

# Upute za uporabu i ugradnju

## Parna pećnica s mikrovalovima





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

# Sadržaj

---



<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	7
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	18
<b>Pregled</b> .....	19
Izgled parne pećnice .....	19
Priloženi pribor.....	20
<b>Upravljački elementi</b> .....	21
Senzorske tipke.....	22
Zaslon na dodir .....	24
Simboli.....	25
Princip rukovanja.....	26
<b>Opis načina rada</b> .....	28
Način rada s parom .....	28
Spremnik za vodu.....	28
Temperatura .....	28
Vrijeme pripreme .....	28
Šumovi .....	28
Faza zagrijavanja .....	28
Faza pripreme jela .....	28
Redukcija pare.....	29
Način rada s mikrovalovima .....	29
Način rada .....	29
Odabir posuđa za način rada s mikrovalovima .....	30
Posuda za prikupljanje tekućine.....	34
Osvjetljenje prostora za pripremu jela .....	34
<b>Prva uporaba</b> .....	35
Osnovne postavke.....	35
Prvo čišćenje parne pećnice .....	36
Podešavanje tvrdoće vode .....	37
Prilagođavanje temperature vrelišta .....	37
<b>Glavni izbornik i podizbornici</b> .....	38
<b>Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari</b> .....	40
Jednostavno upravljanje.....	40
Prekid rada .....	42
Prošireno upravljanje .....	43
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	43
Tijek automatske pripreme jela .....	44
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela.....	44
Prekid postupka pripreme .....	45

<b>Upravljanje: Način rada Mikrovalovi</b> .....	46
Jednostavno upravljanje.....	46
Prošireno upravljanje .....	47
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	47
Tijek automatske pripreme jela .....	48
Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela.....	48
Prekid postupka pripreme .....	49
<b>MyMiele</b> .....	50
Dodavanje zapisa .....	50
Modifikacija funkcije MyMiele .....	51
Brisanje unosa.....	51
Sortiranje unosa .....	51
<b>Automatski programi</b> .....	52
Popis kategorija jela .....	52
Korištenje automatskih programa .....	53
Funkcija "Traži" .....	54
<b>Osobni programi</b> .....	55
Sastavljanje osobnih programa .....	55
Pokretanje osobnih programa .....	56
Promjena osobnih programa .....	57
Promjena koraka pripreme .....	57
Promjena naziva .....	57
Brisanje osobnih programa .....	57
<b>Brzi mikrovalovi (Brzo MV)</b> .....	58
<b>Popcorn (Kokice)</b> .....	59
<b>Alarm + Podsjetnik minuta</b> .....	60
Uporaba alarma  .....	60
Podešavanje alarma .....	60
Promjena alarma .....	60
Brisanje alarma.....	60
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta  .....	61
Podešavanje podsjetnika minuta .....	61
Promjena podsjetnika minuta.....	61
Poništavanje podsjetnika minuta.....	61
<b>Važne i korisne informacije za pripremu na pari</b> .....	62
Posebnost pripreme na pari .....	62

# Sadržaj

---

Posuđe za kuhanje .....	62
Posude za kuhanje .....	62
Vlastito posuđe.....	62
Posuda za prikupljanje tekućine.....	62
Razina umetanja .....	63
Duboko zamrznute namirnice.....	63
Temperatura .....	63
Vrijeme pripreme .....	63
Priprema s tekućinom .....	63
Vlastiti recepti .....	63
<b>Kuhanje na pari.....</b>	<b>64</b>
Povrće .....	64
Meso.....	67
Kobasice.....	69
Riba .....	69
Rakovi.....	72
Školjke .....	73
Riža.....	74
Rezanci / tjestenina .....	75
Okruglice .....	76
Žitarice.....	77
Sušene mahunarke.....	78
Kokošja jaja .....	80
Voće.....	81
Priprema jelovnika – ručno .....	82
<b>Sous-vide .....</b>	<b>84</b>
Podgrijavanje.....	90
<b>Posebne primjene.....</b>	<b>92</b>
Zagrijavanje s parom .....	92
Odmrzavanje na pari .....	93
Ukuhavanje.....	96
Cijeđenje soka iz voća.....	99
Priprema jelovnika .....	100
Priprema jogurta.....	101
Dizanje tijesta s kvascem .....	102
Otapanje želatine.....	103
Otapanje čokolade .....	103
Guljenje namirnica.....	104
Konzerviranje jabuka .....	104
Blanširanje.....	105
Pirjanje luka .....	105

Topljenje slanine .....	106
Sterilizacija posuđa .....	106
Zagrijavanje vlažnih ručnika .....	107
Dekristalizacija meda.....	107
Priprema umućenih poširanih jaja .....	107
Odmrzavanje i zagrijavanje u kombiniranom načinu rada.....	108
<b>Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima .....</b>	<b>109</b>
Tablica za odmrzavanje i zagrijavanje jela .....	112
<b>Postavke .....</b>	<b>116</b>
Pozivanje izbornika "Postavke" .....	116
Promjena i pohrana postavki .....	116
Pregled postavki.....	117
Jezik  .....	119
Vrijeme.....	119
Prikaz .....	119
Prikaz .....	119
Format prikaza sata .....	119
Podešavanje .....	119
Sinkronizacija .....	119
Datum .....	120
Osvjetljenje .....	120
Početni zaslon .....	120
Svjetlina zaslona.....	120
Glasnoća .....	120
Signalni tonovi .....	120
Ton tipki .....	120
Pozdravna melodija .....	120
Jedinice .....	121
Težina .....	121
Temperatura .....	121
Brzi mikrovalovi .....	121
Popcorn (Kokice) .....	121
Održavanje topline .....	122
Kuhanje na pari .....	122
Mikrovalovi .....	122
Redukcija pare.....	123
Preporučene temperature.....	123
Snaga mikrovalova .....	123
Sigurnost .....	124
Blokada uključivanja  .....	124
Blokada tipki .....	124

# Sadržaj

---

Tvrdoća vode.....	125
Prodajno mjesto .....	125
Prezentacija .....	125
Tvorničke postavke.....	126
<b>Podaci za ispitivačke institute.....</b>	<b>127</b>
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>129</b>
Upute o čišćenju i održavanju .....	129
Prednja strana parne pećnice.....	130
Prostor za pripremu jela .....	130
Spremnik za vodu.....	131
Pribor .....	131
Vodilice za prihvat .....	131
Održavanje .....	132
Namakanje .....	132
Čišćenje kamenca .....	132
<b>Što učiniti ako ... ..</b>	<b>134</b>
<b>Dodatni pribor.....</b>	<b>138</b>
Posude za kuhanje .....	138
Sredstva za čišćenje i održavanje .....	139
Ostalo .....	139
<b>Miele@home.....</b>	<b>140</b>
<b>Sigurnosne napomene za ugradnju.....</b>	<b>142</b>
<b>Detaljne mjere prednje strane parne pećnice .....</b>	<b>143</b>
<b>Dimenzije za ugradnju .....</b>	<b>144</b>
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić.....	144
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić .....	145
<b>Ugradnja .....</b>	<b>146</b>
<b>Električni priključak.....</b>	<b>147</b>
<b>Servis, tipska naljepnica, jamstvo .....</b>	<b>149</b>
<b>Autorska prava i licence .....</b>	<b>150</b>

## Sigurnosne napomene i upozorenja

Parna paćenica s mikrovalovima 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.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## 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.
- ▶ Opasnost od požara! Ako u mikrovalnoj pećnici sušite zapaljive materijale, isparava u njima sadržana voda. Time se takvi materijali isušuju i mogu se zapaliti.  
Parnu pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.
- ▶ 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.



### Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu pećnicu.
- ▶ Djeca mlađa od osam godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina parnu pećnicu mogu koristiti bez nadzora samo ukoliko im je rukovanje objašnjeno tako da njome mogu rukovati sigurno. Djeca moraju biti sposobna prepoznati i razumjeti opasnosti pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati parnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini parne pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju parnom pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od opekotina uzrokovanih vrućom parom! Dječja koža na visoke temperature reagira osjetljivije od kože odraslih. Djeca ne smiju otvarati parnu pećnicu dok ista radi. Držite djecu podalje od parne pećnice sve dok se dovoljno ne ohladi tako da ne postoji opasnost od opekotina.
- ▶ Opasnost od ozljeda! Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata. Djeca ne smiju stajati pored otvorenih vrata, na njima sjediti ili se o njih vješati.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.
- ▶ Zračenje od mikrovalova:  
Radove održavanja i popravaka, koji zahtijevaju uklanjanje poklopa-  
ca, smiju provoditi isključivo profesionalci.
- ▶ Oštećena parna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite  
ima li parna pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljava-  
ti oštećenu parnu pećnicu.
- ▶ Provjerite jesu li vrata ili brtva na vratima oštećeni. Načine rada s  
mikrovalovima nemojte upotrebljavati dok uređaj ne popravi stručni  
serviser.
- ▶ Ako je uređaj u kvaru, kad je uključen, mikrovalovi se mogu širiti  
izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Parnu pećnicu nemojte  
koristiti kad:
  - su vrata iskrivljena,
  - ukoliko prostor za pripremu jela ima udubine ili je zakrivljen,
  - šarke na vratima labavi,
  - na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih rupa  
ili pukotina.
  - između stakla na vratima ima vlage.
- ▶ 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ 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.

▶ 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:

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

### Način rada Mikrovalovi

▶ Imajte u vidu da je vrijeme pripreme, zagrijavanja i odmrzavanja u načinu rada s mikrovalovima uvijek znatno kraće nego kod rada bez mikrovalova. Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica.

▶ Način rada Mikrovalovi  služi za zagrijavanje jela i napitaka. Nemojte ovaj način rada  koristiti za sušenje, na primjer cvijeća, začina, kruha, peciva ili ostalih zapaljivih materijala budući da postoji opasnost od ozljeda i požara.


▶ Uvijek pokrivajte jela u načinu rada Mikrovalovi .

▶ Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka.

Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati, a potrebno je paziti i na vrijeme izjednačavanja kod zagrijavanja, odmrzavanja i kuhanja.

Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja tijekom kojeg se temperatura ravnomjerno raspoređuje u jelu.

▶ Kod zagrijavanja jela toplina se stvara izravno u jelu pa posuđe ostaje hladnije. Posuđe se zagrijava samo prijenosom topline s jela. Nakon što ste jelo izvadili, provjerite je li doseglo odgovarajuću temperaturu. Vodite se temperaturom posuđa! **Kod zagrijavanja hrane za bebe posebno pazite na odgovarajuću temperaturu!** Nakon zagrijavanja, hranu za bebe dobro promiješajte ili izmućkajte, a potom hranu probajte kako se beba ne bi opekla.

▶ Način rada Mikrovalovi  nije predviđen za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta. Osim toga, tako nastaju visoke temperature i postoji opasnost od opekotina prilikom vađenja predmeta iz uređaja.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama.

Posudu prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.


▶ Kod kuhanja, a naročito nakon zagrijavanja tekućina pomoću mikrovalova, može se dogoditi da je temperatura vrenja dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Taj tzv. zaostanak vrenja može pri vađenju posude ili trešnji posude dovesti do iznenadnog stvaranja mjehurića pare, a time i do trenutnog eksplozivnog kipljenja. Stvaranje mjehurića pare može biti toliko snažno da se vrata uređaja sama otvore.

Prije zagrijavanja/kuhanja tekućinu promiješajte. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi prije no što posudu izvadite i prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete staviti stakleni štapić ili slični predmet, ako imate.

▶ Kada zagrijavate jaja bez ljuske, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti.


Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.

▶ Ukoliko zagrijavate jaja u ljusci, ona će puknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela.

Jaja s ljuskom možete pripremati samo u načinu rada Kuhanje na pari  ili s odgovarajućim automatskim programom. Ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja u načinu rada Mikrovalovi.




▶ Kada zagrijavate namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, kao što su rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžani, one se mogu rasprsnuti.

Ove namirnice unaprijed više puta probodite ili ogulite tako da para koja nastaje može izaći.

▶ Jastučice punjenje zrnima, trešnjama s košticama ili želeom i slična jela mogu se zapaliti, čak i ako se nakon zagrijavanja izvade iz prostora za pripremu jela. Ta jela nemojte zagrijavati u načinu rada načinu rada Mikrovalovi .

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ 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.
- ▶ Posuđe šupljih drški i držača na poklopcu nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U otvore može ući vlaga te se može stvoriti pritisak uslijed kojeg dolazi do eksplozivnog uništavanja takvih šupljih dijelova (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju). Za pripremu hrane nemojte upotrebljavati takvo posuđe.
- ▶ Opasnost od požara! Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti parnu pećnicu. Nemojte upotrebljavati metalne posude, aluminijsku foliju, posuđe s metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, obrubljene posude, plastično posuđe koje nije otporno na visoke temperature, drveno posuđe, metalne kvačice, plastične i papirnate kvačice sa žicom, plastične posude s aluminijskim poklopcem koji nije skinut do kraja (pogledajte poglavlje "Odabir posuđa za način rada s mikrovalovima").
- ▶ Opasnost od požara! Plastične posude za jednokratnu uporabu moraju imati svojstva navedena u poglavlju "Odabir posuđa za način rada s mikrovalovima/Plastika".  
Ne ostavljajte parnu pećnicu bez nadzora kad zagrijavate ili kuhate namirnice u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala u mikrovalnom načinu rada.
- ▶ Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije koja reflektira mikrovalove. Mikrovalovi mogu toliko zagrijati papirnatu sloj da se on zapali.  
U parnoj pećnici nemojte zagrijavati jela u ambalaži za zadržavanje topline poput vrećica za pripremanje piletine na roštilju.
- ▶ Pećnica se u načinu rada Mikrovalovi  i u načinima rada s mikrovalovima može oštetiti ako se koristi bez namirnica. Stoga načine rada s mikrovalovima  nemojte koristiti za zagrijavanje posuđa ili sušenje začinskog bilja i nikada ne pokrećite navedeni način rada s praznim prostorom  za pripremu jela.



### 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.

▶ Rešetke za prihvat nalaze se u plastičnim vodilicama. Provjerite da nisu oštećene. Ukoliko su uočena oštećenja, nemojte koristiti mikrovalni način rada.

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

### Pribor

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

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

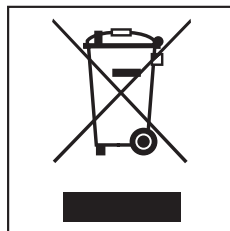
## Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

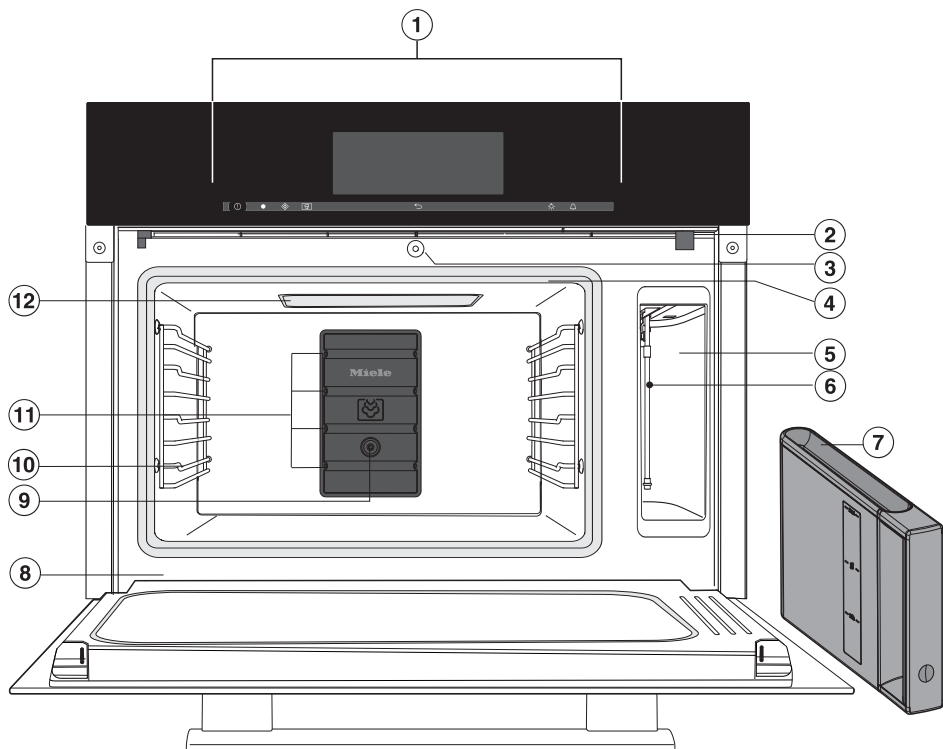
Dotrajali električni i elektronički uređaji još uvijek sadrže brojne korisne materijale. No, oni sadrže i štetne tvari koje su bile neophodne za njihov rad i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte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



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

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

## Izgled parne pećnice



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

# Pregled

## Priloženi pribor

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

Posuda za jelo i rešetka koji dolaze uz uređaj nisu prikladni za mikrovalni način rada!


### DMGS 1/1-30L



1 staklena posuda za sakupljanje kondenzata

Posuda se koristi za sakupljanje kondenzata koji se stvara prilikom pripreme hrane.

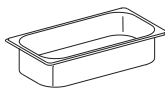
375 x 394 x 30 mm (ŠxVxD)

Za postupke s načinom rada s mikrovalovima  **uvijek** kao površinu za odlaganje upotrebljavajte staklenu posudu za sakupljanje tekućine.

Posudu za prikupljanje tekućine ne opterećujte s više od 8 kg.

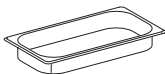
Vruću posudu za sakupljanje tekućine ne odlažite na hladne površine, primjerice radnu površinu od granita ili keramičkih pločica. Na taj se način može oštetiti. Vruću posudu za prikupljanje tekućine odložite na prikladni podložak.

### DGG 1/2-80L



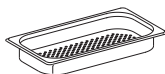
1 neperforirana posuda za kuhanje zapremnine 4,2 l / iskoristivog kapaciteta 3,6 l  
375 x 197 x 80 mm (ŠxDxV)

### DGG 1/2-40L



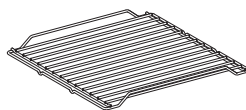
1 neperforirana posuda za kuhanje zapremnine 2,2 l / iskoristivog kapaciteta 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

### DGGL 1/2-40L



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

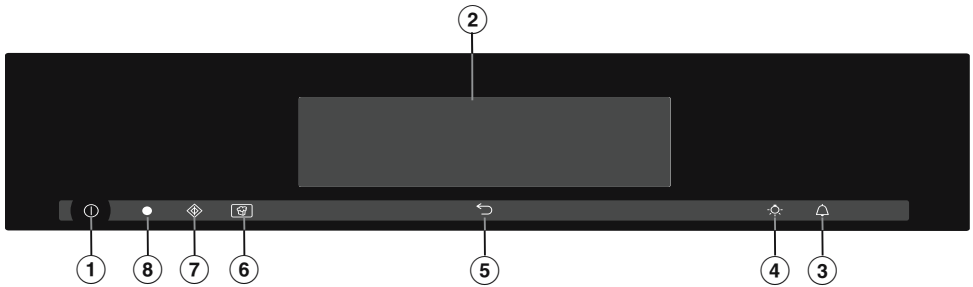
### DMSR 1/1L









1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje

### Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice










- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju  
Uključivanje i isključivanje
- ② Zaslom  
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   
Vratiti se koracima unatrag
- ⑥ Senzorska tipka   
Pokretanje funkcije Popcorn (Kokice)
- ⑦ Senzorska tipka   
Pokretanje funkcije Brzo MV
- ⑧ Optičko sučelje  
(samo za Miele servis)


# Upravljački elementi

## Senzorske tipke

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

Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
	Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma	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").  Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka  reagirala.
	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, odabirom  možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela.  Ako je zaslon taman prvo morate uključiti parnu pećnicu kako bi senzorska tipka  reagirala.  Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.
	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	
	Popcorn (Kokice)	Mikrovalna se pokreće s 850 W i vremenom pripreme u trajanju od 2:45 minuta (pogledajte poglavlje "Popcorn (Kokice)").  Ova se funkcija može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.

## Upravljački elementi

	Brzo MV	<p>Mikrovalna se pokreće s maksimalnom snagom mikrovalova (1000 W) i vremenom pripreme od 1 minute (pogledajte poglavlje "Brzo MV"). Vrijeme pripreme možete postepenom produžiti kad više puta dodirnete ovu senzorsku tipku.</p> <p>Ova se funkcija može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.</p>
---	---------	--

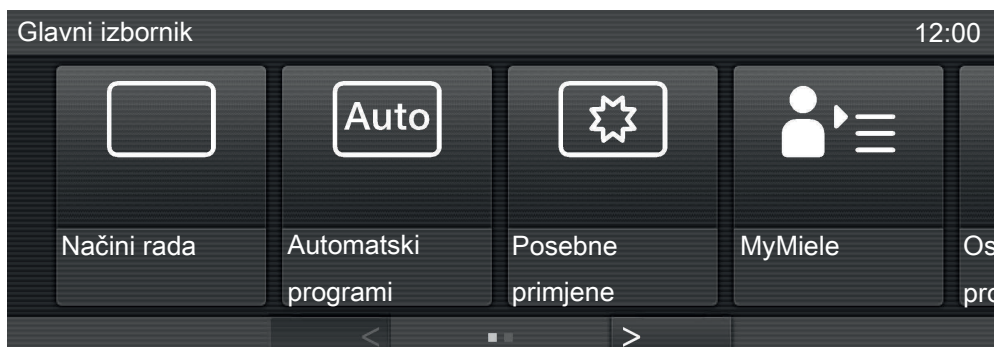
# Upravljački elementi

## 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 pritišćite 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 OK.
	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.

# 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.

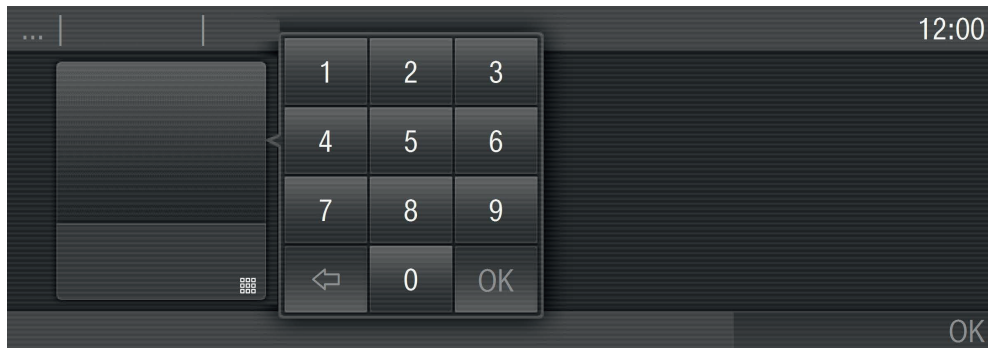
## Unos brojki

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

---

## Način rada s parom

### Spremnik za vodu

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

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

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

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

### Temperatura

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

### Vrijeme pripreme

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

## Šumovi

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

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

### 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 namirnice. Faza zagrijavanja općenito traje oko 5 minuta, a produžuje se kod pripreme ohlađenih ili zamrznutih namirnica.

### Faza pripreme jela

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

## Redukcija pare

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

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

## Način rada s mikrovalovima

### Način rada

U parnoj pećnici nalazi se magnetron koji mijenja struju u elektromagnetske valove - mikrovalove. Ti se valovi ravnomjerno raspoređuju u prostoru za pripremu jela i dodatno se reflektiraju od njegovih metalnih stijenki. Na taj način mikrovalovi dolaze sa svih strana na i u namirnicu.

Da bi mikrovalovi mogli doći do jela, posuđe mora propuštati mikrovalove. Mikrovalovi prolaze kroz porculan, staklo, karton, plastiku, ali ne i kroz metal. Stoga ne upotrebljavajte metalne posude, kao ni posude koje su prevučene metalom, npr. dekor koji sadrži metal. Metal reflektira mikrovalove pa može doći do iskrenja. Mikrovalovi se ne mogu apsorbirati.

Mikrovalovi kroz odgovarajuću posudu prodiru direktno u namirnicu. Budući da se namirnica sastoji od mnogo malih molekula, one - prije svega molekule vode - počinju brzo titrati, i to čak 2,5 milijardi puta u sekundi. Zbog toga se

stvara toplina. Najprije nastaje na rubnim slojevima namirnica, a zatim kreće prema sredini. Što više vode sadrži namirnica, to se ona brže zagrijava ili kuha. Tako toplina nastaje izravno u jelu.

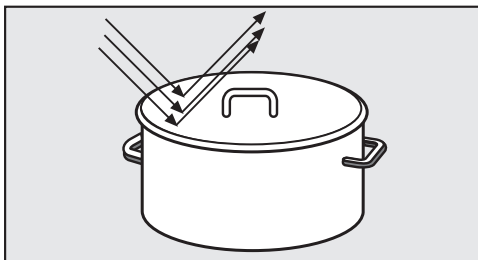
### Prednosti

Jela se u mikrovalnoj pećnici mogu u načelu pripremati s malim dodacima tekućine ili masnoće ili bez njih.

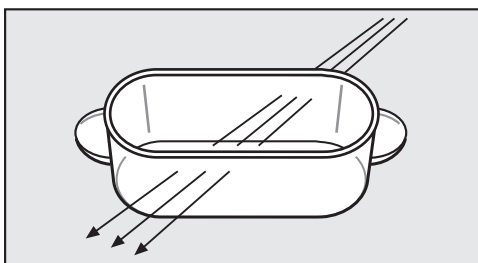
Stvaranje mikrovalova se zaustavlja čim se prekine postupak ili otvore vrata. Vrata, zatvorena i nedirnuti za vrijeme rada, nude dovoljnu zaštitu od mikrovalova.

## Opis načina rada

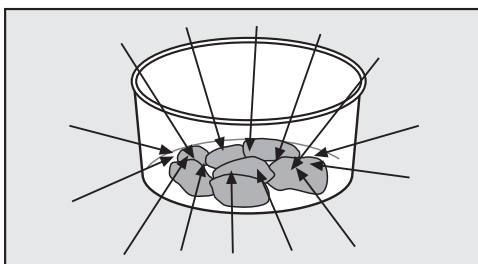
### Odabir posuđa za način rada s mikrovalovima



Mikrovalovi se reflektiraju od metala.



Mikrovalovi prodiru kroz staklo, porculan, plastiku i karton.



Namirnica preuzima mikrovalove.

**!** Opasnost od požara!  
Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti parnu pećnicu.

Materijal i oblik upotrijebljenog posuđa utječu na vrijeme zagrijavanja i pripreme jela.

Okrugle i ovalne plitke posude pokazale su se dobrim odabirom, jer je ravnomjernost zagrijavanja jela u takvim oblicima bolja nego kod posuda s uglovima.

### Posuđe namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici

#### Staklo

Vatrostalno staklo ili staklena keramika izuzetno su prikladni za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Iznimka: Kristalno staklo najčešće sadrži olovo. Nemojte koristiti kristalno staklo.

#### Porculan

Porculansko posuđe je izuzetno prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Iznimka: Nemojte koristiti porculansko posuđe s metalnim dekoracijama (primjerice pozlaćenim ili obrubom od kobalte) ili sa šupljim ručkama.

## Kamenina (fina, porozna keramika)

Ako je kamenina oslikana, uzorak se mora nalaziti ispod glazure.




Opasnost od opekлина!

Kamenina može postati vruća.

Navucite kuhinjske rukavice.

## Plastika

U načinu rada Mikrovalovi  možete upotrebljavati plastično posuđe i plastične posude za jednokratnu uporabu, ako je prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Zbog zaštite okoliša izbjegavajte posude za jednokratnu uporabu.

Parnu pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

Plastično posuđe mora biti otporno na temperature od najmanje 110°C. U protivnom će se izobličiti te se plastika može naći u jelu.

Kod pripreme jela koja sadrže masnoću ili pripreme na masnoći nemojte upotrebljavati plastično posuđe već staklo ili porculan.

– Plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici

U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

– Posuđe od stiropora

Posuđe od zapjenjenog umjetnog materijala (npr. stiropor) možete koristiti za kratko zagrijavanje jela.

– Plastične vrećice za kuhanje

Plastične vrećice za kuhanje možete tada upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici.

Para može izaći kroz rupice. Time se sprečava povećanje pritiska i pucanje vrećice.

Osim toga, postoje specijalne vrećice za kuhanje na pari i pečenje, koje se ne moraju probušiti. Molimo pridržavajte se uputa na ambalaži.

– Vrećice i crijeva za pečenje

Kod uporabe vrećica i crijeva za pečenje pridržavajte se uputa proizvođača.



Opasnost od požara!


Nemojte upotrebljavati metalne kvačice, kao ni plastične i papirnate spojnice sa žicom.

– Plastično posuđe koje sadrži melamin

Plastično posuđe koje sadrži melamin nije prikladno, jer preuzima energiju i zbog toga se jako zagrijava. Stoga se prilikom kupovine raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe.


## Opis načina rada

### Posuđe koje nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici

 Posuđe šupljih drški i držača na poklopcu nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U otvore može ući vlaga te se može stvoriti pritisak uslijed kojeg dolazi do eksplozivnog uništavanja takvih šupljih dijelova (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju). Za pripremu hrane nemojte upotrebljavati takvo posuđe.


### Metal

Metal reflektira mikrovalove i time sprječava postupak pripreme.

U načinu rada Mikrovalovi  nemojte koristiti metalne posude, aluminijsku foliju, pribor za jelo i posuđe obloženo metalnim slojem (dekor, npr. pozlaćeni rub, kobaltno-plava boja).

Gotova jela iz aluminijskih posuda prebacite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Tako je i raspodjela topline općenito ravnomjernija.

Ostaci aluminijskih poklopaca (kao primjerice poklopac čašice od vrhnja) mogu izazvati iskrenje. Ne upotrebljavajte plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem.

 Kod postupaka s mikrovalovima nikada ne upotrebljavajte priloženu rešetku i posudu!

### Posuđe s glazurom i bojama

Neke glazure za posuđe i boje sadrže metalne supstance. Zato takvo posuđe nije prikladno.

### Drvo

Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela. Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine. Drvene posude stoga nisu prikladne.

### Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela

- Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata.
- Posudu s namirnicama uvijek stavite u sredinu posude za prikupljanje tekućine.

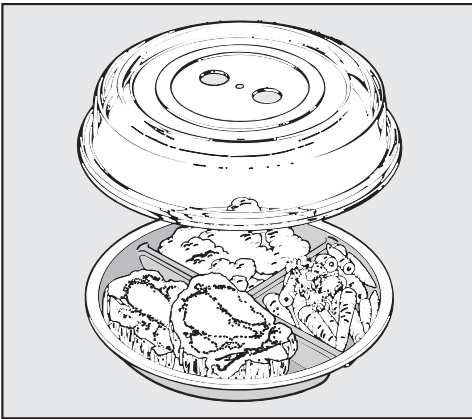
Ako namirnice stavite izravno na dno prostora za pripremu jela, neće se dovoljno i ravnomjerno zagrijati jer mikrovalovi ne mogu doprijeti do namirnice s donje strane.




### Poklopac

Poklopac ima sljedeće prednosti:

- Sprečava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
- Ubrzava postupak zagrijavanja jela.
- Sprečava isušivanje jela.
- Sprečava nastajanje zaprljanja u prostoru za pripremu jela.




- Kod postupaka s mikrovalovima  prekrijte jelo staklenim ili plastičnim poklopcem koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Takve poklopce možete pronaći u trgovinama.

Možete upotrijebiti i prozirnu foliju koja je predviđena za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Uobičajena prozirna folija za uporabu u kućanstvu može se izobličiti i stopiti s jelom zbog vrućine.

Poklopac ne smije nepropusno zatvoriti posudu. Kod posuda manjeg promjera može se dogoditi da vodena para ne može izaći kroz bočne otvore poklopca. Poklopac će postati prevruć i može se rastaliti.

 Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Zatvorene posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

## Opis načina rada

---

### Posuda za prikupljanje tekućine

Primjena s parom:

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

Ako posuda za prikupljanje tekućine odnosno kondenzata stoji na dnu prostora za pripremu jela, kondenzat ne može dovoljno ispariti.

Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata.


Načini rada/funkcije s mikrovalovima:  
Posudu za prikupljanje tekućine uvijek koristite kao površinu za odlaganje na najnižoj razini umetanja.

### Osvjetljenje prostora za pripremu jela


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

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

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

Kada dodirnete tipku , osvjetljenje se uključuje na 15 sekundi.

## 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

■ Izvadite spremnik za vodu iz parne pećnice.

■ Uklonite zaštitu.

■ Spremnik za vodu operite ručno.

### Dodatni pribor / Prostor za pripremu jela

■ Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela.

■ Pribor operite ručno ili u perilici posuđa.

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

■ Prostor za pripremu očistite čistom spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom kako biste 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").

## 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 Prip- rema 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").

## Glavni izbornik i podizbornici

	Preporučena temperatura/ snaga	Raspon temperature/ snage MV
Načini rada <input type="checkbox"/>		
Kuhanje na pari  Priprema svih namirnica, ukuhavanje, cijeđenje soka, posebne primjene	100 °C	40–100 °C
Mikrovalovi  Za brzo odmrzavanje i zagrijavanje jela	1000 W	80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Sous-vide  Za pripremu namirnica u vrećicama za vakumiranje	65°C	45–90°C
Automatski programi <input type="checkbox"/> <b>Auto</b>		
Pojavljuje se popis raspoloživih automatskih programa.		
Posebne primjene <input type="checkbox"/> 		
Priprema jelovnika Za istovremenu pripremu različitih namirnica	–	–
Odmrzavanje Za nježno odmrzavanje duboko zamrznutih proizvoda		
Kuhanje na pari	60 °C	50–60 °C
Mikrovalovi	150 W	80 W, 150 W
Zagrijavanje Za nježno zagrijavanje već pripremljenih namirnica		
Kuhanje na pari	100 °C	80–100 °C
Mikrovalovi	450 W	450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
Blanširanje	-	-
Ukuhavanje	90 °C	80–100 °C

## Glavni izbornik i podizbornici

	Preporučena temperatura/ snaga	Raspon temperature/ snage MV
Posebne primjene 		
Sterilizacija posuda	–	–
Dizanje tijesta	–	–
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	–	–

# Upravljanje: Način rada Kuhanje na pari

---

## Jednostavno upravljanje

- Uključite parnu pećnicu s ①.

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 prikazuju

- 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 (pogledajte poglavlje "Promjena postavki tijekom postupka pripreme jela – 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

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

## Po isteku vremena pripreme

- na zaslonu se pojavljuje **Postupak završen**,
- ventilator ostaje uključen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

Svoje postavke možete pohraniti kao osobni program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produžiti 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 i izvadite pripremljeno jelo.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na ①.

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

## Nakon uporabe

- Izvadite i ispraznite posudu za prikupljanje tekućine.

### **Opasnost od opekлина!**

Voda preostala u spremniku je vruća. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se isti ne prevrne.

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

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

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

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

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

## 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. Svježe namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

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

### Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

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

– Vrijeme pripreme i **Završetak u**

– Vrijeme pripreme i **Početak u**

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

■ 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 zvuka - Signalni tonovi").

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

**Neposredno pred kraj postupka pripreme jela** na zaslonu se prikazuje Redukcija pare (samo pri temperaturi višoj od 80°C) i vrata se automatski malo otvaraju.

**Po završetku postupka pripreme** se generator pare isključuje. Oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća zvuka - Signalni tonovi"). Na zaslonu se prikazuje Postupak završen.

Svoje postavke možete pohraniti kao osobni 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 snaga mikrovalova odnosno preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite snagu mikrovalova ili temperaturu.
- Po potrebi podesite novo vrijeme pripreme jela.
- Odaberite Početak ili 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 Mikrovalovi

## Jednostavno upravljanje

- Uključite parnu pećnicu s .

Na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.

- Posudu s namirnicom za pripremu stavite u sredinu na posudu za prikupljanje kondenzata na najnižu razinu.

- Odaberite Načini rada .

- Odaberite Mikrovalovi .

Na zaslonu se prikazuju

- Snaga
- Vrijeme pripreme

- Po potrebi promijenite predloženu snagu.

- Podesite vrijeme pripreme.

Maksimalno trajanje vremena pripreme koje možete podesiti ovisi o odabranoj snazi mikrovalova.

Nakon podešavanja na zaslonu se prikazuje Otvaranje proširenih postavki.

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


- Odaberite Početak.

Započinje postupak pripreme. Vrijeme pripreme (preostale vrijeme) počinje istjecati. Uključuje se magneton, svjetlo i ventilator.

Postupak pripreme možete u svakom trenutku prekinuti sa Stop.

## Po isteku vremena pripreme


- na zaslonu se pojavljuje Postupak završen,
- ventilator ostaje uključen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

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

### Opasnost od opekline!

Možete se opečiti na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu ili priboru.

Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja vrućih namirnica.

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na .

## Nakon uporabe

- 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.

## Prošireno upravljanje

### Podešavanje ostalih vremena pripreme

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela, odabrali ste snagu mikrovalova i vrijeme pripreme.

■ **Odaberite** Otvaranje proširenih postavki.

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

- Završetak u
- Početak u
- Promjena načina rada  
(pogledajte poglavlje "Promjena postavki tijekom postupka pripreme jela – promjena načina rada")

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. Svježe namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

### Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

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

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

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

- U polju Vrijeme pripreme podesite "05:00".
- U polju Završetak u 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 Mikrovalovi

## Tijek automatske pripreme jela

**Do pokretanja** se na zaslonu prikazuju Način rada, odabrana Snaga mikrovalova, Vrijeme pripreme (Preostalo vrijeme), Početak u i Vrijeme početka.

**Nakon početka** možete slijediti tijek postupka pripreme jela (preostalo vrijeme). Vrijeme protječe u sekundama.

**Po završetku postupka pripreme** magnetron se isključuje. Oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi"). Na zaslonu se prikazuje Postupak završen.

Svoje postavke možete pohraniti kao osobni 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

- Snaga
- Vrijeme pripreme
- Otvaranje proširenih postavki

Odabirom Otvaranje proširenih postavki možete postaviti ostala vremena pripreme ili promijeniti način rada.

## Promijenite snagu mikrovalne pećnice

■ Promijenite snagu mikrovalne pećnice.

■ Odaberite Početak.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom mikrovalnom snagom.

Predloženu snagu možete i trajno podesiti u skladu s vašim osobnim navikama pripreme jela (pogledajte poglavlje "Postavke – Snaga mikrovalova").

## Promjena vremena pripreme

■ Promijenite vrijeme.

■ Odaberite Početak.

Postupak pripreme ponovo započinje s promijenjenim vremenom pripreme.



## Brisanje vremena završetka pripreme jela

- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Završetak u vrijeme podesite na "----".
- Odaberite Početak.

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.
- 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.

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 prikaz na zaslonu").

## 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 redosljed 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
- Juhe/Variva
- 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 ispečenosti prikazuje se nizom od sedam segmenata. Tvornički je postavljen srednji stupanj ispečenosti, a ta se postavka prikazuje ispunjenim segmentom u sredini. Željenu postavku odabirete pomicanjem ispunjenog segmenta ulijevo ili udesno.
- Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Možete pripremati komad lososa od 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 opeklina i vruće pare!

- Kod nekih se automatskih programa vrijeme početka može promijeniti pomoću Početak u ili Završetak u.
- 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 još nije dovoljno kuhano, odaberite Naknadna priprema.
- Automatski programi mogu se pohraniti kao Osobni programi.

# Automatski 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 osobnih programa:

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

Potom unesite naziv programa.

## Sastavljanje osobnih programa

■ Odaberite **Osobni programi** .

■ Odaberite **Izrada programa**.

Sada možete odrediti postavke za 1. korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

■ Odaberite i potvrdite željeni način rada, temperaturu odnosno snagu mikrovalova i vrijeme pripreme.

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.

# Osobni programi

---

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

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je Vaš program pohranjen.


- Potvrdite s OK.

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

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

## 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. Generator pare ili magnetron se odmah uključuje.

- 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").

## Brzi mikrovalovi (Brzo MV)

---

Tipkom Brzo MV  mikrovalna se uključuje s određenom snagom mikrovalova i vremenom pripreme, primjerice za zagrijavanje tekućine.

Prethodno je određena maksimalna snaga mikrovalova od 1000 W i vrijeme pripreme od 1 minute.


**Savjet:** Možete promijeniti snagu mikrovalova i vrijeme pripreme. Maksimalno podesivo vrijeme pripreme pritom ovisi o odabranoj snazi (pogledajte poglavlje "Postavke – Brzi mikrovalovi").

Funkcija Brzo MV se može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.

■ Dodirnite .


Višestrukim dodirivanjem senzorske tipke vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.

Započinje postupak pripreme. Vrijeme pripreme (preostalo vrijeme) odmah počinje otkucavati.

Postupak pripreme možete u svakom trenutku zaustaviti sa Stop i prekinuti pritiskom na .

### Po isteku vremena pripreme

- na zaslonu se pojavljuje Postupak završen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

Kad dodirnete tipku za kokice , mikrovalna se pokreće s određenom snagom i vremenom pripreme.

Prethodno je određena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme od 2:45 minute. To je u skladu s uputama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

## Napomene za korištenje


- Prostor za pripremu jela mora biti hladan i suh, kako bi kokice bile u potpunosti pečene.
- Pročitajte upute proizvođača koje se nalaze na pakiranju.  
Po potrebi podesite postavke vremena. Možete podesiti vrijeme pripreme od najviše 4 minute (pogledajte poglavlje "Postavke - Popcorn"). Snaga mikrovalova se ne može mijenjati.

Funkcija Popcorn (Kokice), može se koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.

- Umetnite posudu za sakupljanje u prvu razinu umetanja i na to stavite kokice. Pri tome obratite pažnju na preporuku proizvođača kokica.

- Dodirnite .

Započinje postupak pripreme. Vrijeme pripreme (preostalo vrijeme) odmah počinje otkucavati.


Postupak pripreme možete u svakom trenutku zaustaviti sa Stop i prekinuti pritiskom na .

Parnu pećnicu tijekom postupka pripreme ne ostavljajte bez nadzora i pridržavajte se uputa na pakiranju.

## Po isteku vremena pripreme

- na zaslonu se pojavljuje Postupak završen,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

# 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 zvuka – 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 zvuka - 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 za pripremu na pari

---

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

## Posebnost pripreme na pari

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

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

## Posuđe za kuhanje

### Posude za kuhanje

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

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

## Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom imajte u vidu:

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

## Posuda za prikupljanje tekućine

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

Ako posuda za prikupljanje tekućine odnosno kondenzata stoji na dnu prostora za pripremu jela, kondenzat ne može dovoljno ispariti.

Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata.

# Važne i korisne informacije za pripremu na pari

---

## Razina umetanja

Za posudu za pripremu jela i rešetku 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 za pripremu jela, rešetku i posudu za prikupljanje tekućine uvijek umetnite između prečki vodilica za prihvat, kako bi se onemogućilo prevrtanje.

## Duboko zamrznute namirnice

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

## Temperatura

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

### Kombinacija s ladicom za održavanje topline

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

## Vrijeme pripreme

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

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

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

## Priprema s tekućinom

Kod pripreme s tekućinom napunite samo  $\frac{2}{3}$  kako biste spriječili prelijevanje prilikom vađenja.

## Vlastiti recepti

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

# Kuhanje na pari

---

## Povrće

### Svježe namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

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

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

### Posude za kuhanje

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

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

Posuđe koje se priprema u tekućini, npr. crveni kupus, pripremajte u neperforiranim posudama.

## Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate povrće koje pušta boju, npr. cikla, ispod ne stavljajte nikakve namirnice. Tako ćete izbjeći promjene boje zbog tekućine koja kapa.

### Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme kao i kod konvencionalnog kuhanja ovisi o veličini namirnice i željenom stupnju pripreme. Primjer: tvrde kuhani krumpir, narezan na četvrtine:

oko 17 minuta

tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 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.

<b>Povrće</b>	<b>🕒 [min]</b>
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

## Meso

### Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite meso prije pripreme (pogledajte poglavlje "Odmrzavanje s parom").

### Priprema

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

### Vrijeme pripreme

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

## Napomene

- Ako treba zadržati **aromu**, koristite perforiranu posudu. Ispod postavite neperforiranu posudu za skupljanje koncentrata. Koncentrat možete dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepeke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U 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  Auto | 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  | 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
<b>Suha tjestenina, u vodi</b>	
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]
<b>Grah</b>	
Bubrežasti grah	55–65
Crveni grah (Azuki-grah)	20–25
Crni grah	55–60
Šareni grah	55–65
Bijeli grah	34–36
<b>Grašak</b>	
Žuti grašak	40–50
Zeleni grašak, oljušten	27

🕒 Vrijeme pripreme

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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

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

### Postavke


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

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme



## Voće

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

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

## Postavke


Automatski programi  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 minute  
(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 jednakomjerno 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.
- Kod pripreme jela na nižoj temperaturi i dužim vremenom pripreme u prostoru za pripremu jela može se nakupiti voda. To neće utjecati na rezultat pripreme jela.
  - Podatci 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 vakimirati 1–2 dana prije postupka pripreme, kako biste skratili vrijeme pripreme jela. Vakimirane 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).
- Na 1. razinu odozdo postavite posudu za prikupljanje kondenzata.
- 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 Priprema 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		
<b>Riba</b>				
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
<b>Povrće</b>				
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
<b>Voće</b>				
Ananas, na kriške	x		85	75
Jabuke, na kriške	x		80	20
Male banane, cijele			62	10
Breskve, polovice	x		62	25–30
Rabarbara, narezana			75	13
Šljive, polovice	x		70	10–12
<b>Ostalo</b>				
Grah, bijeli, omekšan u omjeru 1 : 2 (grah : tekućina)		x	90	240
Račići, očišćeni		x	56	19–21
Jaje kokoške, cijelo			65–66	60
Jakobove kapice			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*	
<b>Meso</b>					
Pačja prsa, u komadu		x	66	72	35
Janjeći hrbat s kostima			58	62	50
Goveđi odrezak, 4 cm debljine			56	61	120
Odrezak od goveđeg buta, 2,5 cm debljine			56	–	120
Svinjski file, u komadu		x	63	67	60

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

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

🌡 Temperatura / ⌚ Vrijeme

<sup>1</sup> stupanj pripreme

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

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

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

# Posebne primjene

## Zagrijavanje s parom

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

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

Trajanje navedeno u tablici odnosi se na prosječnu porciju po tanjuru/posudi. Trajanje pripreme produžite ako su porcije veće.

### Napomene

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

## Postupak

- Namirnice prekrijte dubokim tanjурom, folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru ili poklopcem.
- Tanjur ili platu postavite na umetnutu rešetku.

## Postavke

Posebne primjene  | Zagrijavanje | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme

## Odmrzavanje na pari

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 unu-tra.

### Posude za kuhanje



Opasnost od salmonele!

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

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

Namirnice iz kojih ne kapa tekućina mo-gu se otapati u posudi koja nije perfo-rirana.

## 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 odmrzavan-ja potrebno je odvojiti namirnice u ko-madima, npr. bobice ili komade mesa.
- Namirnice koje ste jednom odmrznuli nemojte više zamrzavati.
- Zamrznuta gotova jela odmrznite na način opisan na ambalaži.

## Postavke

Posebne primjene  | Odmrzavanje | Kuhanje na pari

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje: pogledajte tablicu

## Posebne primjene

Namirnica koja se odmrzava	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Mliječni proizvodi</b>				
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
<b>Voće</b>				
Pasirane jabuke	250 g	60	20–25	10–15
Komadi jabuka	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline / ribiz	300 g	60	8	10–12
Trešnje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Šljive	250 g	60	20–25	10–15
Ogrozd	250 g	60	20–22	10–15
<b>Povrće</b>				
Zamrznuto u komadu	300 g	60	20–25	10–15
<b>Riba</b>				
Riblji fileti	400 g	60	15	10–15
Pastrve	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
<b>Gotova jela</b>				
Meso, povrće, prilog / varivo / juhe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Meso</b>				
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
Odrežak / kotlet / pečenica	800 g	60	25–35	15–20
<b>Perad</b>				
Piletina	1000 g	60	40	15–20
Pileći batak	150 g	60	20–25	10–15
Pileći odresci	500 g	60	25–30	10–15
Pureći batak	500 g	60	40–45	10–15
<b>Pecivo</b>				
Pecivo od lisnatog/dizanog tijesta	–	60	10–12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
<b>Kruh / Peciva</b>				
Žemlje	–	60	30	2
Blitva, narezana	250 g	60	40	15
Integralni kruh, narezani	250 g	60	65	15
Bijeli kruh, narezani	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura / ⌚ Vrijeme odmrzavanja / ⌛ Vrijeme izjednačavanja

# Posebne primjene

---

## Ukuhavanje

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.



## Postupak

- Umetnite rešetku na najnižu razinu.
- Staklenke iste veličine postavite na rešetku. 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]
<b>Bobičasto voće</b>		
Ribiz	80	50
Ogrozd	80	55
Brusnice	80	55
<b>Koštuničavo voće</b>		
Trešnje	85	55
Žute šljive	85	55
Šljive	85	55
Breskve	85	55
Ringlo	85	55
<b>Koštuničavo voće</b>		
Jabuke	90	50
Pasirane jabuke	90	65
Dunje	90	65
<b>Povrće</b>		
Grah	100	120
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Cikla	100	60

## Posebne primjene

Namirnice za ukuhavanje	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Meso</b>		
Prethodno kuhano	90	90
Pečeno	90	90

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme ukuhavanja

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

## Cijeđenje soka iz voća

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

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

### Priprema

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

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

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

### Napomene

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

## Postupak

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

## 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".

### 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 svježe mlijeko.

Trajno mlijeko možete koristiti bez danje obrade. Svježe mlijeko potrebno je pretihodno zagrijati na 90 °C (ne prokuhavati), a zatim ohladiti na 35 °C. Kada koristite svježe 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.

## Posebne primjene

---

### 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 ili na rešetku. 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.
- Posudu s tijestom prekrive i stavite na rešetku.

#### Postavke

Posebne primjene  | Dizanje tijesta  
Vrijeme: po receptu

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: po receptu

## Otapanje želatine

### Postupak

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

### Postavke

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

# Posebne primjene

## 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.
- Bademe odmah nakon vađenja prelijte hladnom vodom jer ih inače nećete moći oguliti.

### Postavke

Načini rada  | Kuhanje na pari

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablice

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

 Vrijeme

## Konzerviranje jabuka

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

### Postavke

Automatski programi  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  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pirjanja: 4 minute

## Posebne primjene

---

### 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  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Načini rada  | Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 4 minute

### Sterilizacija posuđa

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

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

#### Postupak

- Sve dijelove posuđa postavite 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  Auto | 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)

## 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

### Odmrzavanje i zagrijavanje u kombiniranom načinu rada

Uz pomoć kombinacije pare i mikrovalova možete u jednom potezu odmrznuti i zagrijati zamrznuto jelo. Pri tome morate pohraniti osobni program (poglavlje "Osobni programi").

Otapanje i zagrijavanje u kombinaciji pare i mikrovalova ima tu prednost da su jela



- brže pripravljena nego u parnom načinu rada,
- ali nisu prepečena ili isušena kao kod mikrovalnog načina rada,
- i mogu se u jednom koraku odmrznuti i zagrijati,
- a za vrijeme trajanja pripreme nije potrebno miješanje.

	Korak	Način rada	°C	⌚ [min]
<b>Zagrijavanje jela na tanjuru*</b>				
Tijesto u umaku od rajčice, 400 g (odnos 5 : 3)	1		95 °C	1
	2		600 W	3,5
	3		85 °C	2
Kosani odrezak s pireom od krumpira i kupusom 500 g	1		95 °C	3
	2		600 W	4,5
	3		85 °C	2
<b>Odmrzavanje i zagrijavanje*</b>				
Zamrznuta variva/juhe, 250 g	1		450 W	3
	2		100 °C	1
	3		600 W	4
	4		85 °C	2
Zamrznuta variva/juhe, 500 g	1		450 W	4,5
	2		100 °C	3
	3		600 W	7
	4		85 °C	4

 Priprema na pari /  Mikrovalovi /  Temperatura/Snaga mikrovalova /  Vrijeme

\* Jela pokrivajte, na primjer s poklopcem.

## Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

	
	Prikladno za:
<b>Odmrzavanje</b>	
80 W	vrlo osjetljive namirnice: maslac, vrhnje i torta s kremom od slatkog vrhnja i maslaca, sir
150 W	sve druge namirnice
<b>Zagrijavanje</b>	
450 W	hrana za dojenčad i djecu
600 W	različita jela; zamrznuta gotova jela koja se ne trebaju zapeći
850 W	
1000 W	napitci

 Način rada mikrovalovi /  Snaga mikrovalova

Potrebno vrijeme ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi jela. Primjerice jela iz hladnjaka trebaju duže vrijeme zagrijavanja nego jela sobne temperature. Vremena možete naći u tablici na sljedećim stranicama.

# Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

---

## Prije odmrzavanja i zagrijavanja

- Stavite (zamrznuto) jelo u posudu pogodnu za mikrovalnu pećnicu i prekrijete ga.
- Posuđe stavite u sredinu na posudu za prikupljanje kondenzata na najnižu razinu.


## Tijekom odmrzavanja i zagrijavanja

- Jelo više puta okrenite, razrežite ili promiješajte. Vanjske slojeve promiješajte tako da dospiju u sredinu kako bi se rubovi brže zagrijali.

## Nakon odmrzavanja i zagrijavanja

Vrijeme izjedačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura ravnomjerno raspoređuje u jelu.

- Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila.

 **Opasnost od opekline!**

Nakon zagrijavanja obavezno promiješajte, odnosno promućkajte jelo, posebice hranu za dojenčad i djecu i probajte hranu, kako se bebe ne bi opekle.

 **Opasnost od opekline!**

Kod zagrijavanja jela toplina nastaje izravno u jelu, a posuđe ostaje hladnije (iznimka: vatrostalna keramička posuda). Zagrijava se zbog prijenosa topline s jela.

Kada vadite posudu navucite kuhinjske rukavice.

- Pazite da su jela uvijek dovoljno zagrijana i do kraja spremljena.
- Ako niste sigurno da je jelo dovoljno zagrijano/pripremljeno, namjestite dodatno vrijeme.

# Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

## Savjeti za zagrijavanje jela



Opasnost od opekлина!

Hrana za bebe i djecu ne smije biti prevruća.

Hranu za bebe i djecu zagrijavajte samo 30–60 sekundi na 450 W.

Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Zatvorene posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

Jaja mogu puknuti.

Ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja, čak ni oguljena, u načinu rada Mikrovalovi.

Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina pomoću mikrovalova, bez uporabe štapića može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno.

Ovaj tzv. zaostanak vrenja može pri vađenju posude ili trešnji posude dovesti do iznenadnog stvaranja mjehurića pare, a time i do trenutnog eksplozivnog kipljenja. Stvaranje mjehurića pare može biti toliko snažno da se vrata uređaja sama otvore.

Spriječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Pričekajte nakon zagrijavanja minimalno 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Možete dodatno za vrijeme zagrijavanja u posudu staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

## Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Primjena	Savjeti i napomene
Odmrzavanje velikih količina namirnica, npr. 2 kg ribe	Jelo namijenjeno za odmrzavanje postavite u prikladno posuđe i odložite ga na posudu za sakupljanje kondenzata.
Zagrijavanje jela	Uvijek upotrebljavajte poklopac, osim kad zagrijavajte pečena panirana jela.
Priprema zamrznutih gotovih jela	Duboko zamrznuta gotova jela možete istovremeno odmrznuti i zatim zagrijati, odnosno pripremati. Pridržavajte se uputa na pakiranju.

### Tablica za odmrzavanje i zagrijavanje jela




Vezano za tablicu u nastavku:

- Poštujte navedene stupnjeve snage, vremenske periode i vremena izjednačavanja mikrovalne pećnice. Oni su određeni pazeći na svojstva, količine i početne temperature jela.
- Načelno treba odabrati srednje vrijeme.
- Jelo postavite na posudu za prikupljanje kondenzata na najnižu razinu.






# Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Tablica za odmrzavanje jela

	Količina	 [W]	 [min]	 * [min]
<b>Mliječni proizvodi</b>				
Slatko vrhnje	250 ml	150	10–13	10–15
Maslac	250 g	80	12–14	5–10
Kriške sira	250 g	80	16–18	10–15
Mlijeko	500 ml	150	22–24	10–15
Svježi sir	250 g	150	12–14	10–15
<b>Kolači/peciva</b>				
Pješčani kolač (1 komad)	oko 100 g	150	1–2	5–10
Pješčani kolač	300 g	150	4–6	5–10
Voćni kolač (3 komada)	oko 300 g	150	10–12	10–15
Kolač s maslacem (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	5–10
Torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom (1 komad)	oko 100 g	80	10–13	5–10
(3 komada)	oko 300 g	80	23–26	5–10
Peciva (4 komada)	–	150	6–8	5–10
<b>Voće</b>				
Jagode, maline	150 g	150	9–11	5–10
Ribiz	250 g	150	10–12	5–10
Šljive	500 g	150	14–18	5–10
<b>Meso</b>				
Mljeveno goveđe meso	500 g	150	25,5–27,5	5–10
Piletina	1000 g	150	34–38	10–15
<b>Povrće</b>				
Grašak	250 g	150	10–14	5–10
Šparoge	250 g	150	8–12	10–15
Grah	500 g	150	13–18	10–15

## Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima




	Količina	 [W]	 [min]	 * [min]
Crveno zelje	500 g	150	20–25	10–15
Špinat	300 g	150	12–14	10–15

 Snaga mikrovalova /  Vrijeme odmrzavanja /  Vrijeme izjednačavanja

\* Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.

# Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Tablica za zagrijavanje odabranih jela

	Količina	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
<b>Napitci<sup>2)</sup></b>				
Kava, temperatura konzumiranja 60 – 65°C	1 šalica (200 ml)	1000	1:00–1:10	–
Mlijeko, temperatura konzumiranja 60 – 65°C	1 šalica (200 ml)	1000	1:20–1:40 <sup>3)</sup>	–
Zakuhavanje vode	1 šalica (125 ml)	1000	1:30–1:50	–
Dječja bočica (mlijeko)	oko 200 ml	450	1:10–1:20 <sup>3)</sup>	1
Kuhano vino, grog temperatura konzumiranja 60 – 65 °C	1 čaša (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
<b>Jela<sup>3)</sup></b>				
Dječja hrana (sobna temperatura)	1 čaša (200 g)	450	00:30–1	1
Pečeni kotlet	200 g	600	4–6	1
Riblji file, pečen	200 g	600	3–4	2
Pečenje s umakom	200 g	600	4–6	1
Prilozi	250 g	600	3–5	1
Povrće	250 g	600	4–5	1
Umaci za pečenje	250 ml	600	4–5	1
Juha / varivo	250 ml	600	4–5	1
Juha / varivo	500 ml	600	7–8	1

 Snaga mikrovalova /  Vrijeme zagrijavanja /  Vrijeme izjednačavanja

<sup>1</sup> Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.

<sup>2</sup> Sprječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Pričekajte nakon zagrijavanja minimalno 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Možete dodatno za vrijeme zagrijavanja u posudu staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

<sup>3</sup> Vremena se odnose na polaznu temperaturu jela od otprilike 5°C. Kod jela koja se ne pohranjuju u hladnjaku, kao polazna temperatura se uzima 20°C. Jela zagrijavajte (uz iznimku hrane za dojenčad i osjetljive umake) na temperaturu 70–75°C.

# Postavke

---

## 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.

## 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
Brzi mikrovalovi	Snaga Vrij. pripreme
Kokice	Vrij. pripreme
Održavanje topline	Kuhanje na pari Uključeno / Isključeno * Mikrovalovi Uključeno / Isključeno *
Redukcija pare	Uključeno * / Isključeno
Preporučene temperature	
Snage MV	

## Postavke




Stavka izbornika	Moguće postavke
Sigurnost	Blokada uključivanja uređaja  Uključeno / Isključeno * Blokada tipki Uključeno / Isključeno *
Tvrdoća vode	Meka Srednje tvrda Tvrda *
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključeno / Isključeno *
Tvorničke postavke	Postavke Osobni programi Snage MV Preporučene temperature MyMiele

\* Tvornička postavka

## 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




### Prikaz

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 ili koristiti funkcije alarma + podsjetnika minuta , Brzo MV  ili Popcorn .

- Isključeno

Zaslon je zbog uštede energije taman. Pećnicu morate uključiti kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za funkcije Alarm + podsjetnik minuta , osvjetljenje , Brzo MV  i Popcorn.

- 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).

# Postavke

## 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 zaslona

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 Uključen ili Isključeno, kako bi uključili ili isključili zvučne signale.

### Ton 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 Uključen 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.



## 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.

## Brzi mikrovalovi

Za trenutno pokretanje uređaja unaprijed je podešena snaga 1000 W i vrijeme pripreme od 1 minute.

– Snaga

Možete podesiti snagu na 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.

– Vrij. pripreme

Maksimalno vrijeme pripreme možete podesiti ovisno o odabranoj snazi:  
80–300 W: maksimalno 10 minuta  
450–1000 W: maksimalno 5 minuta

## Popcorn (Kokice)

Kako bi se mikrovalna pećnica trenutno pokrenula za pripremu kokica tvornički je podešena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme u trajanju od 2:45 minute. To je u skladu s uputama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj.

Moete podesiti vrijeme pripreme, ali ne snagu mikrovalne pećnice.

– Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute.

# Postavke


---

## Održavanje topline

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

### Kuhanje na pari

- Uključeno


U načinu rada parne pećnice  aktivirana je funkcija održavanja topline, ukoliko se priprema na temperaturi iznad 80°C. Ukoliko se jela nakon isteka vremena pripreme ne izvade van iz parne pećnice, nakon 5 minuta se uključuje funkcija održavanja topline. Na zaslonu se pojavljuje Održavanje topline i jela se griju na temperaturi od 70°C u trajanju od 15 minuta. Otvaranjem vrata i dodiranjem na zaslon prekida se faza održavanja temperature jela.

- Isključeno

Funkcija zadržavanja topline je isključena.

## Mikrovalovi

- Uključeno

U načinu rada s mikrovalovima  aktivirana je funkcija održavanja topline ako odaberete snagu od barem 450 W i vrijeme pripreme u trajanju od barem 10 minuta. 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 snagom od 150 W. Faza održavanja topline prekida se otvaranjem vrata ili dodiranjem na zaslon.

- Isključeno

Funkcija zadržavanja topline je isključena.

## Redukcija pare

### – Uključeno

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

### – 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.

## Snaga mikrovalova

Dobro je promijeniti preporučene temperature ako često radite s drugačijom snagom mikrovalne pećnice.

Čim pozovete točku izbornika, prikazuju se načini rada i specijalne primjene s preporučenom snagom.

- Odaberite željeni način rada/specijalnu primjenu.
- Promijenite predloženu snagu.
- Potvrdite s OK.

# Postavke

---

## Sigurnost


### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje parne pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm ili podsjetnik 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.

## 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.

# Postavke

---

## Tvorničke postavke

- Postavke

Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.

- Osobni programi

Brišu se svi osobni programi.

- Snage MV

Promijenjena snaga mikrovalova vraćena je na tvorničke postavke.

- 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)

Ispitno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokule (8.1)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	po želji <sup>3</sup>	100	3
Raspodjela pare					
Brokule (8.2)	1x DGGL 1/2-40L	300	po želji	100	3
Snaga kod maksimalne količine punjenja					
Grašak (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	po 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

 Razine umetanja od dolje /  Temperatura /  Vrijeme pripreme

<sup>1</sup> Posudu za prikupljanje kondenzata uvijek postavite u najnižu razinu.

<sup>2</sup> Umetnite ispitno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).





<sup>3</sup> U ovu razinu umetnite po 2 DGGL 1/2-40L jedan za drugim.



<sup>4</sup> U ovu razinu umetnite po 2 DGGL 1/2-40L jedan za drugim.

<sup>5</sup> Test je završen kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85 °C.

# Podaci za ispitivačke institute

## Ispitna jela prema EN 60705 (način rada mikrovalovi)

Ispitno jelo	 <sup>1</sup>	 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Napomena
Krema od jaja, 1000 g (12.3.1)	1	450	25,5–27	120	Posuda: pogledajte opis 12.3.1.2 i prilog B, promjer na gornjem rubu 250 x 250 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Pješčani kolač, 475 g (12.3.2)	1	450	12	5	Posuda: pogledajte opis 12.3.2.2 i prilog B, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Mljeveno meso, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	15 + 15	5	Posuđe: pogledajte opis 12.3.3.2 i prilog B, promjer na gornjem rubu 250 x 124 mm, ne poklapati tijekom pripreme, posudu staviti poprečno u prostor za pripremu jela
Odmrzavanje mesa (mljevene govedine), 500 g (13.3)	1	150	25–26,5	10	Posuđe: pogledajte opis 13.3.2 i prilog B, odmrzavati otvoreno, okrenuti nakon polovice vremena
Maline, 250 g (A.3.2)	1	150	7,5	3	Posuda: pogledajte opis A.3.2.2, odmrzavati otvoreno


 Razina od dolje /  Snaga mikrovalova /  Odmrzavanje ili priprema jela /  Vrijeme izjednačavanja

<sup>1</sup> Koristite posudu za pripremu kondenzata kao prostor za odlaganje jela.

<sup>2</sup> Ostavite probno jelo da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.



## 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.

Provjerite jesu li vrata ili brtva na vratima oštećeni. Načine rada i funkcije s mikrovalovima nemojte upotrebljavati dok uređaj ne popravi stručni serviser.

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.

# Čišćenje i održavanje

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor,
- sredstva za uklanjanje kamenca,
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje),
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala,
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika,
- sredstva za čišćenje perilica za posude,
- 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

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

## Prostor za pripremu jela

- 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.

## Tipka za automatsko otvaranje vrata

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

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

## Spremnik za vodu

- Nakon svakog postupka pripreme jela s parom izvadite i ispraznite spremnik s vodom. Prije pražnjenja uklonite zaštitu.
- Ručno ispreite spremnik s vodom i osušite ga naknadno, kako bi spriječili stvaranje mrlja od kamenca.

## Pribor

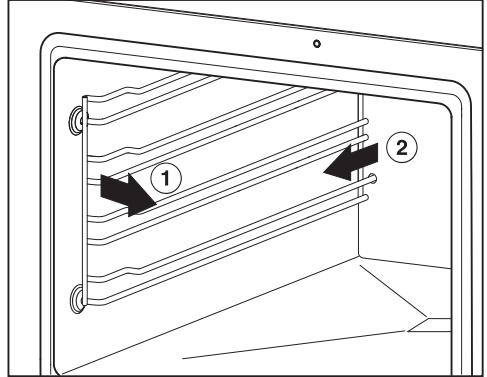
Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

## Posuda za kondenzat, rešetka, posuda za kuhanje

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


## Vodilice za prihvat

Rešetke za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.




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

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

 Rešetka za prihvat nalaze se u plastičnim vodilicama. Provjerite vodilice na oštećenja. Ukoliko uočite oštećenje, mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti dok se ne popravi.


# Čišćenje i održavanje

## Održavanje

Funkcije Završetak u i Početak u nisu Održavanje  ponuđene.

### Namakanje

Jača zaprljanja nakon postupka pečenja možete omekšati ovim programom.

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

Postupak namakanja 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 zaslonu 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 isprazniti, isprati i sa svježom vodom napuniti spremnik za vodu.

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Održavanje  | Uklanjanje kamenca.

Na zaslonu se prikazuje napomena:

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

Na zaslonu se prikazuje preostalo vrije- me. Postupak uklanjanja kamenca počinje.

Postupak uklanjanja kamenca može se prekinuti samo tijekom prvih 6 minuta. Nikako ne isključite parnu pećnicu prije isteka postupka uklanjanja ka- menca jer se u protivnom postupak mora pokrenuti ispočetka.

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

- Slijedite upute na zaslonu.
- Potvrdite s OK.


Po isteku preostalog vremena na zaslo- nu se prikazuje Postupak završen.

### Nakon uklanjanja kamenca

- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite i ispraznite spremnik s vo- dom. Prije pražnjenja uklonite zaštitu.
- Osušite spremnik za vodu i prostor za pripremu jela.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.




## Što učiniti ako ...

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




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

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Parna pećnica se ne može uključiti.</b>	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na pločici s podacima).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač ili do kraja odvrnete rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja / uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
<b>Parna pećnica se ne zagrijava.</b>	Podešen demonstracijski način rada. ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajna mjesta").
<b>Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.</b>	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.
<b>Nakon uključivanja parne pećnice, za vrijeme rada i nakon isključivanja čuje se šum (zujanje).</b>	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. On nastaje kod upumpavanja i ispumpavanja vode.

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.</b></p>	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").</li> </ul>
<p><b>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</b></p>	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorite vrata.</li> </ul> <p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.</li> </ul> <p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <p>Potrebno je zamijeniti brtvu vrata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite se servisu za izmjenu brtve vrata.</li> <li>■ Do izmjene nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu.</li> </ul>
<p><b>Kod ponovnog uključivanja pojavljuje se šum nalik zviždanju.</b></p>	<p>Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.</p>
<p><b>Nisu navedene funkcije</b> Početak u i Završetak u</p>	<p>Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, npr. po završetku postupka pripreme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ostavite vrata otvorenima kako bi se prostor za pripremu jela ohladio.</li> </ul> <p>Kod Priprema jelovnika i Održavanje  ove funkcije nisu ponuđene.</p>
<p><b>Prostor za pripremu jela je jako vlažan nakon dužeg postupka pripreme u načinu rada s mikrovalovima .</b></p>	<p>Parna pećnica s mikrovalovima je punopravna parna pećnica. Prostor za pripremu jela je potpuno izoliran, za razliku od konvencionalnih mikrovalnih pećnica, gdje se radi o sustavu s protokom zraka. Obzirom na izoliran prostor za pripremu jela, pri dugotrajnim postupcima pripreme u načinu rada s mikrovalovima  na bočnim se stijenkama i na unutarjoj strani stakla vrata stvara kondenzat. Količina kondenzata ovisi o trajanju pripreme i udjelu vlage u namirnici koja se priprema.</p>

## Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Po isteku podešenog vremena jelo u načinu rada Mikrovalovi  nije dovoljno zagrijano, odnosno do kraja pripremljeno.</p>	<p>Nakon prekinutog postupka pripreme jela, mikrovalna pećnica se nije uključila.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno pokrenite postupak, sve dok se jelo dovoljno ne zagrije ili ne zapeče.</li> </ul> <p>Kod pripreme ili zagrijavanja s mikrovalovima podešeno je kratko vrijeme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite da li je kod podešene snage mikrovalne pećnice podešeno odgovarajuće vrijeme. Kod niže snage, vrijeme pripreme je duže.</li> </ul> <p>Zbog vlastite zaštite parna pećnica kod manjih punjenja automatski smanjuje snagu, sve dok se ne postigne snaga primjerena punjenju. Na zaslonu je i dalje prikazana prvotno podešena snaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pri nižoj snazi mikrovalova, sve dok se jelo dovoljno ne zagrije ili ne zapeče.</li> </ul>
<p>Nakon zagrijavanja ili pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi  jelo se prebrzo ohladilo.</p>	<p>Zahvaljujući svojstvima mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima namirnice, a potom se prenosi na sredinu. Ako se jelo zagrijava na većoj postavci snage, izvana može biti vruće, a iznutra još nezagrijano. Tijekom izjednačavanja temperature jelo iznutra postaje toplije, a izvana hladnije.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posebno kod pripreme jela različitog sastava, kao na primjer kod raznih menija, odaberite nižu snagu mikrovalova uz odgovarajuće duže vrijeme pripreme jela.</li> </ul>
<p>Kokice pripremljene pomoću funkcije Popcorn (Kokice)  nisu u cijelosti pripremljene (pripremljeno je manje od polovice).</p>	<p>Prostor za pripremu jela bio je pretopao/ili prevlažan. Vrijeme pripreme bilo je prekratko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pogledajte poglavlje "Popcorn".</li> </ul>
<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.</p>	<p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju.</li> </ul>



Problem	Uzrok i rješenje
F44	Pogreška u komunikaciji <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 236 1031 300">■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite.</li><li data-bbox="400 304 1031 363">■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se službi za servis.</li></ul>
<b>F i druge brojke</b>	Tehnički kvar <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 411 916 443">■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.</li></ul>

## Dodatni pribor

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

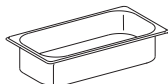
Te proizvode možete sasvim jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine: [www.miele-shop.hr](http://www.miele-shop.hr)

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

Posuda i rešetka nisu prikladne za mikrovalni način rada!

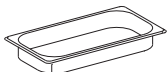
### Posude za kuhanje

#### DGG 1/2-80L



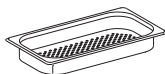
Neperforirana posuda za kuhanje  
zapremnine 4,1 l /  
iskoristivog kapaciteta 3,5 l  
375 x 197 x 80 mm (ŠxDxV)

#### DGG 1/2-40L



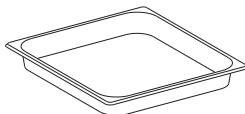
Neperforirana posuda za kuhanje  
zapremnine 2,0 l /  
iskoristivog kapaciteta 1,4 l  
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

#### DGGL 1/2-40L



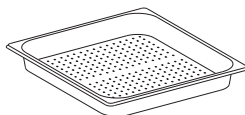
Perforirana posuda za kuhanje  
zapremnine 2,0 l /  
iskoristivog kapaciteta 1,4 l  
375 x 197 x 40 mm (ŠxDxV)

#### DGG 1/1-40L



Neperforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 4,0 l /  
iskoristivog kapaciteta 3,4 l  
375 x 394 x 40 mm (ŠxDxV)

#### DGGL 1/1-40L



Perforirana posuda za pripremu ječa  
zapremnine 4,0 l /  
iskoristivog kapaciteta 3,4 l  
375 x 394 x 40 mm (ŠxDxV)

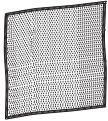
### Sredstva za čišćenje i održavanje

**Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)**



Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

**Krpa od mikrovlakana**



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

### Ostalo

**DMGS 1/1-30L**

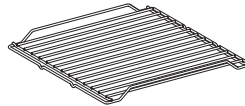


Staklena posuda za prikupljanje kondenzata

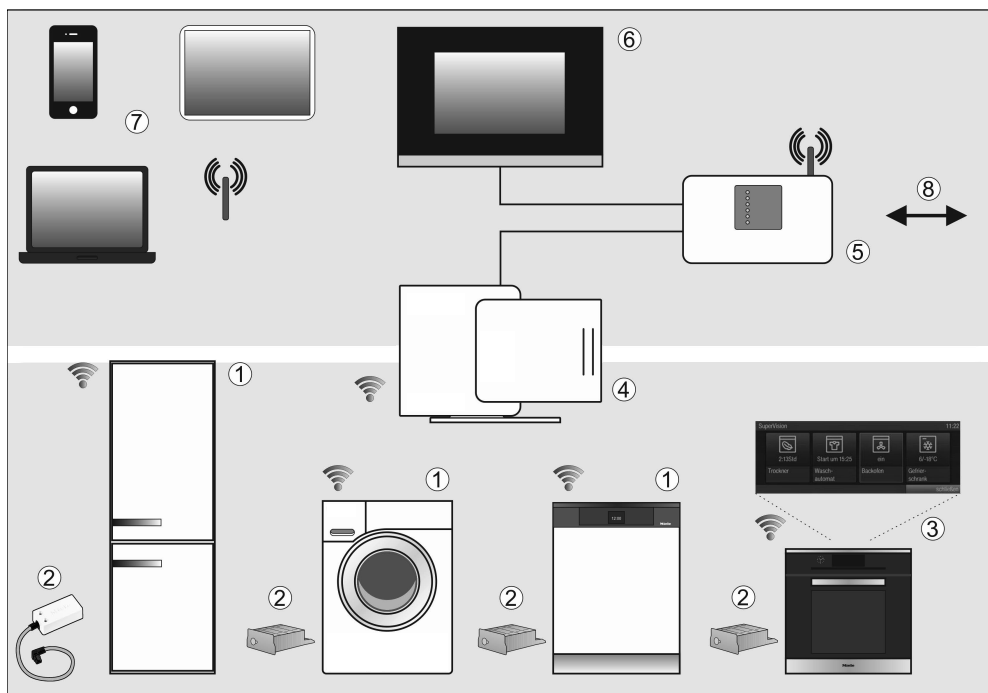
Posuda za prikupljanje kondenzata koristi se u parnom načinu rada za sakupljanje tekućine koja se stvara prilikom pripreme hrane.

U načinu rada s mikrovalovima koristi se uvijek kao podloga za odlaganje. 375 x 394 x 30 mm (ŠxVxD)

**DMSR 1/1L**



Rešetka za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje



- 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.
- U Njemačkoj se alternativno uz Miele@home Gateway za mrežno povezivanje opremljeni kuhinjski uređaji mogu integrirati u platformu QIVICON Smart Home ([www.qivicon.de](http://www.qivicon.de)).

## **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.

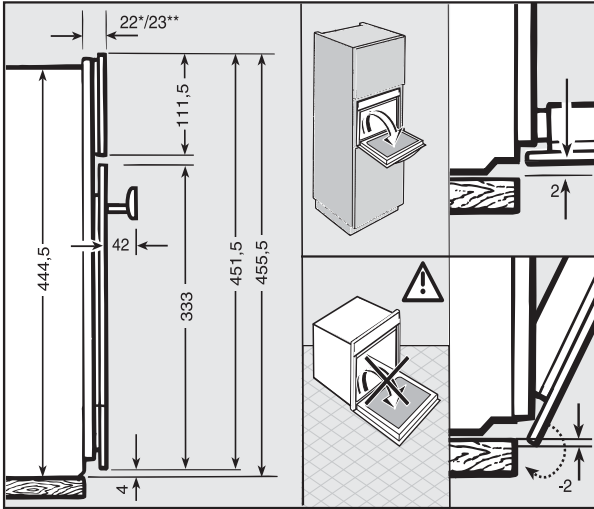
► Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.

► 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.

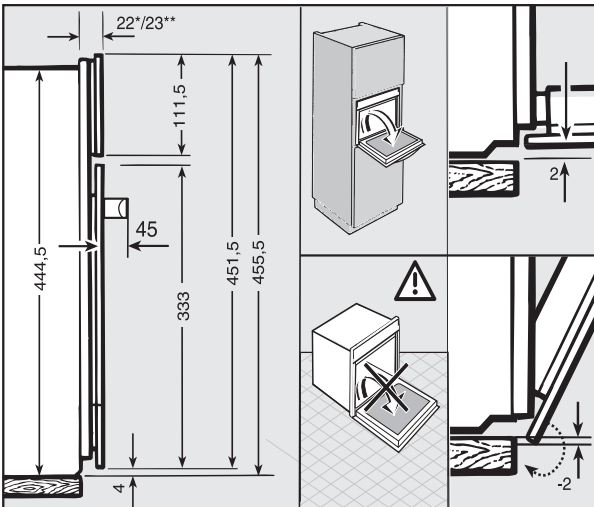
Sve mjere su navedene u mm.

# Detaljne mjere prednje strane parne pećnice

## Prednja strana PureLine



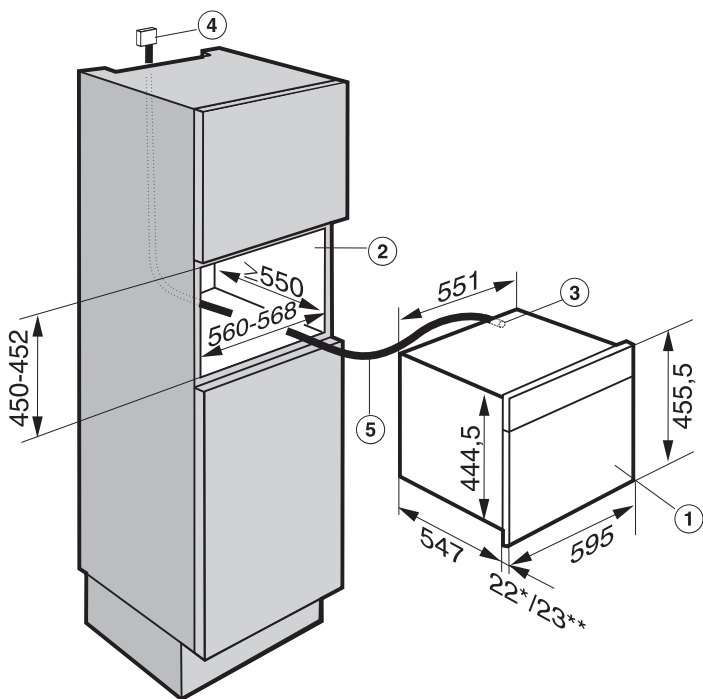
## Prednja strana Contour



\* Staklena prednja strana / \*\* Metalna prednja strana

## Dimenzije za ugradnju

### Ugradnja u gornji kuhinjski ormarčić

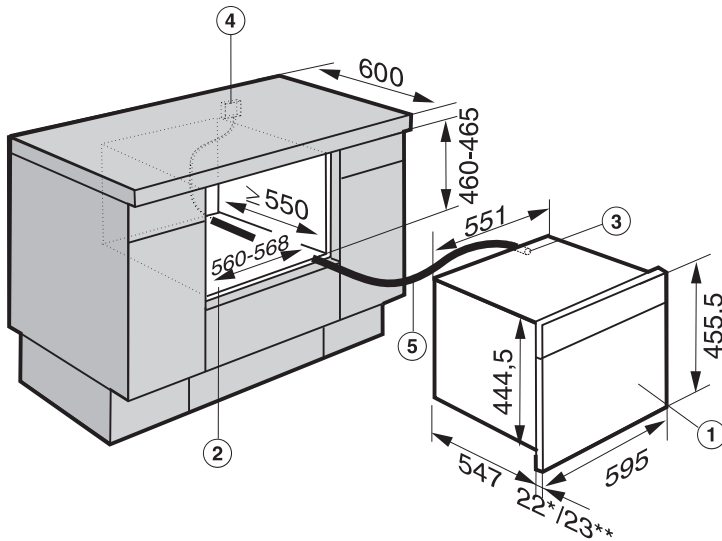


- ① Parna pećnica
- ② Niša za ugradnju
- ③ Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu
- ④ Preporučena pozicija za električni priključak
- ⑤ Priključni kabel, L = 2.000 mm

\* Staklena prednja strana / \*\*Metalna prednja strana



## Ugradnja u donji kuhinjski ormarić



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

\* Staklena prednja strana / \*\*Metalna prednja strana

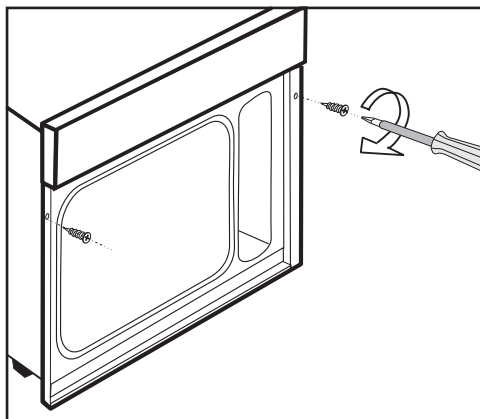
# Ugradnja

## 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 isporučeniim 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 polužicu iz položaja 1 (uključeno) u položaj 0 (isključeno).

### Zaštitna sklopka FID

(Greška - Zaštitna sklopka)

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

## Zamjena priključnog kabela

 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.

## Servis

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

- svom Miele prodavaču ili
- Miele servisu.

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

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

## 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](mailto: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](mailto:info@miele.hr)  
[www.miele.hr](http://www.miele.hr)

**Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: [www.miele.hr](http://www.miele.hr)**

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

DGM 6800



hr-HR

M.-Nr. 10 231 910 / 01