje na pari


ili

Načini rada | Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari

Priprema jelovnika – ručno

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 orade 85 °C i krumpir 100 °C.

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

Vrijeme pripreme

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

Primjer

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 minuta
(2. vrijeme pripreme: crvenog grgeča)

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

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

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.

Sous-vide

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

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

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

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

Koristite isključivo temperaturno postavljene vakumske vrećice namijenjene za pripremu jela.

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

Vrećicu za vakumiranje koristite jednokratno.

Vakuimirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje.

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 vrećice za vakumiranje sukladne veličini jela. Ukoliko je vrećica prevelika, u njoj može ostati zraka.
 - Ukoliko u vrećicu za vakumiranje stavljate više različitih namirnica, tada u vrećicu postavite jednu namirnicu pokraj druge.
 - Ako želite pripremati namirnice u više vrećica za vakumiranje, vrećice jednu uz drugu položite na rešetku.
 - Vrijeme pripreme ovisi o debljini jela.
 - Pri visokoj temperaturi i/ili duljem vremenu pripreme može doći do nedostatka tekućine. Kontrolirajte u međuvremenu prikaz na zaslonu.
 - Vrata za vrijeme postupka pripreme jela ostaju zatvorena. Otvaranje vrata produžuje vrijeme pripreme jela i može dovesti do drugačijih rezultat pripreme jela.
- Podaci o temperaturi i vremenu pripreme jela iz recepata za Sous-vide način pripreme ne mogu se uvijek preuzeti 1:1. Postavke prilagodite željenom stupnju pripreme.

Sous-vide

Savjeti

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

Postupak

- Isperite jelo s hladnom vodom i osušite ga.
- Jelo položite u vrećicu za vakumiranje i dodajte začine ili tekućinu.
- Vakumirajte jelo s uređajem za vakumiranje.
- Za optimalan rezultat pripreme jela umetnite rešetku na 2. razinu odozdo.
- Vakumirano jelo položite na rešetku (a u slučaju više jela položite ih jedno pokraj drugog).
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Sous-vide .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Podesite vrijeme pripreme. Možete odabrati vrijeme od 1 minute do 10 sati.
- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte odlomak "Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari – Prošireno upravljanje").
- Potvrdite s OK.

Mogući uzroci loših rezultata

Vrećica za vakumiranje se otvorila:

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

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

* Stupanj pripreme

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

Sous-vide

Podgrijavanje

Povrće poput korabice i cvjetače podgrijavajte samo u umaku. Podgrijavate li takvo povrće bez umaka ono može poprimiti čudan okus i razviti sivo-smeđu boju.

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

Priprema

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

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

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

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

Postavke

Načini rada | Sous-vide

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme: vidi tablicu

Tablica za podgrijavanje namirnica pripremljenih načinom Sous-vide

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

🌡 Temperatura / ⌚ Vrijeme

¹ stupanj pripreme

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

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

³ Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

Posebne primjene

Zagrijavanje

Za zagrijavanje namirnica pripremljenih načinom Sous-vide koristite način rada Sous-vide (pogledajte poglavlje "Sous-vide – Podgrijavanje").

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

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

Posuđe za kuhanje

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

Vrijeme

Za jedno jelo na tanjuru podesite 10–15 minuta. Za više tanjura potrebno je više vremena.

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

Vlažnost

Što je namirnica vlažnija, potrebno je podesiti nižu vlažnost.

Savjeti

- Namirnice tijekom zagrijavanja ne moraju biti pokriveno.
- 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).

Postavke

Posebne primjene  | Zagrijavanje ili

Načini rada | Kombinirana priprema 
| Vrući zrak plus 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vlažnost: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Posebne primjene

Namirnica	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Povrće			
mrkve cvjetača korabica grah	120	70	8–10
Prilozi			
tjestenina riža krumpiri, polovice	120	70	8–10
pire od krumpira	140	70	18–20
Meso i perad			
Narezano pečeno meso, 1½ cm debelo rolada, narezana na kriške gulaš janjeći ragout mesne okruglice pileći odresci pureći odreci, narezani na kriške	140	70	11–13
Riba			
Ribljí filet Riblja rolada, polovice	140	70	10–12
Jela na tanjuru			
spaghetti, umak od rajčice svinjsko pečenje, krumpiri, povrće punjene paprike (polovice), riža pileći frikase, riža juha od povrća krem juha bistra juha varivo	120	70	10–12

🌡️ Temperatura / ΔΔ Vlažnost / 🕒 Vrijeme

Posebne primjene

Odmrzavanje

Odmrzavanje u parnoj pećnici traje pu-no 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 am-balažu.

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 ravnom-jerni prijenos topline izvana prema unutra.

Posude za kuhanje

 **Opasnost od salmonele!**

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

Kod odmrzavanja namirnica npr. piletiline, 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

Posebne primjene  | Odmrzavanje ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

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				
Riblji 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

Ukuhavanje

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

Staklenke

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

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

Nakon punjenja staklenke namirnicama, očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom 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 izvadi- te staklenke iz prostora za pripremu jela tek 30 minuta nakon isključivanja pećnice.
- Pokrijte staklenke krpom i ostavite ih da se ohlade oko 24 sata.

Posebne primjene

Postupak

- Umetnite perforiranu posudu na najnižu razinu.
- Postavite staklenke jednake veličine na posudu. Staklenke se ne smiju dodirivati.



Postavke

Posebne primjene  | Ukuhavanje ili

Načini rada | Kuhanje na pari 

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
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Cikla	100	60

Posebne primjene

Namirnice za ukuhavanje	🌡️ [°C]	🕒* [min]
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.

Posebne primjene

Ukuhavanje kolača

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

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

Staklenke





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

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

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

Postupak

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

Vrsta ti-jesta	Način rada	Korak	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Miješano ti-jesto		–	160	–	25–45
Biskvit		–	160	–	50–55
Dizano ti-jesto		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura / 💧 Vlažnost / 🕒 Vrijeme ukuhavanja

 Gornji/donji grijač /   Kombinirana priprema Gornji/donji grijač

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 univerzalni lim.

Postavke

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 40–70 minuta


Posebne primjene

Priprema jelovnika

Možete odabrati do tri komponente, npr. riba s prilogom i povrćem. Različite komponente možete odabrati bilo kojim redoslijedom. Parna pećnica sortira automatski u skladu s duljinom vremena pripreme: najprije treba umetnuti namirnice s najduljim vremenom pripreme.

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

Postupak

- Uključite parnu pećnicu.
- Napunite spremnik za vodu i gurnite ga do graničnika.
- Po potrebi umetnite posudu za prikupljanje kondenzata / univerzalni lim (ovisi o modelu).
- Odaberite Posebne primjene  | Priprema jelovnika.
- Odaberite željenu namirnicu.

Ovisno o namirnici nakon odabira slijedi zahtjev za unos veličine i stupnja pripreme.



- Odaberite, odnosno unesite željene vrijednosti i eventualno potvrdite s OK.
- Odaberite Dodati namirnice.
- Odaberite željenu namirnicu i postupite dalje kao kod prve namirnice.
- Ponovite postupak eventualno za treću namirnicu.

Nakon potvrde funkcije Početak prip. jelovnika na zaslonu se prikazuje namirnica koju treba umetnuti. Nakon završetka

faze zagrijavanja prikazuje se u kojem trenutku treba umetnuti sljedeću namirnicu. Ovaj postupak se eventualno ponavlja za treću namirnicu.

Jelovniku možete dodati i namirnice koje nisu navedene. Napomene ćete pronaći u poglavlju "Priprema jelovnika – ručno".

Isušivanje

Za sušenje / isušivanje koristite samo način rada za posebnu primjenu Isušivanje ili način rada Kombinirana priprema  | Vrući zrak plus , tako da vlaga može izlaziti.

Postupak

- Narežite namirnice na ravnomjerne komade.
- Komade položite na rešetku s papirom za pečenje.

Savjet: Banane i ananas nisu prikladni za sušenje.

Postavke

Posebne primjene  | Isušivanje

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje sušenja: pogledajte tablicu

ili

Načini rada: | Kombinirana priprema  | Vrući zrak plus 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje sušenja: pogledajte tablicu

Vlažnost: 0 %

Namirnica	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Koluti jabuke	70	6–8
Marelice, prepolovljene, bez koštice	60–70	10–12
Kruške, na trakice	70	7–9
Začinsko bilje	60	1,5–2,5
Gljive	70	3–5
Rajčice narezane na ploške	70	7–9
Ploške citrusa	70	8–9
Šljive	60–70	10–12

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme (sati)

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 pretihodno 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 pomicate, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

Savjet: Uz primjenu mliječnih fermenata jogurt se može proizvesti iz mješavine mlijeka/vrhinja. 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 perforiranu posudu. Staklenke se ne smiju dodirivati.
- Staklenke nakon isteka odmah stavite u hladnjak. Pritom nemojte nepotrebno pomicati staklenke.

Postavke

Automatski programi Auto | Posebno | Izrada jogurta

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: 5:00 sati

Dizanje tijesta s kvascem

Postupak

- Pripremite tijesto prema receptu.
- Otvorenu posudu s tijestom stavite u perforiranu posudu ili na rešetku.

Postavke

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Vrijeme: po receptu

ili

Načini rada | Kombinirana priprema

| Vrući zrak plus

Temperatura: 30 °C

Vrijeme: po receptu

Vlažnost: 100 %

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 perforiranu posudu za pripremu.

Postavke

Automatski programi Auto | Posebno | Otapanje želatine

ili

Načini rada: | Kuhanje na pari

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

Automatski programi Auto | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Načini rada: | Kuhanje na pari

Temperatura: 65 °C

Vrijeme: 20 minuta

Guljenje namirnica

Postupak

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

Postavke

Načini rada: | Roštilj velike površine

Stupanj: 3

Vrijeme: pogledajte tablicu

Namirnica	🕒 [min]
Paprika	10
Rajčice	7

🕒 Vrijeme

Načini rada: | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme

Posebne primjene

Konzerviranje jabuka

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

Postavke

Automatski programi Auto | Voće | Jabuke | Cijelo | Konzerviranje

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 50 °C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Blanširanje

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

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

Postupak

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

Postavke

Posebne primjene | Blanširanje

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

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

Automatski programi Auto | Posebno | Pirjanje luka

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pirjanja: 4 minute

Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

Postupak

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

Postavke

Automatski programi Auto | Posebno | Topljenje slanine

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 4 minute

Posebne primjene

Sterilizacija posuđa

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

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

Postupak

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

Postavke

Posebne primjene  | Sterilizacija posuđa
Vrijeme: od 1 minute do 10 sati

ili

Načini rada | Kuhanje na pari 
Temperatura: 100 °C
Vrijeme: 15 minuta

Zagrijavanje vlažnih ručnika

Postupak

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Načini rada | Kuhanje na pari 
Temperatura: 70 °C
Vrijeme: 2 minute

Dekristalizacija meda

Postupak

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

Postavke

Automatski programi Auto | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 60 °C

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

Pizza

Postavke

Posebne primjene Pizza

ili

Načini rada | Vrući zrak plus

Temperatura: 180–225 °C

Vrijeme pečenja: 1–20 minuta

Napomena: rešetku obložiti papirom za pečenje

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

Načini rada | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Posebne primjene

Priprema voćnog namaza

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

Staklenke

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

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

Priprema

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

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

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

Postupak

- Staklenke napunite najviše dvije trećine.
- Stavite otvorene staklenke u perforiranu posudu ili na rešetku.
- Po završetku postupka staklenke izvadite iz parne pećnice pomoću kuhinjskih rukavica. Ostavite staklenke 1–2 minute te ih potom zatvorite poklopcem i ostavite da se hlade.

Postavke

Načini rada | Kombinirana priprema

| Vrući zrak plus


Temperatura: 150 °C

Vrijeme: 35 minuta

Vlažnost: 0 %

Šabat program

Program "Šabat" služi u svrhu podržavanja vjerskih običaja.

Program radi s načinom rada Gornji i donji grijač , koji se ne može mijenjati.


Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata:

- Parna pećnica se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 72 sata.
- Na zaslonu se trajno prikazuje Šabat program.
- Dnevno vrijeme se ne prikazuje.
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi (čak i kada su vrata otvorena).

Ukoliko ste odabrali postavke Osvjetljenje | Uključeno, osvjetljenje ostaje upaljeno za vrijeme trajanja šabat programa i za vrijeme cjelokupnog trajanja programa.

Ukoliko je podešen alarm, ili je u tijeku podsjetnik minuta, nije moguće odabrati Šabat način rada.

Postupak

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Šabat program.
- Podesite željenu temperaturu.
- Odaberite Početak.

Na zaslonu se prikazuje Šabat program i podešena temperatura.

Generator pare je u stanju pripravnosti.

- Ako želite pokrenuti postupak pripreme jela, otvorite vrata.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.

Program započinje s radom nakon 5 minuta.

Započeti Šabat način rada ne može se promijeniti niti pohraniti pod Osobni programi.

Ako želite ranije zaustaviti program:

- Isključite parnu pećnicu.

Termometar za hranu

Način rada

Metalni vrh termometra stavi se u meso. U njemu se nalazi temperaturni senzor. On mjeri temperaturu u unutrašnjosti mesa: temperaturu jezgre.

Temperatura jezgre koju treba podesiti ovisi o željenom stupnju pripreme i vrsti mesa. Može se odabrati u rasponu između 30 do 99°C.

Vrijeme pripreme jela ovisi o različitim faktorima: Što je viša temperatura pripreme jela uz odgovarajuću količinu vlage i što je meso tanje narezano, brže će se postići unesena temperatura jezgre mesa prilikom pečenja.

Postupak pripreme se automatski prekida kada temperatura jezgre dosegne podešenu vrijednost. Iznimke: kod načina rada **Kombinirana priprema** (🍲) ili kod vlastitih programa podešen je još jedan korak, npr. za potamnijavanje (gratiniranje).

Prijenos vrijednosti temperature jezgre na elektroniku parne pećnice odvija se preko radiosignala između odašiljača u ručici termometra i antene s prijemnikom u stražnjoj stijenki pećnice u sredini grijaćeg gornjeg tijela, čim jelo s termometrom umetnete u prostor za pripremu jela.

Besprijekorni prijenos je zajamčen samo kada su vrata zatvorena. Ako se tijekom postupka pripreme jela otvore vrata kako bi se primjerice zalila pečenka, prijenos signala se prekida i nastavlja se tek nakon zatvaranja vrata. Treba proći nekoliko sekundi da se na pokazivaču ponovno prikaže aktualna temperatura jezgre.

Oštećenje termometra za hranu nepovoljno utiče na njegovu pouzdanost i sigurnost. Oštećenje termometra za hranu nepovoljno utiče na njegovu pouzdanost i sigurnost.

Senzor temperature termometra za hranu uništava se pri temperaturama od 100 °C.












Ukoliko ne koristite termometar za hranu, izvadite ga iz prostora za pripremu jela.

Termometar za hranu umetnite uvijek nazad u njegovo mjesto za pohranjivanje.

Umetnuto u jelo koje se pripreme nema opasnosti od oštećenja, budući da se može podesiti temperatura jezgre do 99 °C.

Mogućnosti primjene

Termometar za hranu može se koristiti u sljedećim načinima rada:

- Kombinirana priprema  | Vrući zrak plus 
- Kombinirana priprema  | Gornji i donji grijač 
- Vrući zrak plus 
- Roštilj s kruženjem zraka 
- Gornji i donji grijač 
- Intenzivno pečenje 
- Posebni kolači 
- Kuhanje na pari 
- Posebne primjene  | Zagrijavanje

Važne napomene za primjenu

Kako bi se osigurao optimalan rad, obavezno se pridržavajte sljedećih napomena.

Izbjegavajte:

- visoke i uske metalne posude za kuhanje, jer one mogu oslabiti emitirane signale.
- metalne predmete iznad termometra poput poklopaca pekača i aluminijske folije ili rešetke i univerzalnih limova na razinama iznad trenutne razine. Možete upotrebljavati staklene poklopce.
- istovremenu uporabu dodatnog komercijalnog metalnog termometra.
- da ručka termometra leži u tekućini od pečenja ili da leži na jelu ili na rubu posude za pečenje.

Tijekom postupka pripreme jela ručka termometra za hranu ne smije dodirivati gornji/donji grijač.

Opasnost od loma!

Nemojte upotrebljavati termometar za prenošenje jela.

Termometar za hranu

Metalni vrh termometra mora biti potpuno umetnut u jelo i otprilike dosezati jezgru. Ručka pri tome mora biti usmjerena ukoso prema gore, a ne paralelno u smjeru rubova prostora za pripremu jela ili vrata pećnice.

Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne treba ga umetnuti u posebno masna mjesta. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.

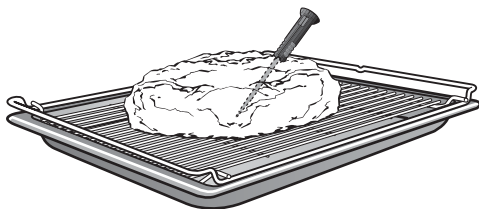
Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici.

Ako upotrebljavate crijevo ili vrećicu za pečenje, umetnite termometar kroz foliju do jezgre namirnice koja se priprema. Termometar možete ostaviti u mesu unutar crijeva ili vrećice za pečenje. Poštujte upute proizvođača.

Ako ste meso zamotali u aluminijsku foliju, termometar morate umetnuti kroz foliju do jezgre namirnice koja se priprema.

Postupak

- Pripremite namirnice.
- Izvucite Termometar za hranu iz utora za spremanje iza upravljačke ploče.



- Umetnite cijeli metalni vrh termometra u jelo. Ručka mora pokazivati ukoso prema gore.
- Umetnite namirnice koje treba pripremiti.
- Odaberite željeni način rada.
- Po potrebu možete promijeniti preporučenu temperaturu i/ili temperaturu jezgre.

⚠ Opasnost od opekline!


Ručka termometra za hranu može biti vruća.

Kada vadite termometar za hranu nadvucite kuhinjske rukavice.

- Ako Termometar za hranu nije prepoznat, promijenite njegov položaj u namirnici.

Savjeti

- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.
- Ako meso kod postizanja temperature jezgre još nije ispečeno po Vašoj želji, umetnite termometar na drugo mjesto ili povišite temperaturu jezgre te ponovite postupak.

Meso	 [°C]
Teleće pečenje	75–80
Dimljena svinjetina	75
Janjeći but	80–85
Janjeći hrbat	70–75
Srneći/zečji hrbat	65–75
Goveđe pečenje	80–90
Rozbif/goveđi file	
slabo pečen	45
srednje	55
jako pečen	75
Svinjsko pečenje/vratina	80–90
Svinjski file/kotlet	75
Divljač/but	80–90

 Temperatura jezgre

Pečenje mesa

Napomene za pečenje





- Filtar za masnoću postavite na stražnju stjenku.

Nikada ne pecite zamrznuto meso jer će se pritom isušiti.

- Meso prije pečenja odmrznite.
- Prije pečenja uklonite kožu i tetive.
- Po željama začinite meso i na njega postavite komadiće maslaca, a kod divljači kriške slanine.

Savjet: Divljač postaje posebno mekana ako ju prije pečenja preko noći marinirate (npr. u mlaćenici).

- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, odaberite komade slične debljine.
- Meso pecite na rešetki ispod koje stoji univerzalni lim za pečenje. Pri kupljeni sok od mesa možete zatim upotrijebiti za pripremanje umaka.
- Ostavite gotovo pečenje da odstoji 10 minuta prije rezanja kako bi se sok od mesa ravnomjerno rasporedio.

Za pečenje preporučujemo način rada Kombinirana priprema  | Vrući zrak plus  i Kombinirana priprema  | Gornji i donji grijač .

Ukoliko želite koristite posebne načine rada, korake pripreme jela možete pohraniti pod vlastite programe (vidi poglavlje "Osobni programi").

Kombinirana priprema

Što je temperatura prostora za pripremu jela niža, to će proces pripreme trajati dulje, a meso će biti mekše.

Suho meso

Površina suhog mesa ne suši se dodavanjem pare. Meso postaje posebno mekano, ukoliko ga pripremate kroz 5 koraka za pripremu jela.

- Korak pripreme 1: Prostor za pripremu jela i rešetka s univerzalnim limom se prethodno zagrijavaju.
- Korak pripreme 2: Meso se peče do smeđe boje.
- Korak pripreme 3: Prostor za pripremu jela se priprema na odgovarajuću temperaturu sazrijevanja mesa.
- Korak pripreme 4: Korak sazrijevanja se provodi u svrhu omekšavanja mesa.
- Korak pripreme 5: Meso se peče do odgovarajućeg stupnja pripreme jela.

Masno meso s kožicom

- Korak pripreme 1: Pečenje s visokom temperaturom, pri čemu se topi masnoća, a kožica postaje hrskava.
- Korak pripreme 2: Temperatura se smanjuje i udio vlage se povećava.
- Korak pripreme 3: Temperatura se povećava, kako bi kožica zadržala hrskavost.

Pirjana jela

- Korak pripreme 1: Prostor za pripremu jela i univerzalni lim se prethodno zagrijavaju.
- Korak pripreme 2: Meso se peče do smeđe boje.
- Korak pripreme 3: Kod temperature prostora za pripremu jela od 100 °C i 84% vlage jelo se lagano pirja.

Perad

- Korak pripreme 1: priprema na visokoj temperaturi s visokom vlagom, kako bi se masnoća otopila.
- Korak pripreme 2: Temperatura se smanjuje.
- Korak pripreme 3: Temperatura se povećava, udio vlage se smanjuje kako se kožica ne bi isušila i kako bi ostala hrskava.





























Detalje uz postavke pogledajte u sljedećoj tablici pečenja.

Pečenje mesa

Tablica pečenja

Namirnica	Korak	Način rada	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔌 [°C]
Perad						
Punjena patka, do 2 kg	1		190	40	20	–
	2		100	80	140	–
	3		190	–	23	–
Patka do 2 kg, bez nadjeva	1		190	40	20	–
	2		100	80	100	–
	3		190	–	23	–
Pačja prsa, slabo pečena	1		Stupanj 3	0	15	–
	2		30	0	20	–
	3		Stupanj 3	0	7–13	–
Pačja prsa, dobro pečena	1		Stupanj 3	0	15	–
	2		30	0	20	–
	3		Stupanj 3	0	7–13	–
	4		30	0	5	–
Guska, 4,5 kg	1		190	40	30	–
	2		100	80	270	–
	3		190	–	23	–
Piletina, jače pečena	1		225	0	20	–
	2		150	55	60	–
	3		Stupanj 3	0	2–12	–
Pileći batak i zabatak	1		200	95	30–25	–
	2		225	0	13–18	–
	3		Stupanj 3	0	0–7	–
Rolada od puretine, nadjevena/prazna	1		190	40	20	–
	2		140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
Pureća prsa	1		170	65	85	–
	2		Stupanj 3	–	0–9	–








Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
Teletina						
File/hrbat (pečenje)						
slabo pečen	–		175	–	–	45
srednje	–		165	–	–	55
jako pečen	–		160	–	–	75
File/hrbat (Gourmet pečenje)						
engleski*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	8	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
File (Gourmet pečenje)						
dobro pečena*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Hrbat (Gourmet pečenje)						
dobro pečena*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	80	–
	6		200	–	5	–

Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
Koljenica	1		100	84	155	–
	2		190	–	17	–
Pirjana svinjetina*	1		Stupanj	0	10	–
	2		3	0	10	–
	3		Stupanj 3 100	84	165	–
Janjetina						
But	1		Stupanj	–	18	–
	2		3 100	57	190	–
Hrbat/kruna medium/srednje pečeno*	1		Stupanj	–	10	–
	2		3	–	8	–
	3		Stupanj	0	30	–
	4		3 30 75	47	40	–
dobro pečeno*	1		Stupanj	–	10	–
	2		3	–	10	–
	3		Stupanj	0	30	–
	4		3 30 100	57	100	–
Svinjetina						
File	–		200	–	–	75
Dimljena svinjetina	1		200	0	30	–
	2		130	100	–	75
Pečenje s koricom	1		225	54	40	–
	2		100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
Svinjski laks kare	1		180	50	30	–
	2		130	30	–	75
Govedina						

Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
File (pečenje)						
slabo pečeno	–		175	–	–	45
srednje pečeno	–		170	–	–	55
dobro pečeno	–		165	–	–	75

Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	🔥 [°C]	💧 [%]	🕒 [min]	🔌 [°C]
File (Gourmet pečenje) engleski*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
File (Gourmet pečenje) dobro pečena*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	105	–
	6		200	–	8	–
Rozbif (pečenje)	–		175	–	–	45
	–		170	–	–	55
	–		165	–	–	75
Rozbif (Gourmet pečenje) engleski*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	0	10	–
	2		Stupanj 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–

Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	🔥 [°C]	💧 [%]	🕒 [min]	🔌 [°C]
dobro pečena*	1		Stupanj 3	0	10	-
	2		Stupanj 3	0	10	-
	3		100	0	20	-
	4		65	49	60	-
	5		90	68	135	-
	6		200	-	8	-
Rolade**	1		Stupanj 3	0	10	-
	2		Stupanj 3	0	10	-
	3		100	84	120	-
Pirjana svinjetina**	1		Stupanj 3	0	10	-
	2		Stupanj 3	0	10	-
	3		100	84	205	-
Divljač						
jelenji hrbat medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	-	10	-
	2		Stupanj 3	-	7	-
	3		30	0	30	-
	4		75	52	40	-
dobro pečena*	1		Stupanj 3	-	10	-
	2		Stupanj 3	-	13	-
	3		30	0	30	-
	4		100	47	107	-
Jelenji but	1		Stupanj 3	-	20	-
	2		100	57	160	-
Srneći hrbat medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	-	10	-
	2		Stupanj 3	-	10	-
	3		30	0	15	-
	4		75	47	55	-
dobro pečena*	1		Stupanj 3	-	10	-
	2		Stupanj 3	-	10	-
	3		100	47	84	-

Pečenje mesa

Namirnica	Korak	Način rada	Temperatura/razina snage roštilja / °C	Vlaga [%]	Vrijeme pripreme [min]	Temperatura jezgre [°C]
Srneći but	1		Stupanj 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
But divlje svinje	1		Stupanj 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
Ostalo						
Noj engleski*	1		Stupanj 3	–	10	–
	2		Stupanj 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
medium/srednje pečeno*	1		Stupanj 3	–	10	–
	2		Stupanj 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
dobro pečena*	1		Stupanj 3	–	10	–
	2		Stupanj 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

Temperatura/razina snage roštilja / Vlaga / Vrijeme pripreme / Temperatura jezgre
 Kombinirana priprema jela vrući zrak plus / Kombinirana priprema na roštilju velike površine / Kombinirana priprema s gornjim/donjim grijačem / Roštilj velike površine / Kruženje zraka

* U prvom koraku univerzalni lim umetnite na 2. razinu odozdo, a rešetku bez namirnica na 3. razinu odozdo i zagrijete. Na početku drugog koraka namirnice položite na zagrijanu rešetku.

** U prvom koraku univerzalni lim bez jela umetnite na 3. razinu odozdo i zagrijte ga. Početkom drugog koraka pripreme postavite na već zagrijati univerzalni lim jelo za pripremu.

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju. Kolači, pizza, pomfrit i sl. trebaju se peći samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

Vrući zrak plus

Za pečenje kolača na više razina.

- Za Vrući zrak plus smanjite temperature navedene za Gornji/donji grijač za oko 20°C.

Gornji/donji grijač

Za pečenje prema tradicionalnim receptima i pripremu nabujaka.

- Pecite samo na jednoj razini.
- Kolače koji se peku na limu pecite na trećoj razini i kolače u kalupima na drugoj razini odozdo.
- Ako koristite starije kuharice ili recepte podesite na temperaturu koja je za 10°C niža od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

Gornji grijač

Odaberite za kraj pečenja, ukoliko želite jaču boju jela na gornjoj strani. Za gratiniranje i za nadjeve.

Donji grijač

Odabрати prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.

Posebni kolači

Za miješano tijesto i duboko zamrznuto lužnato pecivo.

Intenzivno pečenje

Za pečenje kolača s vlažnim nadjevom, npr. torta od sira, kolač od šljiva, quiche (pita), lotarinška pita od slanine, pita, kolači s preljevom bez prethodno ispečene podloge, npr. kolač s kremom od jaja, pizza.

- Pecite na najnižoj razini.

Kombinirana priprema

Kruh, peciva i lisnato tijesto dobivaju sjaj ako im se dodaje para (maksimalna vlažnost, niska temperatura) u 1. koraku pripreme. Do tamnjenja dolazi uz visoku vlažnost i visoku temperaturu. Suši se uz nisku vlažnost i visoku temperaturu.

Pečenje

Napomene za pečenje

Filtar za masnoću

- Kod pečenja kolača izvadite filtar za masnoću na stražnjoj stjenci jer se oni u protivnom mogu različito zapeći (iznimka: kolač sa šljivama, pizza s bogatim nadjevom).

Kalupi za pečenje

- Za pečenje je najbolje je upotrebljavati tamne kalupe. Oni bolje primaju toplinu i brže je provode na tijesto. Bijeli limeni kalupi reflektiraju toplinu, dakle odbijaju je.

Kolači u bijelim limenim kalupima se dulje peku.

- Kolače u izduženim kalupima stavite u pećnicu po dužini. Tako će raspodjela topline u kalupu biti optimalna i postići će se ravnomjeran rezultat pečenja.
- Kod automatskih programa upotrebljavajte kalupe navedene u knjižici za pečenje.

Univerzalni lim

Univerzalni lim zahvaljujući njegovoj površini oplemenjenoj slojem PerfectClean protiv prljanja prije pečenja ne morate namastiti.

Razina umetanja

- Pecite maksimalno na 2 razine istovremeno. Kada pečete istovremeno na dvije razine, ravnajte se prema podacima iz automatskih programa.

Papir za pečenje

Papir za pečenje je potreban za

- lužnato pecivo (npr. pereci, štangice) jer natronska lužina koja se upotrebljava kod pripreme tijesta može oštetiti površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.
- tijesta koja se zbog svog velikog udjela bjelanjka mogu lako prilljepiti, kao npr. biskvit, beze ili makrone.
- Lisnato tijesto

Duboko zamrznuti proizvodi

- Za pečenje duboko zamrznutih proizvoda poput pommes fritesa, kroketa, kolača, pizze i francuskog kruha podesite najnižu temperaturu koju navodi proizvođač.
- Duboko zamrznute proizvode poput kolača, pizze ili bageta pecite na rešetki na koju ste položili papir za pečenje.

Univerzalni lim za pečenje može se kod tih duboko zamrznutih proizvoda toliko izobličiti da se u vrućem stanju ne može izvaditi.

- Duboko zamrznuti proizvodi kao što su pommes frites, kroketi ili slično peku se na univerzalnom limu. Za nježno pečenje tih duboko zamrznutih proizvoda postavite ispod papir za pečenje. Nekoliko puta okrenite namirnice.

Napomene vezane za tablicu za pečenje

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu navedenu u tablici.
- Nemojte podešavati višu temperaturu od one koja je navedena. Više temperature doduše smanjuju vrijeme pripreme, ali često za posljedicu imaju nejednaki stupanj zapečenosti pa se može dogoditi da jelo nije do kraja pečeno.
- Po isteku najkraćeg vremena pečenja provjerite je li jelo pečeno tako da zabolite čačkalicu u tijesto. Ako na čačkalici nema komadića tijesta, jelo je pečeno.

Pečenje

























Tablica za pečenje

Jelo	Korak	Način ra- da	🔥 [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Biskvitno tijesto					
Lim	–		150–180	–	25
Rastavljivi kalup	–		160–170	–	25–35
Lisnato tijesto					
punjeno	1		100	100	7
	2		190–210	90	10
	3		190–210	75	5
	4		190–210	0	6
Sitno pecivo*	–		180	–	15
Tijesto za krafne					
Profiterole/Éclairs	–		150–185	0	50
Dizano tijesto					
Okrugla peciva	1		100	100	10
	2		200	0	24
Baguette, kruh s krupnikom	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–210	0	30
Kolač s maslacem	1		160	90	15
	2		120–165	0	10
Croissant	1		90	100	2
	2		160	90	10
	3		160–190	0	27
Kruh od tri vrste žitarica	1		30	100	15
	2		150	50	10
	3		150	0	100
Lepinja	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	0	6
	4		155–190	0	25






Pečenje

Jelo	Korak	Način rada	🌡️ [°C]	∆ [%]	🕒 [min]
Pletenica	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		160–200	0	12
Bijeli kruh u kalupu	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		220	0	25–50
Pecivo sa začinskim biljem	1		155	90	9
	2		200	0	15–25
Pecivo od više vrsta žitarica	1		155	90	9
	2		210	0	20–30
Pizza/Kolač sa šljivama	–		175–205	–	35
Švicarska pletenica	1		90	100	6
	2		170–210	50	45
Božićni kruh	1		150	100	30
	2		130–160	0	30
Mrvičasti kolač	1		30	100	30
	2		160	90	25
	3		130–180	0	10
Slatke žemlje	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		200	0	8–13
Integralni kruh	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		190–215	0	30
Bijeli kruh	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–210	0	30





Pečenje

Jelo	Korak	Način rada	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
Pšenične žemlje	1		155	90	9
	2		200	0	20–30
Miješani pšenični kruh	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–220	0	30
Kolač od luka	–		190	–	25–35
Prhko tijesto					
Sitno pecivo	1		185	50	6
	2		185	0	10–15
Kalup sa suhim nadjevom	–		200	85	35
Kalup s vlažnim nadjevom*	1		210	0	15
	2		190	0	20–30
Lim s nadjevom	–		170–190	–	35–45
Lisnato sa sirom					
Slatke žemlje	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14–26
Pizza	–		155–185	–	30
Lim	–		160–180	–	45–55
Miješano tijesto					
Kalup za kolače	–		170–190	–	55
Kolač od dizanog tijesta s posipom	–		170–190	–	40
Sitno pecivo	–		150–190	95	25
Visoki slojeviti kolači	–		Stupanj 3	–	2–3**
Kiselo tijesto					
Miješani raženi kruh	1		210	50	5
	2		190–210	0	50

Pečenje

Jelo	Korak	Način rada	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Raženi kruh	1		210	60	6
	2		210	0	6
	3		155–170	0	60
Tijesto za savijače					
Savijača od jabuka	1		30	90	7
	2		190	0	35–60

🌡️ Temperatura/Razina snage roštilja / 💧 Vлага / 🕒 Vrijeme pečenja

  Kombinirana priprema Vrući zrak plus /   Kombinirana priprema Gornji/donji grijač /


 Gornji/donji grijač /  Vrući zrak plus /  Intenzivno pečenje /  Kolači specijalno /





 Roštilj velike površine

*prostor za pripremu jela zagrijati bez jela koje se priprema

**prema količini

Priprema jela na roštilju

 **Opasnost od opekline!**
Tijekom pripreme na roštilju vrata pećnice moraju biti zatvorena jer inače upravljački elementi postaju jako vrući.

Kod načina rada Roštilj velike površine , Roštilj male površine  i Kombinirana priprema  | Roštilj velike površine  termometar za hranu se ne može koristiti.

Roštilj velike površine

Za pečenje većih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u velikim posudama.

Roštilj male površine

Za pečenje manjih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u malim posudama,

Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera, npr. peradi, mesne štruce.

Napomene za pripremu na roštilju

- Stavite jelo na rešetku koja se nalazi iznad univerzalnog lima.
- Kod pripreme ribe obavezno ispod ribe postavite papir za pečenje.
- Umetnite jelo za pripremu u hladan prostor za pripremu jela. Generator pare se ne mora zagrijavati ukoliko se koristi način rada roštilj.
- Deblje komade, npr. polovice pileta, pripremajte na srednjoj razini, a tanje komade, npr. odreske, na najvišoj razini.
- Po mogućnosti okrenite jelo nakon $\frac{2}{3}$ vremena pečenja. Iznimka: Riba se ne okreće.

Savjeti

- Svježe meso marinirajte ili premažite uljem. Ostale masnoće mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Kobasice prije stavljanja na roštilj zarežite poprečno na površini.
- Koristite komade mesa iste debljine kako bi vrijeme pripreme jela bilo isto.
- Ako površina većih komada mesa poprimi intenzivnu smeđu boju, a unutrašnjost još nije pečena, možete staviti hranu na nižu razinu ili peći dalje pri nižoj temperaturi.
- Kada želite provjeriti koliko je meso pečeno, meso pritisnite žlicom:
 - Ako je još jako elastično, još je crveno iznutra ("english").
 - Ako malo popušta, iznutra je ružičasto ("medium").
 - Ako uopće ne popušta, sasvim je pečeno ("well done").

Priprema jela na roštilju

Tablica za roštilj

Hrana koja se peče	Način rada	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Riba				
Pastrva		Stupanj 3	–	25–30
Losos		180	–	35
Skuša		Stupanj 3	–	25
Meso / kobasice				
Kosani odrezak		Stupanj 3	–	20
Pečenice svježe / prethodno kuhane		Stupanj 3	–	15–20
Ostalo				
Pripremanje tosta		Stupanj 3	–	5–8
Tost, nadjeveni		Stupanj 3	–	8–15
Klip kukuruza		Stupanj 3	30	23

🌡️ Temperatura/Stupanj roštilja / 💧 Vlažnost / 🕒 Vrijeme pripreme na roštilju

Roštilj velike površine / Roštilj s kruženjem zraka / Kombinirana priprema, roštilj velike površine

Pozivanje izbornika "Postavke"


Nalazite se u glavnom izborniku.

- Odaberite  Postavke.

Sada možete provjeriti ili promijeniti postavke.

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

Promjena i pohrana postavki

- Odaberite  Postavke.
- Prelazite prstom po zaslonu dok se ne pojavi željena postavka i odaberite ju.

Aktualno odabrane postavke prepoznat ćete po obojanom okviru.

- Prelazite prstom po zaslonu dok se ne pojavi željena funkcija i odaberite ju.
- Potvrdite s OK.

Postavka je pohranjena.

Postavke

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... / deutsch / english / ... Zemlja
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključeno / Isključeno * / Noćno isključivanje Prikaz sata Analogni * / Digitalni Format prikaza vremena 24 h * / 12 h (am/pm) Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključeno / Uključeno na 15 sekundi *
Početni zaslon	Glavni izbornik Načini rada Automatski programi Posebne primjene MyMiele Osobni programi
Svjetlina	■■■■■====
Glasnoća	Signalni tonovi Ton tipki Pozdravna melodija Uključeno * / Isključeno
Jedinice	Težina g * / lb / lb/oz Temperatura °C * / °F
Održavanje topline	Uključeno / Isključeno *
Automatsko ispiranje	Uključeno * / Isključeno
Redukcija pare	Uključeno * / Isključeno
Preporučene temperature	
Sigurnost	Blokada uključivanja uređaja  Uključeno / Isključeno * Blokada tipki Uključeno / Isključeno *

Stavka izbornika	Moguće postavke
Tvrdoća vode	Meka Srednje tvrda Tvrda *
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno / Isključeno *
Tvorničke postavke	Postavke Osobni programi Preporučene temperature MyMiele




* Tvornička postavka

Postavke

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

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




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

Vrijeme




Pokazivač

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

- Uključeno

Dnevno vrijeme se prikazuje uvijek na zaslonu. Pritiskom na odgovarajuću senzorsku tipku izravno možete uključiti i isključiti osvjetljenje , koristiti funkcije alarm + podsjetnik minuta  ili otvoriti i zatvoriti upravljačku ploču .

- Isključeno

Zaslon je zbog uštede energije taman. Pećnicu morate uključiti kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za funkcije osvjetljenje , funkciju alarma + podsjetnika minuta  i otvaranja i zatvaranja vrata .

- Noćno isključivanje

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

Prikaz

Vrijeme možete prikazati Analogni (u obliku sata s kazaljka) ili Digitalni (sat:minute). Kod digitalnog prikaza na zaslonu se prikazuje i datum.

Format prikaza sata

Možete odabrati format prikaza sata za aktualno vrijeme:

- 24 h

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.

- 12 h (am/pm)

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.

Sinkronizacija


Ova točka izbornika prikazuje se u slučaju da raspoložete sa sistemom kućne mreže Miele@home (pogledajte zasebne upute za uporabu).

Datum

Podesite datum.

Datum se prikazuje kod isključene pećnice samo kod postavke Dnevno vrijeme | Prikaz sata | Digitalni.

Osvjetljenje

- Uključeno
Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je tijekom cijelog postupka pripreme jela.
- Uključeno na 15 sekundi
Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se gasi nakon 15 sekundi postupka pripreme jela. Izborom oznake  osvjetljenje ponovo uključujete na 15 sekundi.

Početni zaslon

Tvornički se kod uključivanja parne pećnice pojavljuje glavni izbornik. Umjesto njega kao početni prikaz na ekranu možete izravno odabrati primjerice načine rada ili unose pod MyMiele.

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje nizom od sedam segmenata.



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

Glasnoća

Signalni tonovi

Glasnoća se prikazuje 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.
- Odaberite Uključeno ili Isključeno, kako bi uključili ili isključili zvučne signale.

Zvuk tipki


Glasnoća se prikazuje 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.
- Odaberite Uključeno ili Isključeno, kako bi uključili ili isključili ton tipki.

Pozdravna melodija

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

Postavke

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/unca-ma.

Temperatura

- °C
Temperatura se prikazuje u stupnjevima Celzijusovim.
- °F
Temperatura se prikazuje u stupnjevima Farenhajtovim.

Održavanje topline

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

- Uključeno
U načinu rada **Kuhanje na pari**  aktivirana je funkcija održavanja topline, ukoliko se jelo priprema na temperaturi od oko 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 pri temperaturi od 70 °C. Faza održavanja topline prekida se otvaranjem vrata ili dodriom zaslona ili .
- Isključeno
Funkcija zadržavanja topline je isključena.

Automatsko ispiranje

Nakon što ste isključili parnu pećnicu, na zaslonu pećnice se prikazuje tekst Uređaj se ispire.

Iz sistema se ispiru eventualni ostaci namirnica.

Automatsko ispiranje možete uključiti ili isključiti.

Redukcija pare

– Uključeno

Ukoliko se jelo priprema s temperaturom većom od oko 80 °C (priprema na paru) ili od 80 do 100 °C i 100 % vlage (kombinirana priprema), po završetku postupka pripreme jela automatski se uključuje redukcija pare. Na zaslonu se pojavljuje Redukcija pare dodatno uz Postupak završen.

– Isključeno

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, prikazuju se načini rada i specijalne primjene s predloženom temperaturom.

- Odaberite željeni način rada/specijalnu primjenu.
- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Sigurnost


Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje parne pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm ili podsetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

– Uključeno

Blokada uključivanja je aktivirana. Prije no što možete koristiti parnu pećnicu uključite simbol  i držite ga pritisnutim oko 6 sekundi.

– Isključeno


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

Postavke

Blokada tipki

Blokada tipki sprječava neželjeno isključivanje ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, ne početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke.

– Uključeno

Blokada tipki je aktivirana. Prije no što ponovno možete upotrebljavati senzorske tipke, pritisnite tipku  u trajanju od 6 sekundi. Blokada tipki se tada na kratko deaktivira.

– Isključeno

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

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 °dH, < 1,5 mmol/l

– Srednje tvrda

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l

– Tvrda

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

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.

- Uključeno

Prezentacija je aktivirana kada polje OK dodirujete barem 4 sekunde.

- Isključeno

Prezentacija se deaktivira kada polje 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.
- MyMiele
Brišu se svi MyMiele unosi.

Podaci za ispitivačke institute

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

Testno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]				* [°C]	[min]
Naknadno dodavanje pare							
Brokule (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2			100	3
Raspodjela pare							
Brokule (8.2)	1x DGGL 20	300	2			100	3
Snaga kod maksimalne količine punjenja							
Grašak (8.3)	2x DGGL 12	po 1500	1, 3			100	**

Razine umetanja od dolje / Temperatura / rada / Priprema na paru / Vrijeme pripreme

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

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

Podaci za ispitivačke institute

Priprema ispitnih jela prema EN 50304 / EN 60350 (Funkcije pećnice)

Ispitno jelo	Kalup za pečenje	Način rada		[°C]	** [min]	Pret-hodno zagrija-vanje	
Domino kocke	1 lim za pečenje		3	140	36–42 (36)	ne	da
	2 lima za pečenje		1, 3 *	140	40–46 (41)	ne	da
	1 lim za pečenje		3	140	26–30 (28)	da	da
Smallcakes	1 lim za pečenje		2	150	30–34 (30)	ne	da
Torta od biskvita	1 rastavljivi kalup 26 cm (na rešetki)		2	180	31–34 (31)	ne	da
			2	180	22–26 (24)	da	da
Prekrivena torta od jabuka	1 rastavljivi kalup 20 cm (na rešetki)		2	160	100–110 (105)	ne	da
			2	160	88–92 (90)	da	da
Tost	Rešetka		4	Stupanj 3	3	6 min.	ne
Bifteak	Rešetka na univerzalnom limu		4	Stupanj 3	1. stranica 14 2. stranica 10	5 min.	ne

Razina odvozdo / temperatura/stupanj zagrijavanja / Vrijeme pripreme / Odabir brzog zagrijavanja

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

* Limove izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

** Vrijednost u zagradama prikazuje optimalno vrijeme pripreme.

Razred energetske učinkovitosti

Za parnu pećnicu je u skladu s normom EN 50304 određen razred energetske učinkovitosti A+. Odnosi se na izmjerene vrijednosti kod načina rada Gratiniranje.

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.

Posebno se može oštetiti prednja strana parne pećnice.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Snažna zaprljanja mogu oštetiti parnu pećnicu u određenim okolnostima.

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

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

Ne upotrebljavajte alifatska otapala koja sadrže ugljikovodik. 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.

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.

Prednja strana parne pećnice

Ako zaprljanja ostaju dulje vrijeme, u određenim uvjetima ne mogu se više ukloniti i površine se mogu obojiti ili promijeniti boju.

Nečistoće odmah uklonite.

- 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

PerfectClean

Površine prostora za pripremu jela i vodu za prihvatanje oplemenjene su slojem **PerfectClean**. Time nastaje vizualni efekt zbog kojeg se površina čini svjetlucavom. Površine oplemenjene slojem PerfectClean osvajaju svojim učinkom protiv prljanja i jednostavnim čišćenjem.

Za optimalnu uporabu vrlo je važno nakon svakog korištenja očistiti površine. Ako se površina oplemenjena slojem PerfectClean prekrije ostacima od prethodnog korištenja, učinak protiv prljanja ne djeluje. Ako se površine ne čiste nakon svakog korištenja, konačno čišćenje će biti zahtjevnije.

Zaprljanja poput soka od voća ili tijesta za kolače koje se prelilo iz kalupa koji se loše zatvaraju najbolje ćete ukloniti dok je prostor za pripremu jela još topao.

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

Uvijek uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje, jer ostaci sredstva za čišćenje smanjuju učinak protiv prljanja.

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

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

Za čišćenje prostora za pripremu jela nikako ne upotrebljavajte raspršivače za pećnicu jer se ne mogu ukloniti bez ostataka.

Prostor za pripremu jela

Površina prostora za pripremu jela oplemenjena je slojem PerfectClean. Pridržavajte se uputa za čišćenje i održavanje iz poglavlja "PerfectClean".

Za lakše čišćenje prostora za pripremu jela možete skinuti vrata (pogledajte poglavlje "Vrata") i vodilice za prihvat. (pogledajte poglavlje "Vodilice za prihvat").

Nakon postupka pripreme s parom

■ Uklonite:

- kondenzat spužvom ili spužvastom krpom,
- blagu masnoću uklonite spužvastom krpom, 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.

■ Osušite s krpom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata.

Savjet: Na kraju parnu pećnicu možete ostaviti da se automatski osuši (pogledajte poglavlje "Održavanje – Sušenje").


Nakon pečenja mesa, pripreme na roštilju ili pečenja kolača

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

■ Prostor za pripremu jela čistite čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.

■ 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.

Savjet: Čišćenje se olakšava ako se zaprljanja namaču nekoliko minuta u otopini vode i deterdženta ili se postavi program Održavanje  | Namakanje (pogledajte poglavlje "Održavanje – Namakanje").

Čišćenje i održavanje

Sito na dnu

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

Brtva na vratima

Brtvu na vratima između unutarnje strane vrata i prostora za pripremu jela čistite nakon svakog pečenja, jer brtva može ispucati zbog ostataka masnoće.

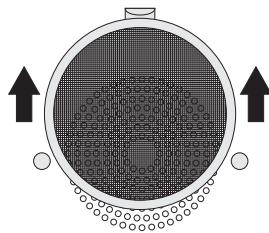
- Brtvu vrata očistite čistom, vlažnom krpom od mikro vlakana bez sredstva za čišćenje. Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu spužvu, sredstvo za ručno pranje posuđa i toplu vodu.
- Brtvu dobro osušite sa mekanom krpom nakon svakog čišćenja.
- Zamijenite brtvu na vratima kada postane lomljiva i hrapava.

Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte zadnju stranicu ovih uputa za uporabu).

Filtar za masnoću

Filtar očistite nakon svakog postupka pečenja.

Filtar za masnoću može se prati u perilici posuđa.



- Izvucite filtara prema gore.
- Filtar za masnoću očistite u perilici posuđa ili uz pomoć čiste spužve, sredstva za ručno pranje i tople vode.

Kod čišćenja u perilici posuđa filtara će se bolje očistiti ako ga položite vodoravno. Čišćenje u perilici može, ovisno o sredstvu za pranje, uzrokovati trajne promjene boje filtra. To ne umanjuje njegovu funkcionalnost.

Spremnik za vodu i posuda za kondenzat

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

- Nakon svake uporabe izvadite i ispraznite spremnik za vodu i posudu za kondenzat. Spremnik za vodu i posudu za kondenzat kod vađenja lagano pritisnite prema gore.

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

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

Pribor

Posuda za pripremu jela i termometar za hranu

Posuda za pripremu jela i termometar za hranu prikladni su za pranje u perilici posuđa.

- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za pripremu jela i termometar za hranu nakon svakog korištenja.
- Uklonite plavkaste mrlje na posudi za pripremu jela s octom i isperite pod mlazom čiste vode.

Univerzalni lim i kombinirana rešetka

Površine univerzalnog lima i kombinirane rešetke oplemenjene su s PerfectClean slojem.

Ne perite univerzalni lim i kombiniranu rešetku ni slučajno u perilici posuđa!

Pridržavajte se uputa za čišćenje i održavanje iz poglavlja "PerfectClean".

- Uklonite:
 - blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
 - jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.
- Nakon svakog čišćenja površine isperite hladnom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Površinu univerzalnog lima i kombinirane rešetke osušite krpom.

Čišćenje i održavanje

Vodilice za prihvat

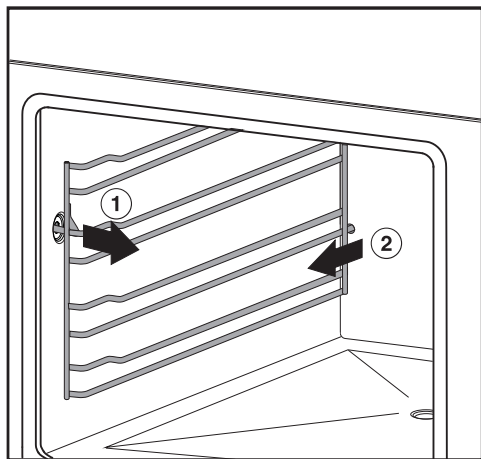
Površina vodilice za prihvat oplemenjena je slojem PerfectClean.

Vodilicu za prihvat nikako nemojte prati u perilici posuđa!

Pridržavajte se uputa za čišćenje i održavanje iz poglavlja "PerfectClean".

- Nakon čišćenja ponovno pričvrstite rešetku za prihvat. Pripazite na umećanje rešetke u pravilan položaj (vidi sliku).

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




- Rešetku za prihvat izvucite u stranu ①, zatim prema otraga ②.

■ Uklonite:

- blaga zaprljanja čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
 - jača zaprljanja čistom spužvicom za pranje posuđa, vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa. Po potrebi možete upotrijebiti i grublju stranu spužvice za pranje posuđa.
- Nakon svakog čišćenja površine isperite hladnom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.


- Vodilicu za prihvat osušite krpom.

Održavanje

Funkcije Završetak u i Početak u nisu Održavanje  ponuđene.

Namakanje


Jača zaprljanja nakon postupka pečenja možete omekšati ovim programom.

- Ostavite prostor za pripremu jela da se ohladi.
- Izvadite sav pribor.
- Napunite spremnik za vodu.
- Odaberite Održavanje  | Namakanje.

Postupak namakanja traje oko 10 minuta.

Sušenje


Preostala vlaga u prostoru za pripremu jela se suši, čak i na nepristupačnim mjestima.

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

Postupak sušenja traje oko 20 minuta.

Ispiranje

Kod ovog postupka se ispire sustav koji provodi vodu. Ispiru se eventualni ostaci namirnica.

- Odaberite Održavanje  | Ispiranje.
- Slijedite upute na zaslону.

Postupak ispiranja traje oko 10 minuta.

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 zaslону se pojavljuje poruka o preostalom broju ciklusa. Broji se isključivo priprema jela na paru. Nakon posljednjeg postupka pripreme parom parna pećnica se zaključava.


Naša preporuka je očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

Tijekom postupka uklanjanja kamenca potrebno je isprati spremnik za vodu i napuniti ga sa svježom vodom. Kondenzacijska posuda se mora isprazniti.

Čišćenje i održavanje

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Održavanje  | Uklanjanje kamenca.

Na zaslonu se prikazuje napomena **Molim pričekajte...** . Priprema se postupak uklanjanja kamenca. To može trajati nekoliko minuta. Čim je priprema završena, javlja se zahtjev za punjenje spremnika za vodu.

- 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.
- Ispraznite posudu za kondenzat.
- 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 parnu pećnicu prije isteka postupka uklanjanja kamenca jer se u protivnom postupak mora pokrenuti ispočetka.

Tijekom postupka potrebno je dva puta isprati spremnik za vodu i napuniti ga svježom vodom. Posuda za kondenzat mora se isprazniti.

- Slijedite upute na zaslonu.
- Potvrdite s OK.

Po isteku preostalog vremena na zaslonu se prikazuje Ispraznite posudu za kondenzat.

- Slijedite upute na zaslonu.
- Potvrdite s OK.

Postupak čišćenja kamenca je završen.

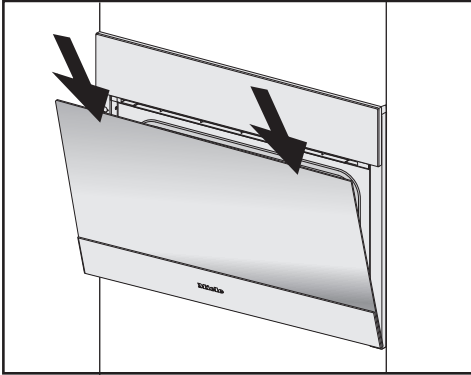
Nakon uklanjanja kamenca

- Izvadite, ispraznite i osušite spremnik za vodu i posudu za kondenzat.
- Isključite parnu pećnicu.
- Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Potom osušite prostor za pripremu jela.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Vrata

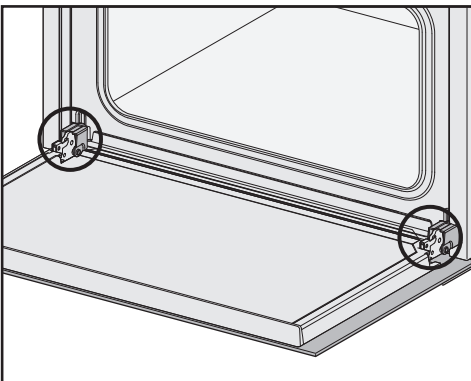
Skidanje

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

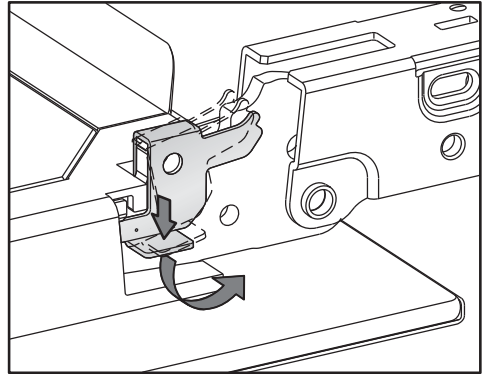


- Vrata s obje ruke na gornjem rubu vrata jednom kratko pritisnite prema dolje.

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 kosu poziciju.

⚠ Opasnost od ozljeda na dijelovima držača vrata!

Držače vrata pričvrstite na parnoj pećnici.

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

- Zatvorite vrata do kraja.

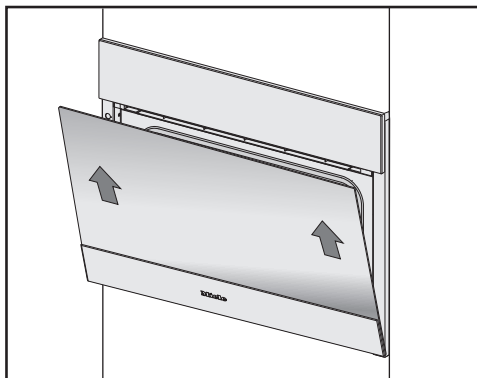
Oštećenja vrata!

Drška na vratima i ostakljenje vrata mogu biti mehanički oštećeni.

Stoga ne vucite vrata na drški vrata prema gore.

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

Čišćenje i održavanje

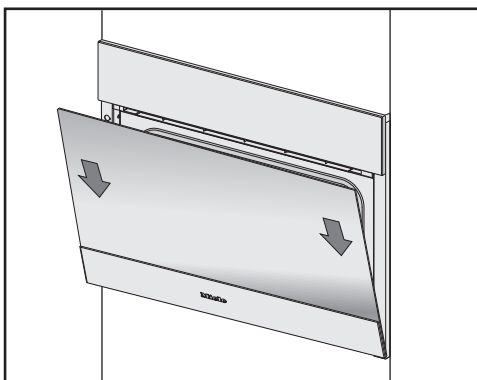


- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača.
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

Umetanje

Oštećenja vrata!

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

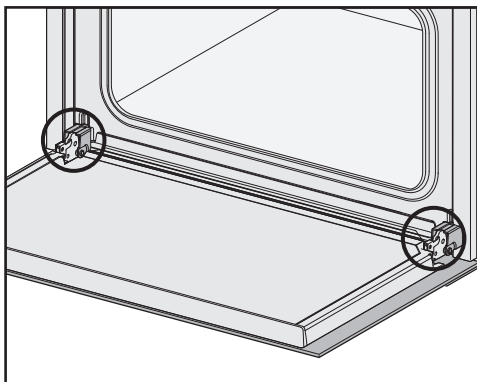


- Natakните vrata u držače.

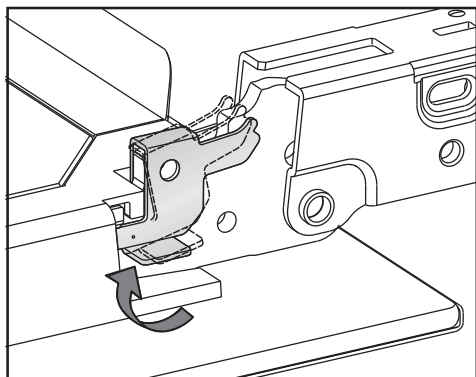
Oštećenja vrata!

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.



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
<p>Parna pećnica se ne može uključiti.</p>	<p>Iskočio je osigurač.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na pločici s podacima). <p>Vjerojatno je došlo do tehničke greške.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da <ul style="list-style-type: none"> – isključite odgovarajući osigurač 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.
<p>Prostor za pripremu jela nije vruć.</p>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Parnu pećnicu možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcionira.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajno mjesto"). <p>Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
<p>Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.</p>	<p>Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.</p>

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
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 ispumpavanja vode.
Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").
Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorite vrata.
	<p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.
	<p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamijenite brtvu na vratima. <p>Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte kraj ovih uputa).</p>
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.	<p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.
Upravljačka ploča se ne otvara/zatvara automatski unatoč višestrukom dodirivanju tipke senzorske tipke  .	<p>U području otvaranja vrata nalazi se predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uklonite predmet.
	<p>Zaštita od priklještenja reagira jako osjetljivo, stoga se povremeno može dogoditi da se upravljačka ploča ne otvara odnosno zatvara.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ručno otvorite/zatvorite upravljačku ploču (pogledajte kraj poglavlja). ■ Ako se problem javlja češće kontaktirajte servis.
Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u	<p>Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, npr. po završetku postupka pripreme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ostavite vrata otvorenima kako bi se prostor za pripremu jela ohladio.
	Kod Priprema jelovnika i Održavanje  ove funkcije nisu ponuđene.

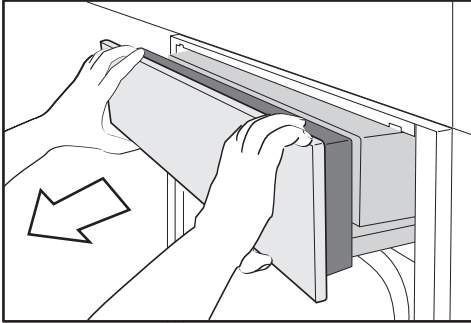
Problem	Uzrok i rješenje
<p>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u receptu još nije ispečen(o).</p>	<p>Podešena temperatura nije u skladu s temperaturom navedenom u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Promijenite temperaturu. <p>Umetnut je filtar za masnoću na stražnjoj stijenci. Time se produžuje vrijeme pečenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prilagodite vrijeme pečenja. <p>Izmijenili ste recept. Primjerice dodavanjem više vode ili jaja može produžiti vrijeme pečenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prilagodite temperaturu odnosno vrijeme pečenja izmijenjenom receptu.
<p>Kolači ili pecivo imaju različit stupanj zapečenosti.</p>	<p>Podešena je previsoka temperatura,</p> <p>Filtar za masnoću na stražnjoj stijenci nije uklonjen.</p> <p>Pekli ste na više od dvije razine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za pečenje upotrebljavajte maksimalno dvije razine.
<p>F10</p>	<p>Usisno crijevo u spremniku za vodu</p> <ul style="list-style-type: none"> – nije ispravno priključeno. – nije okomito. <p>■ Ispravite položaj usisnog crijeva:</p> <div data-bbox="631 879 815 1034" data-label="Image"> <p>The diagram shows a cross-section of the water reservoir. A suction tube is shown being inserted into a hole. The tube is bent at a 90-degree angle to be vertical. A small arrow points to the correct vertical position of the tube.</p> </div>
<p>F11 F20</p>	<p>Odvodna crijeva su začepljena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (vidi poglavlje "Čišćenje i njega - Uklanjanje kamenca"). ■ Ako se poruka greške i dalje javlja obratite se servisu.
<p>F44</p>	<p>Pogreška u komunikaciji</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servisu.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
F55	<p>Prekoračeno je maksimalno trajanje nekog načina rada i aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu. <p>Parna pećnica je odmah spremna za rad.</p>
F196	<p>Došlo je do greške.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu. <p>Sito na dnu prostora za pripremu jela nije ispravno postavljeno.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite parnu pećnicu.■ Sito ispravno postavite: <div data-bbox="680 587 770 692" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Ponovno uključite parnu pećnicu.■ Ako se greška i dalje javlja iako ste uklonili uzrok(e), nazovite servis.
F i druge brojke	<p>Tehnički kvar</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.

Ručno otvaranje upravljačke ploče

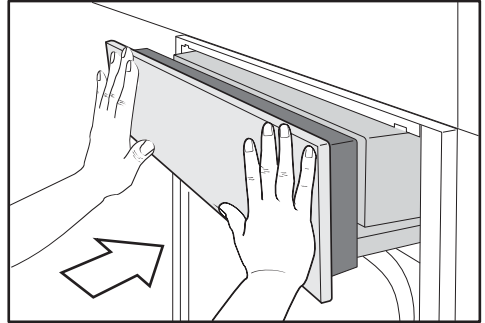
- Vrata oprezno otvorite.



- Obuhvatite upravljačku ploču na gornjoj i donjoj strani.
- Prvo izvucite upravljačku ploču prema naprijed.
- Pažljivo gurnite upravljačku ploču prema gore.

Ručno zatvaranje upravljačke ploče

- Obuhvatite upravljačku ploču na gornjoj i donjoj strani.
- Pažljivo gurnite upravljačku ploču prema dolje.



- Umetnite upravljačku ploču na predviđeno mjesto.

Dodatni pribor

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

Te proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele internet trgovine.

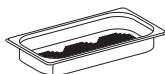
Proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Posude za kuhanje

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

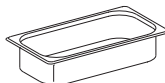
Posude za kuhanje širine **325** mm ne mogu se gurnuti izravno u rešetku, već je dodatno potrebna nosiva rešetka.

DGGL 1



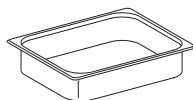
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 1,5 l / iskoristivi kapacitet
0,9 l
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

DGG 2



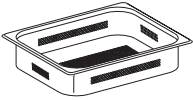
Neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,5 l / iskoristivi kapacitet
2,0 l
325 x 175 x 65mm (ŠxDxV)

DGG 3



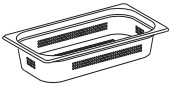
Neperforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 4



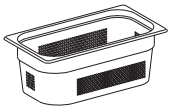
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 5



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

DGGL 6



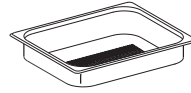
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
2,8 l
325 x 175 x 100 mm (ŠxDxV)

DGG 7



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

DGGL 8



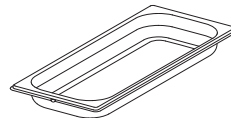
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,0 l / iskoristivi kapacitet
1,7 l
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 12



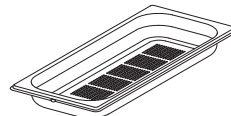
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 5,4 l / iskoristivi kapacitet
3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ŠxDxV)

DGG 20



Neperforirana posuda za pripremu jela
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet
1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 20



Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,4 l / iskoristivi kapacitet
1,8 l
450 x 190 x 40 mm (ŠxDxV)

Dodatni pribor

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

Sredstva za čiščenje i održavanje

DGCLean (250 ml)



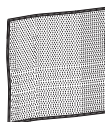
Specijalno sredstvo za čiščenje jačih zaprljanja prostora za pripremu jela, posebno nakon pečenja.

Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)



Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

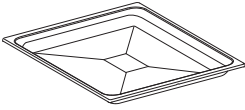
Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

Ostalo

Univerzalni lim



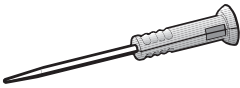
Univerzalni lim za pečenje i roštilj

Kombinirana rešetka



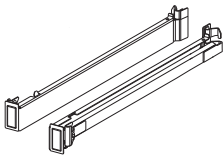
Kombinirana rešetka za pečenje i roštilj

Termometar za hranu



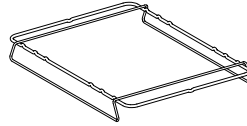
Za pripremu jela na precizno određenoj temperaturi. Mjeri temperaturu u unutrašnjosti namirnice (temperaturu jezgre)

FlexiClip teleskopske vodilice



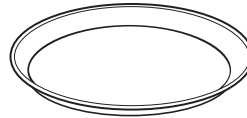
FlexiClip teleskopske vodilice mogu se pričvrstiti u svaku razinu umetanja i u potpunosti izvući iz prostora za pripremu jela.

Nosiva rešetka



Za vješanje posuda za kuhanje širine 325 mm. Nosiva rešetka umeće se između prečki na jednoj od razina u vodilicu za prihvat.

Okrugli lim za pečenje



Za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

Nije namijenjeno na primjenu u parnoj pećnici!

Dodatni pribor

Gourmet pekač

Aluminijska posuda za pečenje, sa slojem protiv lijepljenja hrane. Može se izravno umetnuti u vodilice za prihvat.

Prikladna i za polje za pečenje na staklokeramičkim pločama za kuhanje.

Nije prikladno za indukcijske i plinske ploče za kuhanje!

HUB 5000-M



Maksimalno punjenje oko 5,0 kg
dubine 22 cm

HUB 5000-XL

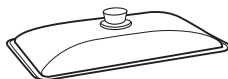


Maksimalno punjenje oko 8,0 kg
Dubina 35 cm

Poklopac za Gourmet pekač

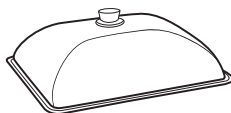
Poklopac od plemenitog čelika

HBD 60-22



Odgovara za HUB 5000-M

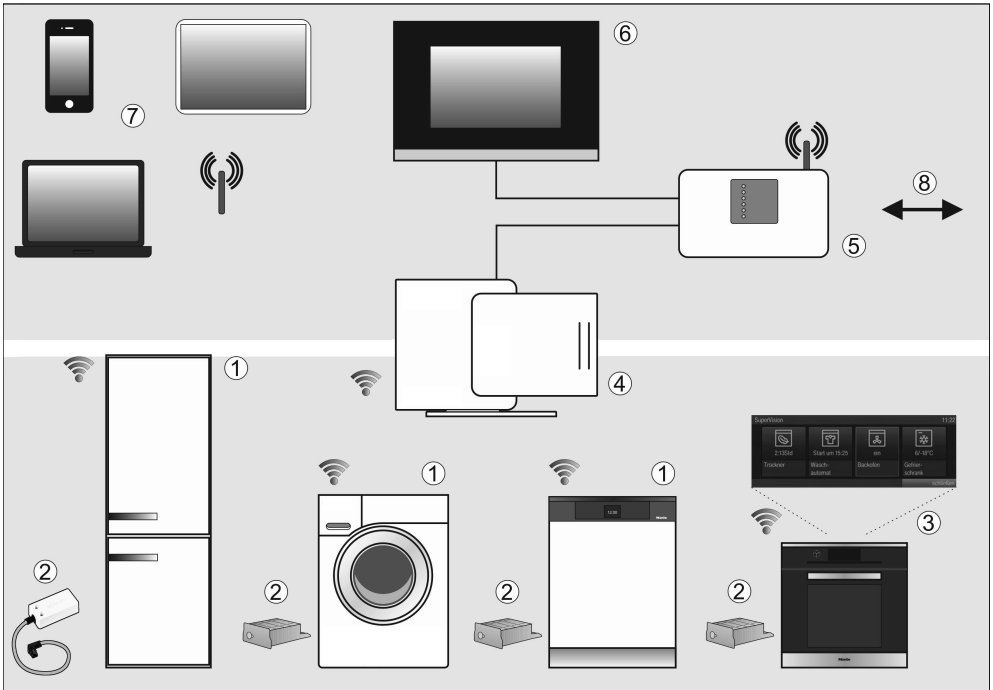
HBD 60-35



odgovara za HUB 5000-XL

Miele@home

Sustav Miele@home možete instalirati i naknadno, što će učiniti ovlašteni servis.



- ① Miele@home kućanski uređaj
- ② Miele@home komunikacijski stik XKS3000Z odnosno komunikacijski modul XKM3000Z
- ③ Miele@home kućanski uređaj sa SuperVision funkcijom
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-ruter
- ⑥ Povezivanje na kućanske automatske sustave
- ⑦ Smartphone, tablet-PC, prijenosno računalo
- ⑧ Povezivanje na internet

Vaš kućanski uređaj ①/③ može se mrežno povezati te se pomoću dodatnog kupljenog komunikacijskog modula odnosno dodatnog komunikacijskog stika ② i eventualno potrebne opreme može povezati u sustav Miele@home.

U sustavu Miele@home kućanski uređaji, opremljeni odgovarajućim mrežnim sustavom, šalju informacije o radu uređaja ili napomene o tijeku programa na neki uređaj koji prikazuje te poruke ③, primjerice pećnica s funkcijom SuperVision.

Prikaz informacija, upravljanje kućanskim aparatima

- Kućanski uređaj SuperVision ③
Na zaslonu određenih kućanskih uređaja koji su opremljeni sustavom za mrežno povezivanje, može se prikazati status ostalih kućanskih uređaja koji su također opremljeni sustavom za mrežno povezivanje.
- Mobilni uređaji ⑦
Pomoću računala, prijenosnih računala, tableta ili pametnih telefona u području kućnog WLAN-a ⑤ možete provjeriti status kućanskih uređaja te možete izvršiti i neke naloge.
- Kućna mreža ⑥
Sistemska rješenje Miele@home omogućuje Vam umrežavanje kod kuće. Pomoću Miele@home Gateway ④ za mrežno povezivanje opremljeni kućanski uređaji mogu se integrirati u druge kućanske sustave.

SmartStart (ovisno o kućanskom uređaju)

Kućanski uređaji Smart Grid mogu se automatski pokrenuti u vrijeme kada je struja povoljnija ili je na raspolaganju dovoljna ponuda struje (primjerice od foto voltaičnih sustava).

Dodatna oprema (ovisno o kućanskom uređaju)


- Komunikacijski modul XKM3000Z odn. komunikacijski stik XKS3000Z
- Dodatna oprema za pripremu komunikacije XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Uz taj dodatni pribor priložene su zasebne upute za instalaciju i uporabu.

Dodatne informacije

Ostale informacije o Miele@home nalaze se na internetskim stranicama tvrtke Miele i u uputama za uporabu pojedinih Miele@home komponenti.

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.

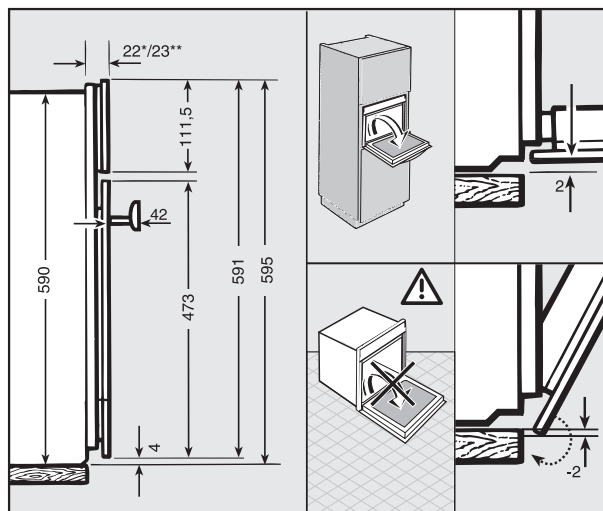
► Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.

► 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.

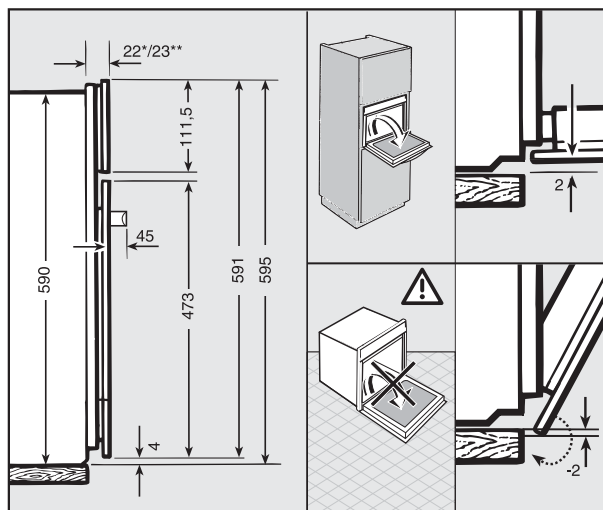
Sve mjere su navedene u mm.

Detaljne mjere prednje strane parne pećnice

Prednja strana PureLine



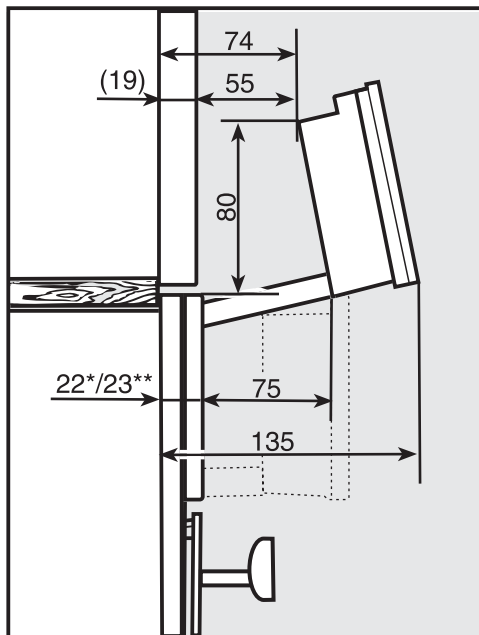
Prednja strana Contour



* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

Područje otvaranja upravljačke ploče

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

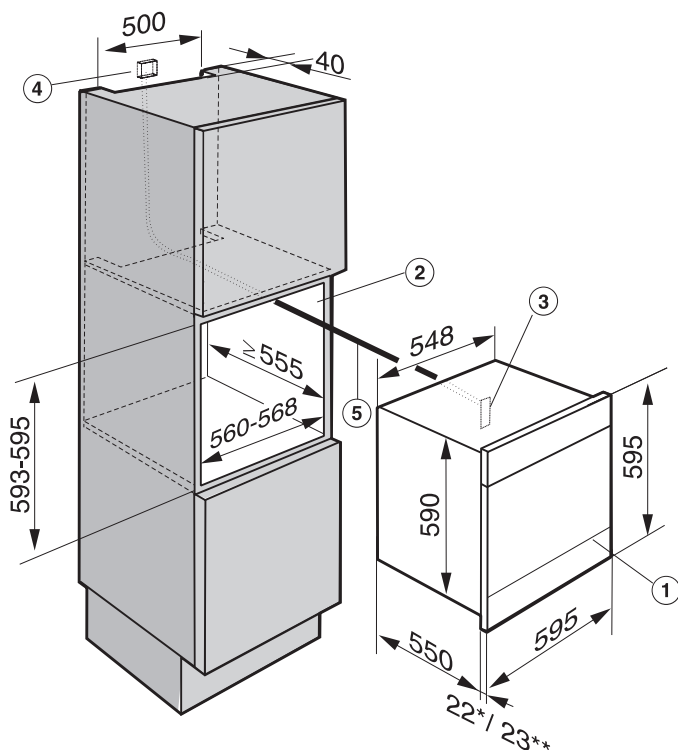


* Staklena prednja strana / ** Metalna prednja strana

Dimenzije za ugradnju

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

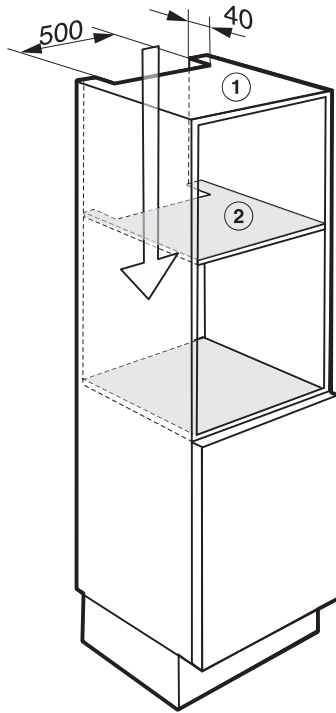
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



- 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

Izrezi za prozračivanje pare pećnice



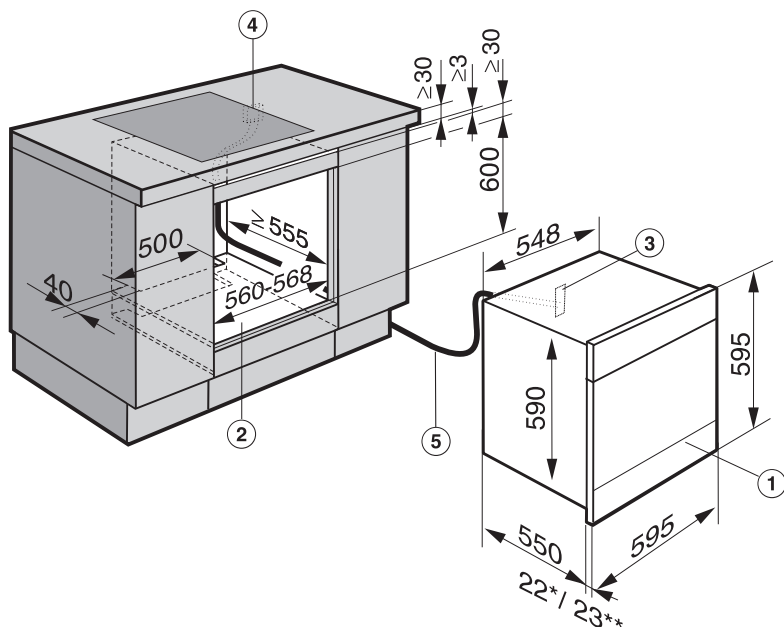
- ① Izrezi na gornjoj strani ormara
- ② Izrezi u pregradnom dnu iznad niše za ugradnju

Dimenzije za ugradnju

Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

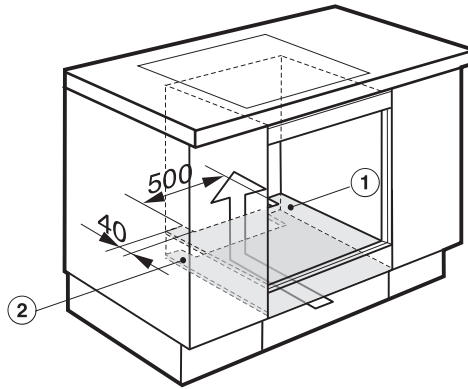
Ako parnu pećnicu treba ugraditi ispod ploče za kuhanje, poštujujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje (pogledajte upute za montažu kuhinjskog polja).



- 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

Izrezi za prozračivanje pare pećnice



- ① Izrezi u pregradnom dnu ispod niše za ugradnju
- ② Izrezi u donjoj plohi ormarića

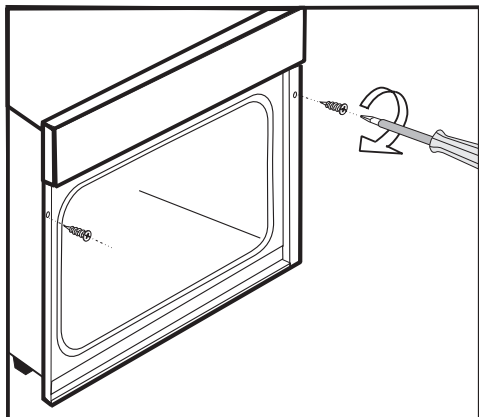
Ugradnja

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 priključite ili ne oštete.



- Pričvrstite parnu pećnicu s isporučnim drvenim vijcima (3,5 x 25 mm) desno i lijevo u bočnim stranicama ormara.
- Priključite parnu pećnicu na električnu mrežu.
- 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 poluzicu iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno).

Zaštitna sklopka FID

(Greška - Zaštitna sklopka)

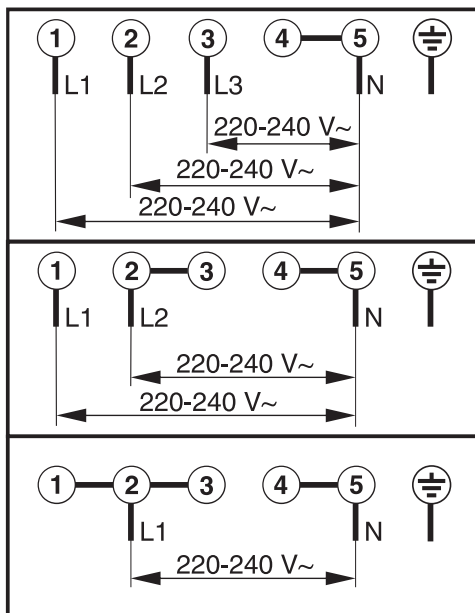
- Prebacite glavnu sklopku iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno) ili pritisnite tipku za ispitivanje.

Zamjena priključnog mrežnog voda

⚠ Strujni udar opasan po život!
Priključni kabel na uređaj smije priključiti samo električar.

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.

Shema spajanja



Servis

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti, molimo obratite se

- Miele zastupniku 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.

Tipska naljepnica

Ovdje zalijepite priloženu tipsku naljepnicu. Provjerite podudara li se broj modela s modelom navedenim na poleđini ovih uputa za uporabu.



Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Autorska prava i licence

Za upravljanje i rukovanje koristi se Miele programska podrška.

Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele te isporučitelja programske podrške (primjerice Adobe).

Miele i dobavljači pridržavaju sva prava vezana za komponente programske podrške.

Izričito je zabranjeno:

- umnožavanje i prosljeđivanje,
- vršenje izmjena,
- dekompiliranje, povratni inženjering, rastavljanje i bilo koje druge preinake na programskoj podršci.

Ovaj proizvod sadrži Adobe® Flash® Player programaska podrška s licencom Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe i Flash su unesene tržišne marke tvrtke Adobe Systems Incorporated.

U ovu programsku podršku su pod licencu GNU General Public License kao i pod ostale Open Source licence integrirane odgovarajuće komponente.

Pregled integriranih Open Source komponenti, uz presliku pojedine licence možete, po unosu odgovarajućeg naziva proizvoda, naći na Internet stranici <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele će predati izvorni kôd za sve komponente softwarea licencirane od strane GNU General Public License, kao i za ostale slične open source licence.

Kako biste dobili takav izvorni kôd, pošaljite elektroničku poštu na info@miele.com.



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

DGC 6860



hr-HR

M.-Nr. 10 348 320 / 02