

Upute za uporabu i ugradnju

Parna pećnica s funkcijom mikrovalova



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

Sadržaj

| | |
|---|----|
| Sigurnosne napomene i upozorenja | 7 |
| Vaš doprinos zaštiti okoliša | 19 |
| Pregled | 20 |
| Parna pećnica..... | 20 |
| Isporučeni pribor | 21 |
| Upravljački elementi | 23 |
| Tipka za uključivanje/isključivanje | 24 |
| Zaslon..... | 24 |
| Senzorske tipke | 24 |
| Simboli..... | 26 |
| Princip rukovanja | 27 |
| Odabir točke izbornika | 27 |
| Promjena postavke u listi za odabir | 27 |
| Promjena postavke segmentnim klizačem | 27 |
| Odabir načina rada ili funkcije | 28 |
| Unos brojeva | 29 |
| Unos slova..... | 29 |
| Aktivacija MobileStart..... | 29 |
| Opis načina rada | 30 |
| Način rada s parom | 30 |
| Spremnik za vodu..... | 30 |
| Temperatura | 30 |
| Vrijeme pripreme | 30 |
| Šumovi | 30 |
| Faza zagrijavanja | 31 |
| Faza pripreme jela | 31 |
| Redukcija pare..... | 31 |
| Način rada s mikrovalovima | 32 |
| Način rada | 32 |
| Odabir posuđa | 32 |
| Staklena posuda..... | 37 |
| Osvjetljenje prostora za pripremu jela | 37 |
| Prva uporaba | 38 |
| Miele@home | 38 |
| Osnovne postavke..... | 39 |
| Prvo čišćenje parne pećnice | 40 |
| Prilagođavanje temperature vrelišta | 41 |

| | |
|---|----|
| Postavke | 42 |
| Pregled postavki..... | 42 |
| Pozivanje izbornika „Postavke“ | 44 |
| Jezik  | 44 |
| Dnevno vrijeme..... | 44 |
| Datum..... | 45 |
| Osvjetljenje..... | 45 |
| Zaslon..... | 45 |
| Glasnoća | 46 |
| Jedinice | 46 |
| Brzi MV | 47 |
| Kokice..... | 47 |
| Održavanje topline | 47 |
| Redukcija pare..... | 48 |
| Preporučene temperature..... | 48 |
| Preporučene snage | 48 |
| Tvrdoća vode..... | 49 |
| Sigurnost | 50 |
| Miele@home | 51 |
| Daljinsko upravljanje..... | 52 |
| Aktivacija MobileStart..... | 52 |
| Remote Update | 52 |
| Verzija softvera | 53 |
| Prodajno mjesto | 53 |
| Tvorničke postavke..... | 54 |
| Podsjetnik minuta | 55 |
| Glavni izbornik i podizbornici | 57 |
| Upravljanje | 58 |
| Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela | 59 |
| Promjena temperature | 60 |
| Promjena snage mikrovalova | 60 |
| Podešavanje vremena pripreme | 61 |
| Promjena podešenog vremena pripreme | 62 |
| Brisanje podešenog vremena pripreme | 63 |
| Prekid postupka pripreme jela u načinima rada s mikrovalovima | 63 |
| Prekid postupka pripreme jela u načinima rada s parom..... | 63 |
| Prekid postupka pripreme..... | 64 |
| Brzi MV i Kokice | 65 |
| Brzi MV | 65 |
| Kokice..... | 66 |

Sadržaj

| | |
|--|-----|
| Važne i korisne informacije za pripremu na pari | 67 |
| Posebnost pripreme na pari | 67 |
| Posuđe za kuhanje | 67 |
| Staklena posuda..... | 67 |
| Razina umetanja..... | 68 |
| Duboko zamrznute namirnice..... | 68 |
| Temperatura | 68 |
| Vrijeme pripreme | 68 |
| Priprema s tekućinom | 68 |
| Vlastiti recepti | 68 |
| Kuhanje na pari | 69 |
| Eco kuhanje na pari..... | 69 |
| Napomene o tablici za pripremu jela..... | 69 |
| Povrće | 70 |
| Riba | 73 |
| Meso..... | 76 |
| Riža..... | 78 |
| Žitarice..... | 79 |
| Rezanci/Tjestenina | 80 |
| Okruglice | 81 |
| Sušene mahunarke..... | 82 |
| Kokošja jaja | 84 |
| Voće..... | 85 |
| Kobasice..... | 85 |
| Rakovi..... | 86 |
| Školjke | 87 |
| Priprema jelovnika | 88 |
| Sous-vide | 90 |
| Ostale primjene | 98 |
| Zagrijavanje s parom | 98 |
| Odmrzavanje na pari | 101 |
| Blanširanje | 104 |
| Ukuhavanje..... | 104 |
| Sterilizacija posuđa | 107 |
| Dizanje tijesta s kvascem | 107 |
| Zagrijavanje vlažnih ručnika | 108 |
| Otapanje želatine..... | 108 |
| Dekristalizacija meda..... | 109 |
| Otapanje čokolade | 109 |
| Priprema jogurta..... | 110 |
| Topljenje slanine | 111 |

| | |
|--|------------|
| Pirjanje luka | 111 |
| Cijeđenje soka iz voća..... | 112 |
| Guljenje namirnica..... | 113 |
| Konzerviranje jabuka | 113 |
| Priprema umućenih poširanih jaja | 113 |
| Brza priprema | 114 |
| Priprema krumpira u ljusci (tvrdo kuhan)..... | 115 |
| Priprema riže | 116 |
| Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima | 117 |
| Odmrzavanje | 118 |
| Podgrijavanje..... | 122 |
| Automatski programi | 127 |
| Kategorije | 127 |
| Uporaba automatskih programa | 127 |
| Osobni programi..... | 128 |
| Osobni programi..... | 128 |
| Podaci za ispitivačke institute..... | 131 |
| Čišćenje i održavanje..... | 134 |
| Čišćenje prednje strane parne pećnice..... | 135 |
| Čišćenje prostora za pripremu jela..... | 135 |
| Čišćenje spremnika za vodu | 136 |
| Pribor | 136 |
| Čišćenje vodilice za prihvat..... | 137 |
| Održavanje | 137 |
| Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici..... | 137 |
| Namakanje | 139 |
| Što učiniti, ako | 140 |
| Dodatni pribor..... | 145 |
| Servis | 146 |
| Kontakt u slučaju smetnji | 146 |
| Jamstvo..... | 146 |
| Ugradnja..... | 147 |
| Sigurnosne napomene za ugradnju..... | 147 |

Sadržaj

| | |
|---|------------|
| Dimenzije za ugradnju | 148 |
| Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić | 148 |
| Ugradnja u donji kuhinjski ormarić | 149 |
| Bočna strana | 150 |
| Priključak i ventilacija | 151 |
| Ugradnja parne pećnice | 152 |
| Električni priključak..... | 153 |
| Izjava o sukladnosti..... | 155 |

Sigurnosne napomene i upozorenja

Parna paćenica s mikrovalovima u nastavku će se zbog pojednostavljenja nazivati parna pećnica.

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

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

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

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

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

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 za pripremu s parom, odmrzavanje, zagrijavanje, kuhanje i pripremu namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Opasnost od požara zapaljivim materijalima.
Ako sušite zapaljive materijale u načinu rada s mikrovalovima, isparava u njima sadržana voda. Time se 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.
- ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.

Djeca u kućanstvu

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ 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 parna pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se
mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Parnu peć-
nicu nemojte koristiti u situacijama kada
 - su vrata iskrivljena,
 - prostor za pripremu jela ima udubine ili je zakrivljen,
 - su okovi 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, morate ga zamijeniti posebnim električnim kabelom (pogledajte poglavlje „Električni priključak“).

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, parna pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
 - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Kada je parna pećnica ugrađena iza primjerice prednje strane namještaja (npr. iza vrata), prednju stranu namještaja ne zatvarajte tijekom korištenja parne pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti parna pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se parna pećnica potpuno ohladi.

Pravilna uporaba

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



Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Parna pećnica se tako može oštetiti.

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

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. Način rada Mikrovalovi  nemojte koristiti za sušenje, primjerice cvijeća, začina, kruha, peciva ili ostalih zapaljivih materijala budući da postoji opasnost od ozljeda i požara.

▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka.

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




Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređuje.

▶ Opasnost od ozljede vrućom namirnicom. Kod zagrijavanja namirnice toplina se stvara izravno u namirnici pa posuđe ostaje hladnije (iznimka: kameno posuđe namijenjeno uporabi u pećnici). Posuđe se zagrijava zbog prijenosa topline s namirnice.

Nakon što ste izvadili namirnicu, provjerite je li postigla odgovarajuću temperaturu. Ne 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.


Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Način rada Mikrovalovi  nije predviđen za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta, jer tako mogu nastati visoke temperature. Možete se opeći prilikom vađenja predmeta.
- ▶ Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama. Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati namirnice ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.
- ▶ Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina u načinu rada Mikrovalovi  može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Takav zaostatak vrenja može dovesti trenutnog eksplozivnog kipljenja, tako da se prilikom vađenja posude možete opeći o vruću tekućinu. U nepovoljnim uvjetima tlak može biti toliko jak, da se vrata sama otvore. Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja ili kuhanja. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja


▶ Kada zagrijavate ili pripremate 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 .

▶ Vrata parne pećnice 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 izvući mrežni utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.




▶ Kod posuđa sa šupljim ručkama i ručkom poklopca u prazne ručke može dospjeti vlaga. Isparavanjem vlage stvara se jači pritisak, koji može eksplozivno uništiti šuplje dijelove (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju).

U načinu rada Mikrovalovi  ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

▶ Plastično posuđe koje nije prikladno uporabi u mikrovalnoj može se uništiti u načinu rada Mikrovalovi  i u načinima rada s mikrovalovima te tako oštetiti parnu pećnicu.

Nemojte upotrebljavati metalne posude, aluminijsku foliju, pribor za jelo, 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 ni plastične posude s aluminijskim poklopcem koji nije skinut do kraja (pogledajte poglavlje „Način rada s mikrovalovima“, odlomak „Odabir posuđa“).

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Opasnost od požara uzrokovanog zapaljivim materijalima. Jednokratno posuđe od plastike mora imati svojstva navedena u odlomku „Način rada s mikrovalovima“, odlomak „Odabir posuđa“. Parnu pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijevate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.
- ▶ Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije, koja reflektira mikrovalove. Papir koji omata aluminijsku foliju može se tako jako zagrijati, da se zapali. Mikrovalovima nemojte zagrijevati namirnice u pakiranjima za zadržavanje topline, primjerice u vrećicama za pečene pilića.
- ▶ Parna se pećnica može oštetiti ako pećnicu upotrebljavate bez namirnica ili s pogrešnim punjenjem u načinu rada s mikrovalovima . Način rada s mikrovalovima  ne koristite za prethodno zagrijavanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja. Način rada s mikrovalovima  nikada ne uključujte s praznim prostorom za pripremu jela.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Čišćenje i održavanje

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

Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

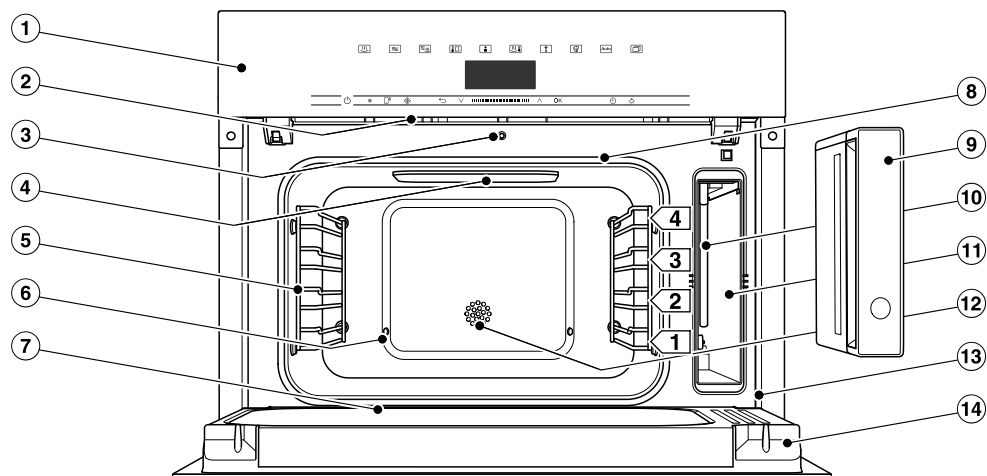
Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada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



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

Pregled

Parna pećnica



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

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

Tipska naljepnica

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

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

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

Isporučeni pribor

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


DMGS 1/1-30L



1 staklena posuda

Staklena posuda je prikladna za sve načine rada.

U načinu rada s parom staklenu posudu upotrijebite za prikupljanje tekućina koje kapaju.

U načinu rada s Mikrovalovi  staklenu posudu upotrijebite **uvijek** kao posudu za odlaganje.


375 x 394 x 30 mm (ŠxDxV)

Staklenu posudu opteretite s maksimalno 8 kg.

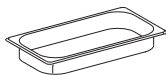
Velike oscilacije u temperaturi mogu oštetiti staklenu posudu.

Vruću staklenu posudu ne odlažite na hladnu površinu, kao primjerice radnu ploču od granita ili pločica, već na odgovarajući podmetač.

Pregled

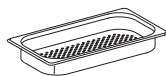
Isporučene posude za pripremu jela i rešetka **nisu** prikladni za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

Tablete za uklanjanje kamenca

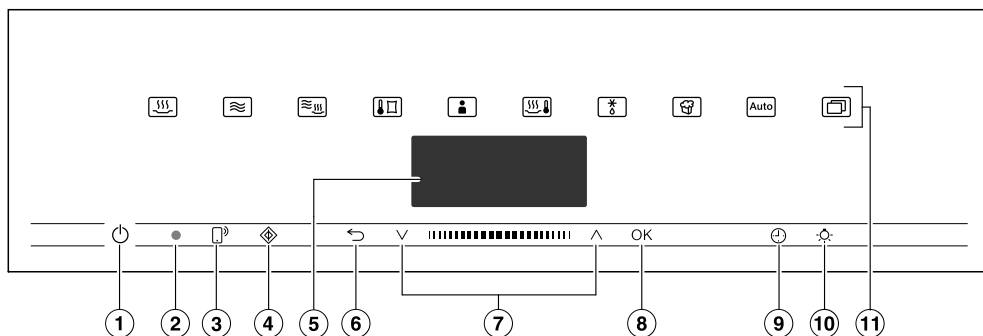
Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Miele kuharica „Kuhanje na pari“

Najbolji recepti iz eksperimentalne Miele kuhinje

Miele kuharica „Kuhanje i zagrijavanje“

Najbolji recepti iz eksperimentalne Miele kuhinje



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju
Za uključivanje i isključivanje parne pećnice
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka 📱
Za upravljanje parnom pećnicom putem Vašeg mobilnog krajnjeg uređaja
- ④ Senzorska tipka ◆
Za pokretanje funkcije Brzi mikrovalovi
- ⑤ Zaslona
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Senzorska tipka ←
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke i za promjenu točki izbornika tijekom postupka pripreme
- ⑦ Područje navigacije tipkama sa strelicama ^ i V
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑧ Senzorska tipka OK
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑨ Senzorska tipka ⌚
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑩ Senzorska tipka 💡
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑪ Senzorske tipke
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki

Upravljački elementi

Tipka za uključivanje/isključivanje

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

Ovom tipkom uključujete i isključujete parnu pećnicu.

Zaslon

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

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

Senzorske tipke





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

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



Senzorske tipke iznad zaslona

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

Senzorske tipke ispod zaslona






| Senzorska tipka | Funkcija |
|---|---|
|  | <p>Ako parnom pećnicom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli narančasto te je na raspolaganju funkcija MobileStart.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, parnom pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Ovom senzorskom tipkom pokrećete funkciju Brzi MV. Postupak pripreme se odvija s maksimalnom snagom mikrovalova (1000 W) i vremenom pripreme od 1 minute (pogledajte poglavlje „Brzi MV“). Višestrukim dodirivanjem senzorske tipke vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.</p> <p>Ova se funkcija može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.</p> |
|  | <p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kada istovremeno traje priprema jela ovom senzorskom tipkom možete mijenjati vrijednosti i postavke, kao primjerice temperaturu ili vrijeme pripreme za postupak pripreme ili možete prekinuti postupak pripreme.</p> |
|  | <p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostora između, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz točke izbornika one se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi.</p> <p>Vrijednosti ili postavke na svijetloj podlozi možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p> |

Upravljački elementi

| Senzorska tipka | Funkcija |
|---|---|
| OK | <p>Kada su funkcije na zaslonu prikazane na svijetloj podlozi možete ih pozvati senzorskom tipkom OK. Potom možete promijeniti odabranu funkciju.</p> <p>Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena.</p> <p>Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.</p> |
|  | <p>Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja).</p> <p>Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.</p> |
|  | <p>Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela.</p> <p>Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.</p> |

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

| Simbol | Značenje |
|---|--|
|  | Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite sa senzorskom tipkom OK. |
|  | Podsjetnik minuta |
|  | Kvačica označava aktualnu postavku. |
|  | Postavke kao što su svjetlost zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču. |
|  | Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“). |

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

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

Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Promjena postavke u listi za odabir

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

Savjet: Aktualna postavka označena je kvačicom \surd .

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

Promjena postavke segmentnim klizačem

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

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


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

- Odabir potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.


Princip rukovanja

Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

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

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

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

Unos brojeva

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

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

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

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

Unos slova

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

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

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.

Savjet: Raspoloživo je maksimalno 10 znakova.

Znakove možete jedan za drugim brisati s \leftarrow .

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

Naziv se pohranjuje.

Aktivacija MobileStart

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

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

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

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

Opis načina rada

Način rada s parom

Spremnik za vodu

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

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

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

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

Temperatura

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

Vrijeme pripreme

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

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


Šumovi

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

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

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

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

Faza pripreme jela

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

Redukcija pare

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

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

Opis načina rada

Način rada s mikrovalovima

Način rada

U parnoj pećnici se nalazi magnetron, koji struju pretvara u elektromagnetske valove (mikrovalove). Ti se valovi ravnomjerno raspoređuju u prostoru za pripremu jela i dodatno se reflektiraju od njegovih metalnih stijenki.


Mikrovalovi prodiru sa svih strana u namirnicu. Namirnice se sastoje od brojnih molekula. Ova molekule (prije svega molekule vode) se mikrovalovima snažno pokreću. Tako se namirnica zagrijava izvana prema unutra. Što namirnica sadrži više vode, to se ona brže zagrijava ili kuha.

Prednosti mikrovalova

- Namirnice se načelno mogu pripremati s malim dodatkom tekućine ili masnoće ili bez njih.
- Vremena odmrzavanja, zagrijavanja ili pripreme su kraća nego kod ploča za kuhanje ili pećnica.

Odabir posuđa



Kako bi mikrovalovi mogli doći do namirnice, posuđe mora propuštati mikrovalove. Mikrovalovi prodiru kroz porculan, staklo, karton, plastiku ali ne i metal. Ne upotrebljavajte metalno posuđe ili posuđe koje sadrži metal. Metal reflektira mikrovalove, tako da mogu nastati iskre i mikrovalovi se ne apsorbiraju.

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama.


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

Nikada ne zagrijavajte krute ili tekuće namirnice u zatvorenim posudama ili bocama.

Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.

 Opasnost od požara zbog neprikladnog posuđa u načinu rada Mikrovalovi .


Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti parnu pećnicu.

U načinu rada Mikrovalovi  koristite samo posuđe koje je prikladno za način rada s mikrovalovima.

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

Okrugle i ovalne plitke posude pokazale su se dobrim odabirom. Ravnomjernost zagrijavanja namirnice u takvim oblicima je bolja nego kod pravokutnih posuda.


Prikladno posuđe

 Opasnost od požara zapaljivim materijalima.


Jednokratne posude od plastike, papira i ostalih zapaljivih materijala se mogu zapaliti i oštetiti parnu pećnicu. Parnu pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

Možete koristiti sljedeće posuđe i materijale:

- Vatrootporno staklo i staklo-keramiku
Iznimka: kristalno staklo, budući da ono sadrži olovo i može puknuti.
- Porculan
 - bez metalnih dekora
Metalni dekori (primjerice zlatni rubovi ili kobaltno plava boja) mogu prouzročiti iskrenje.
 - bez šupljih ručki
U šuplje ručke može stići vlaga, tako da se kroz isparavanje stvara jači tlak, koji može eksplozivno uništiti šuplje tijelo.
- Neobojano kameno posuđe i kameno posuđe s podglazurnim bojama

 Opasnost od ozljeda uslijed vrućeg posuđa.

Kamenina može postati vruća. Navucite rukavice za lonce, kada koristite kameno posuđe.

- Plastično posuđe i jednokratne spremnike od plastike u načinu rada
Mikrovalovi 


Savjet: Zbog okoliša nemojte koristiti spremnike za jednokratnu uporabu.

Plastično posuđe i plastične vrećice za kuhanje koje nisu otporne na toplinu, mogu se deformirati i spojiti s namirnicom.

Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe i plastične vrećice za kuhanje koji su otporni na visoke temperature. Plastično posuđe i plastične vrećice za kuhanje moraju podnositi temperature od najmanje 110 °C.


- Mikrovalno plastično posuđe
U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Plastično posuđe od stiropora
Za kratkotrajno zagrijavanje namirnica
- Plastične vrećice za kuhanje
Možete upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici. Para može izaći kroz rupice. Time se sprječava 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
Pročitajte upute proizvođača.

Opis načina rada

 Opasnost od požara uslijed metalnih dijelova.

Metalni dijelovi kao metalne kvačice ili plastične i papirne kvačice s uloženom žicom mogu zagrijati zapaljive materijale tako jako, dok se isti ne zapale.

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

- Isporučena **rešetka** i isporučene **posude** su u osnovi **prikladne samo** za postupke pripreme u načinu rada Br-za priprema  kao i načinima rada bez mikrovalova.
- Aluminijske posude bez poklopca za odmrzavanje i zagrijavanje gotovih jela
Namirnice se zagrijavaju samo odozgo. Ako izvadite gotovo jelo iz aluminijske posude i stavite u posude prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici, raspodjela topline je općenito ravnomjernija.

Prilikom uporabe aluminijskih posuda i folije može doći do pucketanja i stvaranja iskri.

Aluminijsku posudu stavite na staklenu.

Aluminijske posude i folije ne smiju dodirivati stjenke prostora za pripremu jela i moraju biti odmaknute barem 2 cm od stjenke prostora za pripremu jela.



- Metalni ražnjići i kvačice
Komad mesa mora biti puno veći od metalnog ražnjića i kvačica.

Neprikladno posuđe

Kod posuđa sa šupljim ručkama i ručkom poklopca u prazne ručke može dospjeti vlaga. Isparavanjem vlage stvara se jači pritisak, koji može eksplozivno uništiti šuplje dijelove (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju).

Za pripremu jela ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

Sljedeće posuđe i materijale **ne** smijete upotrebljavati:

- Metalne rešetke (osim isporučene rešetke) načelno **nisu** prikladne za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .
- Spremnici od metala i plemenitog čelika (uključujući isporučene posude za pripremu jela) načelno **nisu** prikladni za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .
- Aluminijska folija
Iznimka: Kod nejednakih komada mesa, primjerice peradi, ravnomjeran učinak otapanja, zagrijavanja ili pripreme postići ćete ako posljednjih nekoliko minuta prekrijete tanke dijelove malim komadima aluminijske folije.
- Metalne kvačice, plastične ili papirne spojnice sa žicom
- Plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem
- Kristalno staklo
- Pribor za jelo i posuđe s metalnim dekorom (primjerice pozlaćenim ili obrubom od kobalta)
- Posuđe sa šupljim drškama

- Plastično posuđe koje sadrži melamin
Melamin preuzima energiju i zbog toga se jako zagrijava.
Prilikom kupovine se raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe.
- Plastično posuđe i plastične vrećice za kuhanje koji nisu otporni na visoke temperature
- Drvene posude
Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela. Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine.

Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela

- Umetnite staklenu posudu na razinu 1.
- Posuđe s namirnicama postavite u sredinu staklene posude.


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.

Opis načina rada

Poklopac




Savjet: Poklopac je dostupan u trgovini.

- Sprečava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
 - Ubrzava postupak zagrijavanja namirnice.
 - Sprečava isušivanje namirnice.
 - Sprečava nastajanje zaprljanja u prostoru za pripremu jela.
- Tijekom pripreme u načinu rada Mikrovalovi  koristite poklopac prikladan za uporabu s mikrovalovima, od stakla ili plastike.

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 namirnicom zbog vrućine).

Poklopac ne smije hermetički zatvoriti posudu. Kod posuda manjeg promjera može se dogoditi da vodena para ne može izaći. Poklopac će postati prevruć i može se rastaliti. Koristite posude dovoljno velikog promjera.

- Poklopce **nemojte** upotrebljavati prilikom zagrijavanja sljedećih namirnica:
- Panirane namirnice
 - Namirnice koje se zagrijavaju ili pripremaju u načinu rada Brza priprema 

Staklena posuda

Načini rada/primjene s parom:
Kada pripremate u perforiranoj posudi, staklenu posudu gurnite u razinu 1. U njoj se može skupljati tekućina koja kapa i možete je lako ukloniti.

Ako staklena posuda stoji na dnu prostora za pripremu jela, kondenzat ne može dovoljno ispariti. Umetnite staklenu posudu na razinu 1.


Način rada Mikrovalovi 
Staklenu posudu upotrebljavajte kao posudu za odlaganje **uvijek** u razini 1.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela

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

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

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

Kada dodirnete tipku , osvjetljenje se uključuje na 15 sekundi.

Prva uporaba

Miele@home

Vaša parna pečnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabo Vam je potrebno sljedeće:

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

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

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

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

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

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

Raspoloživost WLAN veze

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

Raspoloživost Miele@home

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

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice www.miele.com.


Miele@mobile aplikacija

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



Osnovne postavke

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.


Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe.

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

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

Podešavanje jezika

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

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

Odabir zemlje

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

Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postaviti Miele@home.

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

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

Podešavanje datuma

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

Podešavanje sata

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

Prva uporaba

Poděšavanje tvrdoće vode

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

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

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

Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.

Prva uporaba je završena.

Prvo čišćenje parne pećnice

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

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

Čišćenje spremnika za vodu

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

Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

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

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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


Prilagođavanje temperature vrelišta

Prije no što po prvi puta pripremate namirnice parnu pećnicu morate prilagoditi temperaturi vrelišta vode koja varira ovisno o visinskom položaju mjesta postavljanja. Ispiru se i dijelovi koji pro-vode vodu.

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

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

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






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

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja


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

Postavke

Pregled postavki

| Stavka izbornika | Moguće postavke |
|---|--|
| Jezik  | ... deutsch english ... Država |
| Dnevno vrijeme | Prikaz Uključen* Isključiti Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h 24 h* Podešavanje |
| Datum | |
| Osvjetljenje | Uključen Uključeno na 15 sekundi* Isključiti |
| Zaslon | Svjetlina  QuickTouch Uključen Isključiti* |
| Glasnoća | Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Melodije Uključen* Isključiti |
| Jedinice | Težina g* lb/oz lb Temperatura °C* °F |
| Brzi MV | Snaga Vrijeme pripreme |
| Kokice | Vrijeme pripreme |
| Održavanje topline | Kuhanje na pari Uključen Isključiti * Mikrovalovi Uključen Isključiti * |
| Redukcija pare | Uključen* Isključiti |



* Tvornička postavka



| Stavka izbornika | Moguće postavke |
|-------------------------|---|
| Preporučene temperature | |
| Preporučene snage | |
| Tvrdoća vode | 1° dH ... 15° dH* ... 70° dH |
| Sigurnost | Zaključavanje tipki Uključen Isključiti* Blokada uključivanja  Uključen Isključiti* |
| Miele@home | Aktivacija Deaktivacija Status veze Ponovno postaviti Resetiranje Postavljanje |
| Daljinsko upravljanje | Uključen* Isključiti |
| Remote Update | Uključen* Isključiti |
| Verzija softvera | |
| Prodajno mjesto | Prezentacija Uključen Isključiti* |
| Tvorničke postavke | Postavke uređaja Osobni programi Preporučene snage Preporučene temperature |

* Tvornička postavka

Postavke

Pozivanje izbornika „Postavke“

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

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




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

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

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

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu parnu pećnicu:

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

Format prikaza vremena

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

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.



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

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

Datum

Podešavate datum.



Osvjetljenje

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

Zaslon

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

QuickTouch

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

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

Postavke

Glasnoća

Signalni tonovi

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

Melodije

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

Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

– ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka

– □□□□□□□
Melodija je isključena

Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.

– ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimalna visina tona

– □□□□□□□□□□□□□□
minimalna visina tona

Ton tipki

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

– ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka

– □□□□□□□
Ton tipki je isključen

Melodije

Zvuk koji se oglašava prilikom dodira na tipku za uključenje/isključenje ① možete isključiti ili uključiti.

Jedinice

Težina

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

Temperatura

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

Brzi MV

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

- Snaga
Možete podesiti snagu mikrovalova od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.
- Vrijeme pripreme
Maksimalno vrijeme pripreme možete podesiti ovisno o odabranoj snazi mikrovalova:
80–300 W: maksimalno 10 minuta
450–1000 W: maksimalno 5 minuta

Kokice

Za trenutno pokretanje mikrovalova za pripremu kokica unaprijed je podešena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme od 2:50 minute. Takve postavke u skladu su s preporukama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute.

Snaga mikrovalova je podešena i ne može se mijenjati.

Održavanje topline

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

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

Priprema na pari

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

Mikrovalovi

- Uključiti
Funkcija Održavanje topline je uključena. Ako se priprema vrši sa snagom mikrovalova od minimalno 450 W i vremenom pripreme od najmanje 10 minuta, primjenjuje se ova funkcija nakon oko 5 minuta. Jelo se održava toplim sa snagom mikrovalova od 150 W.
- Isključiti
Funkcija Održavanje topline je isključena.

Postavke

Redukcija pare

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

Preporučene temperature

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

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



- Odaberite željeni način rada.

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



- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Preporučene snage

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

Možete mijenjati preporučene snage za način rada Mikrovalovi  i za kombinirani način rada između kuhanja na pari i mikrovalova Brza priprema .

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada s određenom predloženom snagom.

- Mikrovalovi :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Brza priprema :
80 W, 150 W, 300 W

- Odaberite željeni način rada.
- Promijenite predloženu snagu.
- Potvrdite s *OK*.

Tvrdoća vode

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

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

Ako upotrebljavate flaširanu pitku vodu, primjerice mineralnu vodu, upotrebljavajte pitku vodu bez ugljične kiseline. Postavke podesite sukladno udjelu kalcija. Udio kalcija naveden je na naljepnici boce te je izražen u mg/l Ca²⁺ ili ppm (mg Ca²⁺/l).

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

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


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

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

Postavke

Sigurnost

Zaključavanje tipki

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

– Uključen

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

– Isključiti

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

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje parne pećnice.

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

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

– Uključen

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

– Isključiti

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

Miele@home

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

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


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


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

Daljinsko upravljanje


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

Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

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

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

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

Remote Update

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

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

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

Uključivanje/Isključivanje

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

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

Tijek RemoteUpdate

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

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

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

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:

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

Verzija softvera

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

Prodajno mjesto

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

Prezentacija

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


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

Postavke

Tvorničke postavke

- Postavke uređaja
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Osobni programi
Brišu se svi osobni programi.
- Preporučene snage
Promijenjena snaga mikrovalova vraćena je na tvorničke postavke.
- Preporučene temperature
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

Uporaba funkcije Podsjetnik minuta

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


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

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

Podešavanje podsjetnika minuta

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


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


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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 Min..


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


Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

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

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


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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

Podsjetnik minuta

Promjena podsjetnika minuta


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

Prikazuje se podsjetnik minuta.

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












Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

Poništavanje podsjetnika minuta

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

Podsjetnik minuta je poništen.

Glavni izbornik i podizbornici

| Izbornik | Predložena vrijednost | Raspon |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Načini rada | | |
| Kuhanje na pari  | 100 °C | 40–100 °C |
| Mikrovalovi  | 1000 W | 80–1000 W |
| Brza priprema  | 300 W 100 °C | 80–300 W 80–100 °C |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Osobni programi  | | |
| Podgrijavanje  | | |
| Kuhanje na pari | 100 °C | 80–100 °C |
| Mikrovalovi | 450 W | 450–1000 W |
| Odmrzavanje  | | |
| Kuhanje na pari | 60 °C | 50–60 °C |
| Mikrovalovi | 150 W | 80–150 W |
| Kokice  | | |
| Automatski programi  | | |
| Ostalo  | | |
| Blanširanje | – | – |
| Ukuhavanje | 90 °C | 80–100 °C |
| Sterilizacija posuda | – | – |
| Dizanje tijesta | – | – |
| Eco kuhanje na pari | 100 °C | 40–100 °C |
| Održavanje | | |
| Uklanjanje kamenca | | |
| Namakanje | | |
| Postavke  | | |

Upravljanje

- Uključite parnu pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

- Ukoliko hranu želite pripremati u načinu rada s parom, napunite spremnik za vodu i umetnite ga.

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

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

- Gurnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada.

Pojavljuje se način rada. Ovisno o odabranom načinu rada pojavljuju se jedna za drugom predložena snaga, predložena temperatura i vrijeme pripreme.

- Po potrebi promijenite predložene vrijednosti za postupak pripreme te podesite vrijeme pripreme.

Predložene vrijednosti možete naknadno promijeniti senzorskom tipkom ↵.

- Svaki unos potvrdite s *OK*. Potvrdom temperature pokrećete postupak pripreme u načinu rada **bez** mikrovalova.

U načinima rada **s** mikrovalovima prikazuje se sažetak postavki, a **Početak** je na svijetloj podlozi.


- Postupak pripreme u načinima rada **s** mikrovalovima pokrenite senzorskom tipkom *OK*.

U svim načinima rada prikazuju se podesene vrijednosti i odvija se postupak pripreme.

Kad ste podesili temperaturu, možete pratiti porast temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

Stvaranje mikrovalova prestaje čim se prekine postupak pripreme ili se otvore vrata. Postupak pripreme se može nastaviti senzorskom tipkom *OK*.

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


 **Opasnost od ozljede vrućom parom.**

Kod postupka pripreme jela s parom pri otvaranju vrata može izaći jako puno vruće pare. Možete se opeći parom.

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para ne nestane.

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

Čišćenje parne pećnice

 Opasnost od ozljeda vrućom vodom.

Po završetku postupka pripreme jela s parom, u spremniku za vodu se nalazi još vruća voda, kojom se možete opeći.

Priliko vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se spremnik ne prevrne.

- Po potrebi izvadite spremnik za vodu.
- Skinite zaštitu od izlivanja te ispraznite spremnik za vodu.
- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

Pazite da je zaštita od prelijevanja prilikom postavljanja pravilno utisnuta.

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


Dodavanje vode

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

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

Postupak pripreme jela se nastavlja.

Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

- Odaberite senzorsku tipku .

Ovisno o načinu rada mogu se pojaviti sljedeće postavke:

- Temperatura
- Snaga
- Vrijeme pripreme



Promjena vrijednosti i postavki


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

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim vrijednostima i postavkama.

Upravljanje

Promjena temperature



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


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

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

Promjena snage mikrovalova

Snagu mikrovalova možete promijeniti u načinu rada Mikrovalovi  i u načinu rada Brza priprema .

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

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite Snaga i potvrdite s *OK*.
- Snagu mikrovalova promijenite putem područja za navigaciju.

Ovisno o načinu rada možete podesiti sljedeću snagu mikrovalova: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potvrdite s *OK*.

Početak je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.


Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom mikrovalnom snagom.



Podešavanje vremena pripreme

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

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

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

- Vrijeme pripreme
Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.
 - Završetak u
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
 - Početak u
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme pripreme ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
- Odaberite senzorsku tipku .
 - Podesite željena vremena.
 - Potvrdite s OK.
 - Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Savjet: U načinima rada s parom vrijeme pripreme možete i izravno podesiti preko područja za navigaciju.

Upravljanje


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

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

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


Novi postupak pripreme jela se može pokrenuti tek kada se automatski otvarač vrata postavi natrag u polazni položaj. Tipku za otvaranje vrata ne pritišćite ručno, jer se može oštetiti.

Promjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s **OK**.
- Odaberite **Izmijena**.

Ova se točka izbornika ne pojavljuje kada želite promijeniti vrijeme pripreme u načinu rada s mikrovalovima, jer vrijeme pripreme uvijek mora biti podešeno.

Vrijeme je na svijetloj podlozi.



- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s **OK**.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.
- Postupak pripreme u načinima rada s mikrovalovima nastavite senzorskom tipkom **OK**.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

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

Brisanje podešenog vremena pripreme

U načinu rada s mikrovalovima možete obrisati samo podešena vremena za Završetak u i Početak u. Vrijeme pripreme uvijek mora biti podešeno.



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

Ako brišete u načinu rada **bez** mikrovalova Vrijeme pripreme, također se brišu podešena vremena za Završetak u i Početak u.

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

Savjet: U načinima rada s parom vrijeme pripreme možete brisati i preko područja za navigaciju.

Prekid postupka pripreme jela u načinima rada s mikrovalovima

Postupak pripreme jela možete prekinuti u načinima rada Mikrovalovi  i Brza priprema  te možete zaustaviti vrijeme pripreme.

Dok se vrijeme pripreme odvija, Stop je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.

Postupak pripreme je prekinut, a vrijeme pripreme zaustavljeno.


Početak je na svijetloj podlozi.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.

Postupak pripreme se nastavlja, a vrijeme pripreme se dalje odvija.


Prekid postupka pripreme jela u načinima rada s parom

Postupak pripreme jela u načinima rada s parom će se prekinuti ako otvorite vrata. Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Pohranjuju se podešena vremena.

 Opasnost od ozljede vrućom parom.

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para ne nestane.

 Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, vodilicama za prihvat, priboru i namirnici.

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

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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

Prekid postupka pripreme

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

Potom se isključuje grijanje prostora za pripremu jela i osvjtljenje istog. Pođešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

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

Prekid postupka pripreme bez podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Prekid postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada.


Prikazuje se Prekinuti postupak?.

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

Ove funkcije može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.


Uvijek koristite staklenu posudu.

Brzi MV


Kada odaberete senzorsku tipku  uključuju se mikrovalovi s određenom snagom i vremenom pripreme, primjerice za zagrijavanje tekućine.

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

Možete mijenjati snagu mikrovalova i vrijeme pripreme. Maksimalno podesivo vrijeme pripreme pritom ovisi o odabranoj snazi mikrovalova (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Brzi MV“).

- Odaberite senzorsku tipku . Višestrukim odabirom vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.

Prikazuje se preostalo vrijeme.

Postupak pripreme u svakom trenutku možete prekinuti i nastaviti senzorskom tipkom *OK* ili prekinuti senzorskom tipkom .


Po isteku postupka pripreme pojavljuje se *Završetak* te se oglašava zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se glavni izbornik.

Brzi MV i Kokice

Kokice

Kada odaberete senzorsku tipku  uključuju se mikrovalovi s određenom snagom i vremenom pripreme.

Prethodno je podešena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme od 2:50 minuta. Takve postavke u skladu su s preporukama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute. Snaga mikrovalova je podešena i ne može se mijenjati (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Kokice“).

Pročitajte upute proizvođača o vremenu pripreme, koje se nalaze na pakiranju. Po potrebi promijenite prethodno podešeno vrijeme.

- Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se preostalo vrijeme.

Postupak pripreme u svakom trenutku možete prekinuti i nastaviti senzorskom tipkom OK ili prekinuti senzorskom tipkom ↶.

Jednokratne posude od papira i ostalih zapaljivih materijala se mogu zapaliti i oštetiti parnu pećnicu.

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

Po isteku postupka pripreme pojavljuje se Završetak te se oglašava zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku ↶.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

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

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

Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

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

Staklena posuda

Kada pripremate u perforiranoj posudi, staklenu posudu gurnite u razinu 1. U njoj se može skupljati tekućina koja kapla i možete je lako ukloniti.

Ako staklena posuda stoji na dnu prostora za pripremu jela, kondenzat ne može dovoljno ispariti.

Umetnite staklenu posudu na razinu 1.

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. Vrijeme pripreme se time ne mijenja.

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

Posudu, rešetku i staklenu posudu umetnite uvijek između prečki pojedine razine, 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

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

Vrijeme pripreme

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

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

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

Priprema s tekućinom

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

Vlastiti recepti



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

Eco kuhanje na pari

Za pripremu s parom na način da štedite energiju, možete koristiti način rada Eco kuhanje na pari. Ovaj način je prije svega prikladan za pripremu povrća i ribe.

Preporučujemo vremena pripreme i temperature iz tablice u poglavlju „Priprema na pari“.

Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

Za pripremu namirnica koje sadrže škrob, kao primjerice krumpira, riže i tjestenine, po mogućnosti koristite način rada  Kuhanje na pari .

Postavka

Ostalo  | Eco kuhanje na pari

Napomene o tablici za pripremu jela

Pročitajte podatke o vremenima pripreme, temperaturama i po potrebi napomene za pripremu.

Odabir vremena pripreme

Navedena vremena pripreme su orijentacijske vrijednosti.

- Prvo odaberite kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

Kuhanje na pari

Povrće

Svježe namirnice

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

Duboko zamrznute namirnice

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

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

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

Posude za kuhanje

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

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

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

Razina umetanja

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

Vrijeme pripreme

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

oko 17 minuta

tvrdi kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 20 minuta

Postavke

Automatski programi  | Povrće | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Riba

Svježe namirnice

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

Duboko zamrznute namirnice

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

Priprema

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

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

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate ribu, a istovremeno u drugim posudama pripremate ostale namirnice, izbjegnite prenošenje okusa zbog tekućine koja kapa tako da posudu s ribom umetnete izravno iznad posude za prikupljanje tekućine ili staklene posude (ovisno o modelu).

Temperatura

85–90 °C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

100 °C

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

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

Vrijeme pripreme

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

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


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

Kuhanje na pari

Savjeti

- Uporabom začina i začinskog bilja, npr. kopra, podupire se vlastiti okus.
- Veću ribu pripremajte u položaju kao da pliva. Kako biste dobili željeni položaj stavite malu šalicu ili slično, s otvorom prema dolje, u posudu za pripremu jela. Na šalicu natakните ribu s trbuhom prema dolje.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Pripremajte na 100°C oko 60-90 minuta. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.
- Za pripremu **ribe „na plavo“** riba se priprema u vodi s octom (omjer voda: ocat po receptu). Važno je da se ne ošteti koža ribe. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

Postavke

Automatski programi  | Riba | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

Kuhanje na pari

| Riba | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--------------------------|---------|---------|
| Jegulja | 100 | 5–7 |
| Filet grgeča | 100 | 8–10 |
| Filet orade | 85 | 3 |
| Pastrva, 250 g | 90 | 10–13 |
| Filet ribe konjski jezik | 85 | 4–6 |
| Filet bakalara | 100 | 6 |
| Šaran, 1,5 kg | 100 | 18–25 |
| Filet lososa | 100 | 6–8 |
| Odrezak lososa | 100 | 8–10 |
| Morska pastrva | 90 | 14–17 |
| Filet pangasiusa | 85 | 3 |
| Filet crvenog grgeča | 100 | 6–8 |
| Filet kolje | 100 | 4–6 |
| Filet iverka | 85 | 4–5 |
| Filet grdobine | 85 | 8–10 |
| Filet lista | 85 | 3 |
| Filet rumbača | 85 | 5–8 |
| Filet tune | 85 | 5–10 |
| Filet smuđa | 85 | 4 |

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

Kuhanje na pari

Meso

Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

Duboko zamrznute namirnice

Odmrzните 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.

Savjeti

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

Postavke

Automatski programi  | Meso | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme


Kuhanje na pari

Riža


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

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

Postavke


Automatski programi  | Riža | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Žitarice


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

Mogu se kuhati cijela zrna ili krupno mljevene žitarice.

Postavke

Automatski programi  | Žitarice | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Rezanci/Tjestenina

Suha tjestenina

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

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

Svježe namirnice


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

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

Postavke


Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Okruglice


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

Svježje okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

Postavke


Automatski programi  | Tjestenina | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Sušene mahunarke

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

Leća se ne mora namakati.

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

Postavke


Automatski programi  | Mahunarke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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

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

Postavke


Automatski programi  | Kokošja jaja | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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


 Vrijeme pripreme

Voće


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

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

Postavke

Automatski programi  | Voće | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C


Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme


Kobasice

Postavke

Automatski programi  | Kobasice


| ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme

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

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

Postavke



Automatski programi  | Školjkaši | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

Školjke

Svježe namirnice



Opasnost od trovanja uslijed starih školjki.

Stare školjke mogu izazvati trovanje.

Pripremajte samo zatvorene školjke.

Ne konzumirajte školjke koje se nakon pripreme nisu otvorile.

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

Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.


Vrijeme pripreme

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

Postavke



Automatski programi  | Školjke | ... |

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

Kuhanje na pari

Priprema jelovnika

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

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

Razina umetanja

Namirnice koje kapaju (primjerice riba) ili namirnice koje puštaju boju (primjerice cikla) stavite izravno na posudu za prikupljanje tekućine ili u staklenu posudu (ovisno o modelu). Na taj ćete način izbjeći prijenos okusa ili obojenja tekućinom koja kaplje.

Temperatura

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

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

Vrijeme pripreme

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

Primjer

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

| | |
|----------------------|-----------|
| Parboiled riža | 24 minute |
| Filet crvenog grgeča | 6 minuta |
| Brokule | 4 minuta |

Izračunavanje vremena pripreme koja je potrebno podesiti:

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

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

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

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

Priprema jednog jelovnika

- U prostor za pripremu jela najprije stavite rižu.
- Podesite 1. vrijeme pripreme, dakle 18 minuta.
- Po isteku 18 minuta umetnite filet crvenog grgeča.
- Podesite 2. vrijeme pripreme, dakle 2 minute.
- Po isteku 2 minute umetnite brokulu.
- Podesite 3. vrijeme pripreme, dakle 4 minute.

Sous-vide

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

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

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

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

Koristite isključivo temperaturno postojane vakumske vrećice namijenjene za pripremu jela.

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

Vrećicu za vakumiranje koristite jednokratno.

Vakuimirajte jelo isključivo s uređajem za vakumiranje.

Važne napomene za primjenu

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


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

Sous-vide

Savjeti

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

Korištenje Sous-vide načina rada

- Isperite namirnicu hladnom vodom te ju osušite.
- Jelo položite u vrećicu za vakumiranje i dodajte začine ili tekućinu.
- Vakimirajte jelo s uređajem za vakumiranje.
- Umetnite staklenu posudu na razinu 1.
- Za optimalan rezultat pripreme jela umetnite rešetku na 2. razinu.
- Vakumirano jelo položite na rešetku (a u slučaju više jela položite ih jedno pokraj drugog).
- Odaberite Sous-vide .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.
- Po potrebi poduzmite daljnje korake podešavanja (pogledajte odlomak „Upravljanje“).

Mogući uzroci loših rezultata

Vrećica za vakumiranje se otvorila:

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

Jelo ima neprijatan okus ili miris:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme pripreme jela

* Stupanj pripreme

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

Sous-vide

Podgrijavanje

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

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

Priprema

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

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

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

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

Postavke

Sous-vide 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Ponovno zagrijavanje u načinu rada Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme

¹ Stupanj pripreme


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

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

³ Podgrijavaju se samo namirnice u umaku.

Ostale primjene

Zagrijavanje s parom

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

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

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

Posuđe za kuhanje

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

Vrijeme

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

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

Savjeti


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

Zagrijavanje namirnica

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

Postavke

Podgrijavanje  | Kuhanje na pari ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

Ostale primjene

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

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

Ostale primjene


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

🕒 Vrijeme

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

Odmrzavanje na pari

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

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60 °C.

Iznimke: mljeveno meso i divljač 50 °C

Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

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

Posude za kuhanje


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


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

Savjeti

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

Postavke

Odmrzavanje  | Kuhanje na pari ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tab-licu

Ostale primjene

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

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

Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme odmrzavanja, ⌛ Vrijeme izjednačavanja

Ostale primjene

Blanširanje

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


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

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

Postavke

Ostalo  | Blanširanje

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme blanširanja: 1 minuta

Ukuhavanje

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

Staklenke

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

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

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

Voće

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

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

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

Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

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

Količina punjenja

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

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

Meso i kobasice

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

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

Napomene


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

Ukuhavanje namirnice

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

Postavke

Ostalo  | Ukuhavanje ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

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

Sterilizacija posuđa

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

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


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

Postavke

Ostalo  | Sterilizacija posuđa

Vrijeme: 1 minuta do 10 sati

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 15 minuta

Dizanje tijesta s kvascem


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

Postavke

Ostalo  | Dizanje tijesta

Vrijeme: po receptu

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 40°C

Vrijeme: po receptu

Ostale primjene


Zagrijavanje vlažnih ručnika

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Zagrijavanje vlažnih ručnika

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 70°C

Vrijeme pripreme: 2 minute

Otapanje želatine

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje želatine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 1 minuta


Dekristalizacija meda

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Dekristalizacija meda

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60°C

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

Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Otapanje čokolade

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme pripreme: 20 minute

Ostale primjene

Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježe mlijeko.

Trajno mlijeko možete koristiti bez daljnje obrade. Svježe mlijeko potrebno je prethodno 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.

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

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

Postavke

Automatski programi Auto | Posebno | Priprema jogurta

ili

Kuhanje na pari

Temperatura: 40°C

Vrijeme: 5:00 h

Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

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

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicala, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

Topljenje slanine

Slanina neće potamni.

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Topljenje slanine

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Pirjanje luka

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

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

Postavke

Automatski programi  | Posebno | Pirjanje luka

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Ostale primjene

Cijeđenje soka iz voća

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

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

Priprema

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

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

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


Napomene

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

Cijeđenje soka iz voća

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: 40-70 minuta

Guljenje namirnica

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme


Konzerviranje jabuka

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

Postavke

Automatski programi  | Voće | Jabuke | Cijelo

ili

Kuhanje na pari 

Temperatura: 50°C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Priprema umućenih poširanih jaja

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: 4 minute

Brza priprema

Namirnice u načinu rada Brza priprema  možete odmrzavati, zagrijavati i pripremati u kombinaciji s parom i mikrovalovima.




Tijekom faze zagrijavanja prostor za pripremu jela se prvo zagrijava na podešenu temperaturu čistim načinom rada s parom. Čim je ostvarena podešena temperatura, uključuju se mikrovalovi, tako da su tijekom cijele faze pripreme jela dio koji stvara paru i magnetron zajedno uključeni.

Kao u čistom načinu pripreme s parom vrijeme pripreme počinje istjecati tek kada je postignuta podešena temperatura.

Kombinirani način rada Brza priprema  ima prednost, jer namirnice

- imaju kraće vrijeme pripreme, jer se brže pripremaju nego u čistom načinu s parom
- ali nisu previše pripremljene ili isušene kao kod načina rada s mikrovalovima
- mogu se odmrznuti i zagrijati u jednom postupku pripreme
- tijekom trajanja pripreme jela nije potrebno miješanje

Odmrzavanje i zagrijavanje u načinu rada Brza priprema

| |  [W] |  [min] |  [°C] | Posuđe za kuhanje |
|---|---|---|--|-------------------|
| Zagrijavanje jela u tanjuru ^{1, 2} | | | | |
| Tjestenina s umakom od rajčice, 400 g (odnos 5 : 3) | 300 | 7-8 | 90 | duboki tanjur |
| Kosani odrezak s pireom od kumpira i kupusom, 450 g | 300 | 11 | 85 | duboki tanjur |
| Odmrzavanje i zagrijavanje ^{1, 2} | | | | |
| Zamrznuta variva/juhe, 250 g | 300 | 10–11 | 95 | Zdjela |
| Zamrznuta variva/juhe, 500 g | 300 | 15–16 | 90 | Zdjela |

 snaga mikrovalova,  vrijeme,  temperatura

¹ Ne koristite poklopac.

² Namirnicu stavite na staklenu posudu u razinu 1.

Priprema krumpira u ljusci (tvrdo kuhan)

- Umetnite staklenu posudu na razinu 1.
- Oprane krumpire u ljusci stavite jedan uz drugi u perforiranu posudu za pripremu jela.

Postavke



Automatski programi  | Povrće | Krumpir | Krumpir u ljusci | Tvrde kuhano | ... | Brza priprema

ili

Brza priprema 

Snaga mikrovalova/Temperatura: 80 W + 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

| Veličina krumpira | Količina |  |  [min] |
|--------------------|------------------|---|---|
| mali (40–60 g) | 200 g (4 kom.) | 2 | 15 |
| | 600 g (12 kom.) | 2 | 18 |
| | 1000 g (20 kom.) | 2 | 21 |
| srednji (90–110 g) | 200 g (2 kom.) | 2 | 18 |
| | 600 g (6 kom.) | 2 | 21 |
| | 1000 g (10 kom.) | 2 | 24 |
| veliki (140–160 g) | 300 g (2 kom.) | 2 | 22 |
| | 600 g (4 kom.) | 2 | 25 |
| | 900 g (6 kom.) | 2 | 29 |

 razina,  vrijeme pripreme

Brza priprema

Priprema riže

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

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

- Rižu s tekućinom stavite u neperforiranu posudu.

Postavke





Automatski programi  | Riža | ... | Brza priprema





ili

Brza priprema 

Snaga mikrovalova/Temperatur: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu


| | Omjer riža : tekućina | Prilozi |  ⁴ |  [W] |  [min] |  [°C] |
|----------------------|--------------------------|--------------------|--|--|--|--|
| Basmati riža | 1 : 2 | Sol | 2 | 300 | 9 | 100 |
| Parboiled riža | 1 : 2 | Sol | 2 | 150 | 17 | 100 |
| Riža na mlije- ku | 1 : 3 | Šećer ¹ | 2 | 150 | 21 | 100 |

⁴ razina,  snaga mikrovalova,  vrijeme pripreme,  temperatura

¹ Dodati nakon postupka pripreme.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Za odmrzavanje i zagrijavanje namirnica načelno preporučujemo podesiti sljedeću snagu mikrovalova:

|  [W] | Odmrzavanje |
|---|--|
| 80 | vrlo osjetljive namirnice: maslac, vrhnje i torta s kremom od slatkog vrhnja i maslaca, sir |
| 150 | sve druge namirnice |
| Zagrijavanje | |
| 450 | Hrana za dojenčad i djecu |
| 600 | različite namirnice; zamrznuta gotova jela koja se ne trebaju zapeći |
| 850 | |
| 1000 | Napitci |


 Snaga mikrovalova

Potrebno vrijeme ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi namirnice. Vremena ćete pronaći u tablicama na stranicama u nastavku.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Odmrzavanje

Kada se namirnica nježno odmrzava, vitamini i hranjivi sastojci ostaju očuvani.

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.


Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

Savjeti

- Stavite zamrznute namirnice bez ambalaže u staklenu posudu ili u zdjelu da se otope. Kod većih količina namirnica zamrznutu namirnicu stavite u posudu prikladnu za uporabu u mikrovalnoj pećnici te istu položite na staklenu posudu.
- Duboko zamrznuta gotova jela možete istovremeno odmrznuti i zagrijati. Pročitajte upute na pakiranju.

Odmrzavanje namirnica

Upotrebjavajte posude prikladno za mikrovalnu pećnicu.

- Zamrznutu namirnicu stavite na staklenu posudu u razinu 1.
- Po potrebi pokrijte zamrznutu namirnicu.
- Odaberite Odmrzavanje .
- Odaberite Mikrovalovi i potvrdite s *OK*.
- Po potrebi promijenite predloženu snagu i potvrdite s *OK*.
- Po potrebi promijenite vrijeme odmrzavanja i potvrdite s *OK*.

Početak je na svijetloj podlozi.

- Postupak pokrenite senzorskom tipkom *OK*.
- Tijekom odmrzavanja: namirnice nanovo promiješajte, okrenite ili rasporedite. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.

Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređuje.

- Ostavite namirnicu da nakon odmrzavanja odstoje na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar namirnice ravnomjerno raspodijelila.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Alternativne postavke

Mikrovalovi 

Snaga mikrovalova: pogledajte tablicu

Trajanje odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

Napomene u svezi tablice




Imajte na umu navedene snage mikrovalova, vremena i vremena izjednačavanja. Pri tome imajte na umu stanje, količinu i izlaznu temperaturu namirnica.

Biranje vremena




- Načelno treba odabrati srednje vrijeme.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Otapanje u načinu rada s mikrovalovima

| Zamrznuta namirnica | Količina |  [W] |  [min] |  [min] | Miješanje/okretanje/premještanje | Poklopac |
|---|--------------|---|---|---|----------------------------------|----------|
| Mliječni proizvodi | | | | | | |
| Slatko vrhnje | 250 ml | 80 | 14 | 10–15 | svakih 5 minuta | da |
| Maslac | 250 g | 80 | 12–14 | 5–10 | nakon polovice vremena | da |
| Kriške sira | 250 g | 80 | 6-7 | 10–15; kriški sira međusobno podijelite | nakon 3 minute | ne |
| Mlijeko | 500 ml | 150 | 22–23 | 5–10 | 2-puta nakon svakih 7 minuta | da |
| Kolači/sitni kolačići | | | | | | |
| Pješčani kolač (1 komad) | 100 g | 150 | 1–2 | 5–10 | – | da |
| Pješčani kolač (1 komad) | 300 g | 150 | 3-4 | 10–15 | nakon polovice vremena | da |
| Voćni kolač (3 komada) | 3 x 100 g | 150 | 9–10 | 10–15 | nakon 5 minuta | da |
| Kolač s maslacem (3 komada) | 3 x 100 g | 150 | 5–6 | 10–15 | nakon polovice vremena | da |
| Torta sa šlagom/ Torta s kremom (1 komad) | 100 g | 80 | 3-4 | 10–15 | – | da |
| Torta sa šlagom/ Torta s kremom (3 komada) | 3 x 100 g | 80 | 5,5–6,5 | 10–15 | nakon polovice vremena | da |
| Peciva (4 komada) | 4 x oko 50 g | 150 | 4-5 | 5–10 | nakon polovice vremena | ne |
| Voće | | | | | | |
| Jagode, maline | 150 g | 80 | 11–12 | 5–10 | nakon polovice vremena | da |
| Ribiz | 250 g | 80 | 13–14 | 5–10 | nakon polovice vremena | da |

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima


| Zamrznuta namirnica | Količina |  [W] |  [min] |  [min] | Miješanje/okretanje/premještanje | Poklopac |
|------------------------|----------|---|---|---|-------------------------------------|----------|
| Šljive | 500 g | 150 | 13–15 | 5–10 | nakon polovice vremena | da |
| Meso | | | | | | |
| Mljeveno goveđe meso | 500 g | 150 + 80 | 8–9 + 17–19 | 10–15 | 2 puta nakon svakih 10 minuta | ne |
| Piletina | 1000 g | 150 | 25–28 | 10–15 | svakih 10 minuta | ne |
| Povrće | | | | | | |
| Grašak | 250 g | 150 | 9–10 | 5–10 | nakon polovice vremena | da |
| Šparoge | 250 g | 150 | 11–12 | 5–10 | nakon 5 minuta | da |
| Grah | 500 g | 150 | 16–17 | 5–10 | 2 puta nakon svakih 5 minuta | da |
| Crveni kupus (porcija) | 500 g | 150 | 18–19 | 5–10 | 2 puta nakon svakih 5 minuta | da |
| Špinat (porcija) | 300 g | 150 | 14–15 | 10–15 | 2 puta nakon svakih 5 minuta | da |

 Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja,  Vrijeme izjednačavanja

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Podgrijavanje


Obvezno pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene i upozorenja“, odlomak „Propisna uporaba“.

 Opasnost od ozljede vrućom namirnicom.

Ako su namirnice za bebe i djecu previše zagrijane, djeca se mogu opeći.

Hranu za bebe i djecu zagrijavajte samo 60-90 sekundi na 450 W.


Nakon zagrijavanja obavezno promiješajte, odnosno promućkajte namirnicu, posebice hranu za dojenčad i djecu i probajte hranu, kako se djeca ne bi opekla.

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama.

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

Nikada nemojte zagrijavati namirnice ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.

Opasnost od ozljeda vrućom tekućinom.

Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina u načinu rada Mikrovalovi  može se dogoditi da je temperatura vrenja dođe dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno.

Takav zaostatak vrenja može dovesti trenutnog eksplozivnog kipljenja, tako da se prilikom vađenja posude možete opeći o vruću tekućinu. U nepovoljnim uvjetima tlak može biti toliko jak, da se vrata sama otvore.

Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja ili kuhanja.

Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.


Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Savjeti

- Uvijek upotrebljavajte poklopac, osim kad zagrijavate napitke i pečena pagnirana jela.
- Imajte na umu, da namirnice s izlaznom temperaturom od oko 5°C (temperatura hladnjaka), trebaju dulje vrijeme za zagrijavanje nego namirnice sa sobnom temperaturom.
- Ukoliko niste sigurni da li su namirnice dovoljno zagrijane, namjestite dodatno vrijeme.
- Duboko zamrznuta gotova jela možete istovremeno odmrznuti i zagrijati. Pročitajte upute na pakiranju.

Zagrijavanje namirnica


Upotrebljavajte posude prikladno za mikrovalnu pećnicu.

- Namirnicu koja se zagrijava postavite na staklenu posudu u razinu 1.
- Namirnicu po potrebi poklopite.
- Odaberite Podgrijavanje .
- Odaberite Mikrovalovi i potvrdite s *OK*.
- Po potrebi promijenite predloženu snagu i potvrdite s *OK*.
- Po potrebi promijenite vrijeme i potvrdite s *OK*.

Početak je na svijetloj podlozi.

- Postupak pokrenite senzorskom tipkom *OK*.
- Tijekom zagrijavanja: namirnice nanovo promiješajte, okrenite ili rasporedite. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

 Opasnost od opekline vrućim površinama.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, vodilicama za prihvat i priboru. Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode. Za rukovanje vrućom pećnicom i prilikom vađenja vrućeg posuđa navucite kuhinjske rukavice.

Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređuje.

- Ostavite namirnicu da nakon zagrijavanja odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar namirnice ravnomjerno raspodijelila.

Alternativne postavke

Mikrovalovi 

Snaga mikrovalova: pogledajte tablicu

Vrijeme: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu

Napomene u svezi tablice




Imajte na umu navedene snage mikrovalova, vremena i vremena izjednačavanja. Pri tome imajte na umu stanje, količinu i izlaznu temperaturu namirnica.

Biranje vremena




- Načelno treba odabrati srednje vrijeme.

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima

Zagrijavanje u načinu rada s mikrovalovima

| Namirnica | Količina |  [W] |  [min:s] |  [min] | Miješanje/ okretanje/ premješ- tanje | Poklopac |
|---|------------------------|--|--|--|---|----------|
| Napitci¹ | | | | | | |
| Kava, temperatura konzumiranja 60-65°C | 1 šalica (200 ml) | 1000 | 1:10–1:20 | – | prije zagrijavanja | ne |
| Mlijeko, temperatura konzumiranja 60-65°C | 1 čaša/krigla (200 ml) | 1000 | 1:20–1:30 | – | prije zagrijavanja | ne |
| Zakuhavanje vode | 1 šalica (125 ml) | 1000 | 1:40–1:50 | – | prije zagrijavanja | ne |
| Dječja bočica (mlijeko) | oko 200 ml | 450 | 1:30–1:40 | 1 | prije konzumacije | ne |
| Kuhano vino, grog, temperatura konzumiranja 60–65°C | 1 čaša/krigla (200 ml) | 1000 | 1:00–1:10 | – | prije zagrijavanja | ne |
| Namirnica² | | | | | | |
| Dječja hrana (sobna temperatura) | 1 čaša 190 g | 450 | 1:10–1:20 | 1 | prije konzumacije | ne |
| Pečeni kotlet | 200 g | 600 | 4:20–4:50 | 1 | nakon polovice vremena | ne |
| Riblji filet, pečen | 200 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | nakon polovice vremena | ne |
| Pečenje s umakom | 200 g | 600 | 4:50–5:20 | 1 | nakon polovice vremena | da |
| Prilozi | 250 g | 600 | 3:40–4:10 | 1 | nakon polovice vremena | da |
| Povrće | 250 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | nakon polovice vremena i prije konzumacije | da |

Odmrzavanje i zagrijavanje jela s mikrovalovima


| Namirnica | Količina |  [W] |  [min:s] |  [min] | Miješanje/ okretanje/ premješ- tanje | Poklopac |
|------------------|----------|---|---|---|---|----------|
| Umaci za pečenje | 250 g | 600 | 4:10–4:40 | 1 | nakon polovice vremena i prije konzumacije | da |
| Juha/Varivo | 250 g | 600 | 4:00–4:30 | 1 | nakon polovice vremena i prije konzumacije | da |
| | 500 g | 600 | 7:00–7:30 | 1 | nakon polovice vremena i prije konzumacije | da |

 Snaga mikrovalova,  Vrijeme,  Vrijeme izjednačavanja


- 1 Spriječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.
- 2 Vremena vrijede za početnu temperaturu namirnice od oko 5°C. Kod namirnica koja se uobičajeno ne spremaju u hladnjak polazi se od sobne temperature od oko 20°C. Namirnice zagrijavajte na temperaturi od 70-75°C (uz iznimku hrane za dojenčad i osjetljivih umaka).

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

Kategorije

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

Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju (primjerice Riba).

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

■ Odaberite željeni automatski program.



■ Slijedite upute na zaslonu.

Napomene za primjenu

– Stupanj pripreme se prikazuje nizom od sedam segmenata. Preko područja za navigaciju može podesiti željeni stupanj pripreme.

– Podaci o težini odnose se na težinu po komadu. Istovremeno možete pripremati jedan komad lososa od 250 g ili deset komada lososa od 250 g.

– Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se parna pećnica prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.

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

Osobni programi

Osobni programi

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

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


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

Ostale mogućnosti za izradu osobnih programa:

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

Potom unesite naziv programa.

Sastavljanje osobnih programa

■ Odaberite Osobni programi .

■ Odaberite Izrada programa.

Sada možete odrediti postavke za prvi korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

■ Odaberite i potvrdite željene postavke.

■ Odaberite Zaključiti korak pripreme.

Određene su sve postavke za prvi korak pripreme.

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

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

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

■ Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite Pohrana.

■ Unesite naziv programa.

■ Odaberite ✓.


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

■ Potvrdite s OK.

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

Pokretanje osobnih programa

- Gurnite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite Osobni programi .


- Odaberite željeni program.

- Odaberite Provesti.

Ovisno o postavkama programa prikazuju se sljedeće točke izbornika:


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

Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

- Kad je program završio odaberite senzorsku tipku .

Promjena koraka pripreme

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

- Odaberite Osobni programi .

- Odaberite program koji želite mijenjati.

- Odaberite Izmjena programa.

- Odaberite korak pripreme, koji želite promijeniti ili Dodati korak pripreme kako biste dodali korak pripreme.

- Odaberite i potvrdite željene postavke.

- Ako želite pokrenuti promijenjeni program, bez da ga mijenjate, odaberite Pokretanje programa.

- Kada ste promijenili sve postavke, odaberite Pohrana.


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

- Potvrdite s OK.

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

Osobni programi

Promjena naziva


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

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



- Potvrdite s OK.

Ime programa je promijenjeno.

Brisanje osobnih programa




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

Program se briše.

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

Podaci za ispitivačke institute




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

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

⁴ Razina(e), ² Temperatura,  Vrijeme pripreme

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

Probna jela prema jelovniku¹ (način rada Kuhanje na pari)






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






⁴ razina, ² temperatura,  vrijeme pripreme

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

Podaci za ispitivačke institute





Probna jela prema EN 60705 (način rada Brza priprema ¹⁾)

| Probno jelo |  ² |  [W] |  ³ [°C] |  [min] |  ⁴ [min] | Napomena |
|--------------------------------|--|--|--|--|---|---|
| Sladoled, 1000 g (12.3.1) | 1 | 150 | 80 | 19–20 | 120 | Posuda: pogledajte opis 12.3.1.2 i prilog B, promjer na gornjem rubu 250 x 250 mm, pripremati otklopljeno |
| Pješčani kolač, 475 g (12.3.2) | 1 | 300 | 85 | 7 | 5 | Posuda: pogledajte opis 12.3.2.2 i prilog B, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno |

¹ razina,  snaga mikrovalova, ² temperatura, ³ vrijeme odmrzavanja ili pripreme, ⁴ vrijeme izjednačavanja

- 1 Kombinirani način rada kuhanja na paru i mikrovalova.
- 2 Staklenu posudu koristite kao površinu za odlaganje.
- 3 Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).
- 4 Ostavite probno jelo da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.

Probna jela prema EN 60705 (način rada Mikrovalovi)


| Probno jelo |  ¹ |  [W] |  [min] |  ² [min] | Napomena |
|--|--|---|---|--|---|
| Sladoled, 1000 g (12.3.1) | 1 | 450 | 19–20 | 120 | Posuda: pogledajte opis 12.3.1.2 i prilog B, promjer na gornjem rubu 250 x 250 mm, pripremati otklopljeno |
| Pješčani kolač, 475 g (12.3.2) | 1 | 450 + 300 | 4 + 10–10:30 | 5 | Posuda: pogledajte opis 12.3.2.2 i prilog B, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno |
| Mljeveno meso, 900 g (12.3.3) | 1 | 600 + 450 | 8 + 18–19 | 5 | Posuđe: pogledajte opis 12.3.3.2 i prilog B, promjer na gornjem rubu 250 x 124 mm, pripremati otklopljeno, posudu staviti poprečno u prostor za pripremu jela |
| Odmrzavanje mesa (mljevene govedine), 500 g (13.3) | 1 | 150 + 80 | 8 + 8–9 | 10 | Posuđe: pogledajte opis 13.3.2 i prilog B, odmrzavati otvoreno, okrenuti nakon polovice vremena |
| Maline, 250 g (A.3.2) | 1 | 80 | 12–13 | 3 | Posuda: pogledajte opis A.3.2.2, odmrzavati otvoreno |

¹ Razina,  Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja ili pripreme,  Vrijeme izjednačavanja

1 Staklenu posudu koristite kao površinu za odlaganje.


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

Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, vodilicama za prihvat i priboru.

Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela, vodilice za prihvat i pribor prvo ohlade.

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Za čišćenje isključivo upotrebljavajte sredstva namijenjena kućanstvu.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

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.

Ako je parna pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika.

Provjerite jesu li vrata ili brtva na vratima oštećeni. Načine rada s mikrovalovima nemojte upotrebljavati dok uređaj ne popravi servisni tehničar.

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

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

Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca
- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje)
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala
- sredstva za čišćenje 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
- sredstva i sprej za čišćenje pećnice

Čišćenje prednje strane parne pećnice

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

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

Čišćenje prostora za pripremu jela

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

- Uklonite:
 - kondenzat spužvom ili spužvastom krpom,
 - blagu masnoću uklonite spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.
- Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Sve površine na kraju osušite krpom.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje tipke za automatsko otvaranje vrata

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

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

Čišćenje spremnika za vodu

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

Pribor

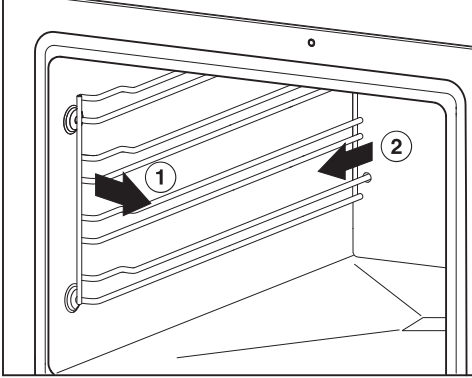
Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

Čišćenje staklene zdjele, rešetke, posuda za kuhanje

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

Čišćenje vodilice za prihvat

Vodilice za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.



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

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

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

Vodilice za prihvat sjede u plastičnim utorima. Provjerite imaju li utori oštećenja.

Ako su utori oštećeni, do njihove izmjene ne koristite načine rada s mikrovalovima.

Održavanje

Funkcije Početak u i Završetak u ne nude se u programima održavanja.

Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici

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

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


Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslону se prikazuje broj preostalih ciklusa. Broje se samo postupci pripreme s parom. Parna pećnica će se blokirati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela na pari.


Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

Čišćenje i održavanje

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

- Uključite parnu pećnicu i odaberite Ostalo  | Održavanje | Uklanjanje kamenca.

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

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

Prikazuje se preostalo vrijeme. Započinje postupak uklanjanja kamenca.

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

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


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

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

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

Namakanje

Jača zaprljanja se mogu omekšati ovim programom za održavanje.

- Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi.
- Izvadite sav pribor.
- Krpom uklonite veća zaprljanja.
- Odaberite Ostalo  | Održavanje | Namakanje.

Postupak namakanja traje oko 10 minuta.

Što učiniti, ako ...



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




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

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

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

Što učiniti, ako ...

| Problem | Uzrok i rješenje |
|--|--|
| <p>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</p> | <p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorite vrata. |
| | <p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja. |
| | <p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <p>Potrebno je zamijeniti brtvu vrata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obratite se servisu za izmjenu brtve vrata. ■ Do izmjene nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu. |
| <p>Kod ponovnog uključivanja pojavljuje se šum nalik zviždanju.</p> | <p>Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.</p> |
| <p>Nisu navedene funkcije Početak u i Završetak u.</p> | <p>Temperatura prostora za pripremu jela je previsoka, primjerice po završetku postupka pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi. |
| | <p>U programima održavanja ove funkcije načelno nisu ponuđene.</p> |
| <p>Prostor za pripremu jela je jako vlažan nakon dužeg postupka pripreme u načinu rada s mikrovalovima .</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 unutarnjoj strani stakla vrata stvara kondenzat. Količina kondenzata ovisi o trajanju pripreme i udjelu vlage u namirnici koja se priprema.</p> |

| Problem | Uzrok i rješenje |
|--|---|
| <p>Po isteku podešenog vremena namirnice u načinu rada Mikrovalovi  nisu dovoljno zagrijane ili do kraja pripremljene.</p> | <p>Nakon prekinutog postupka pripreme jela, mikrovalna pećnica se nije uključila.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno pokrenite postupak, sve dok se namirnice dovoljno ne zagriju ili zapeku. <p>Kod pripreme ili zagrijavanja s mikrovalovima podešeno je kratko vrijeme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite jeste li za podešenu snagu mikrovalova podesili točno vrijeme. Što je snaga mikrovalova manja to je vrijeme dulje. <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"> ■ Ponovno pokrenite postupak pri nižoj snazi mikrovalova, sve dok se namirnica dovoljno ne zagrije ili ne pripremi. |
| <p>Nakon zagrijavanja ili pripreme jela u načinu rada s mikrovalovima  namirnice su se prebrzo ohladile.</p> | <p>Zbog samih svojstva mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima namirnica, a zatim se prenosi na sredinu namirnice. Kada se hrana zagrijava s visokom snagom mikrovalova, može biti vruća izvana, ali još nezagrijana u jezgri. Tijekom naknadnog izjednačavanja temperature, namirnica postaje toplija u jezgri i hladnija izvana.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posebno kod zagrijavanja namirnica različitog sastava, kao primjerice kod nekog jelovnika, odaberite nižu snagu mikrovalova uz odgovarajuće duže vrijeme pripreme jela. |
| <p>Kokice pripremljene pomoću funkcije Kokice  nisu u cijelosti pripremljene (pripremljeno je manje od polovice).</p> | <p>Prostor za pripremu jela bio je pretopao/ili prevlažan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ostavite da se prostor za pripremu jela ohladi i/ili ga osušite krpom. <p>Vrijeme pripreme bilo je prekratko.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Promijenite prethodno podešeno vrijeme. Možete podesiti vrijeme pripreme od maksimalno 4 minute (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Kokice“). |
| <p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi.</p> | <p>Žarulja je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite servis kada treba zamijeniti žarulju. |

Što učiniti, ako ...

| Problem | Uzrok i rješenje |
|-------------------------|--|
| F44 | Pogreška u komunikaciji <ul style="list-style-type: none">■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite.■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se servisu. |
| F i druge brojke | Tehnički kvar <ul style="list-style-type: none">■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis. |


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

Te proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele internet trgovine.

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

Posuđe za kuhanje

Miele nudi veliki izbor posuđa. One su savršeno usklađene po pitanju njihovih funkcija i dimenzija na Miele uređaje. Detaljne informacije o pojedinim proizvodima možete pronaći na Miele Web stranici.


Posude za pripremu jela **nisu** prikladne za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .

- perforirane posude za kuhanje u različitim veličinama
- neperforirane posude za kuhanje u različitim veličinama

Sredstva za čišćenje i održavanje

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

Ostalo

Rešetka **nije** prikladna za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .

- Rešetka
- Staklena posuda

Servis

Kontakt u slučaju smetnji

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

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

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

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

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Sigurnosne napomene za ugradnju



Šteta uzrokovana nestručnom ugradnjom.

Parna pećnica može se oštetiti nestručnom ugradnjom.

Ugradnju parne pećnice bi trebalo izvršiti samo stručno osposobljeno osoblje.

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

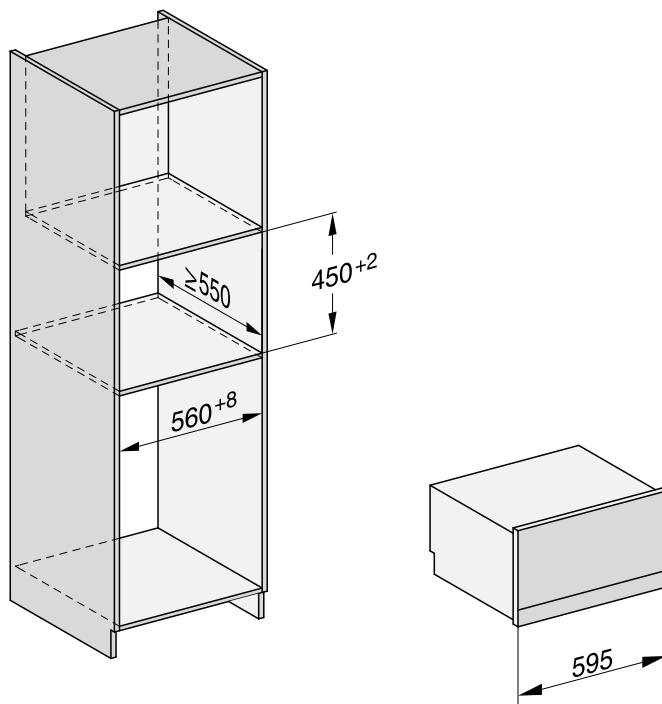
Ugradnja

Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

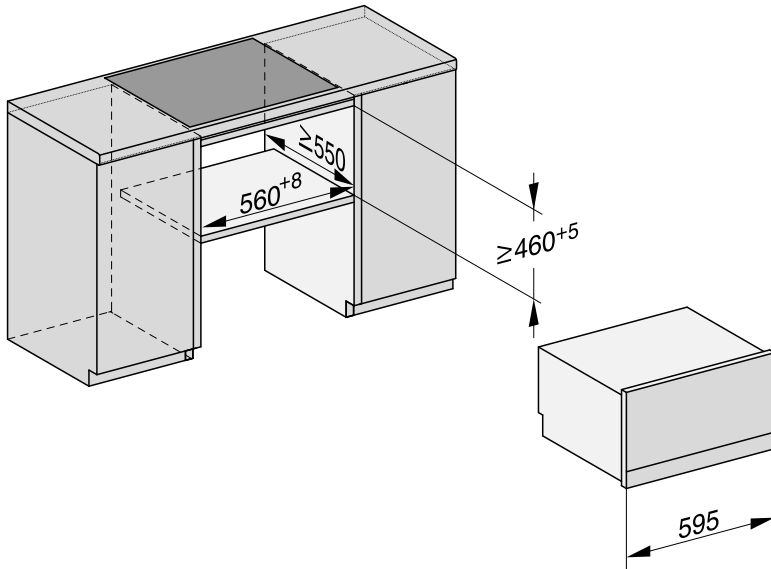
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.



Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

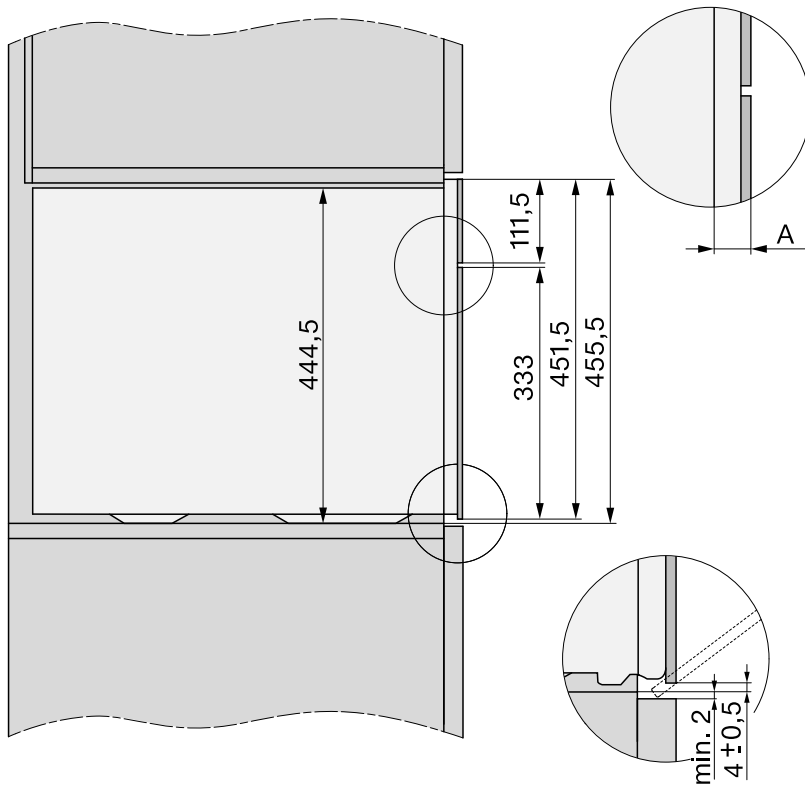
Iza niše za ugradnju ne smije se nalaziti stražnja stjenka ormarića.

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



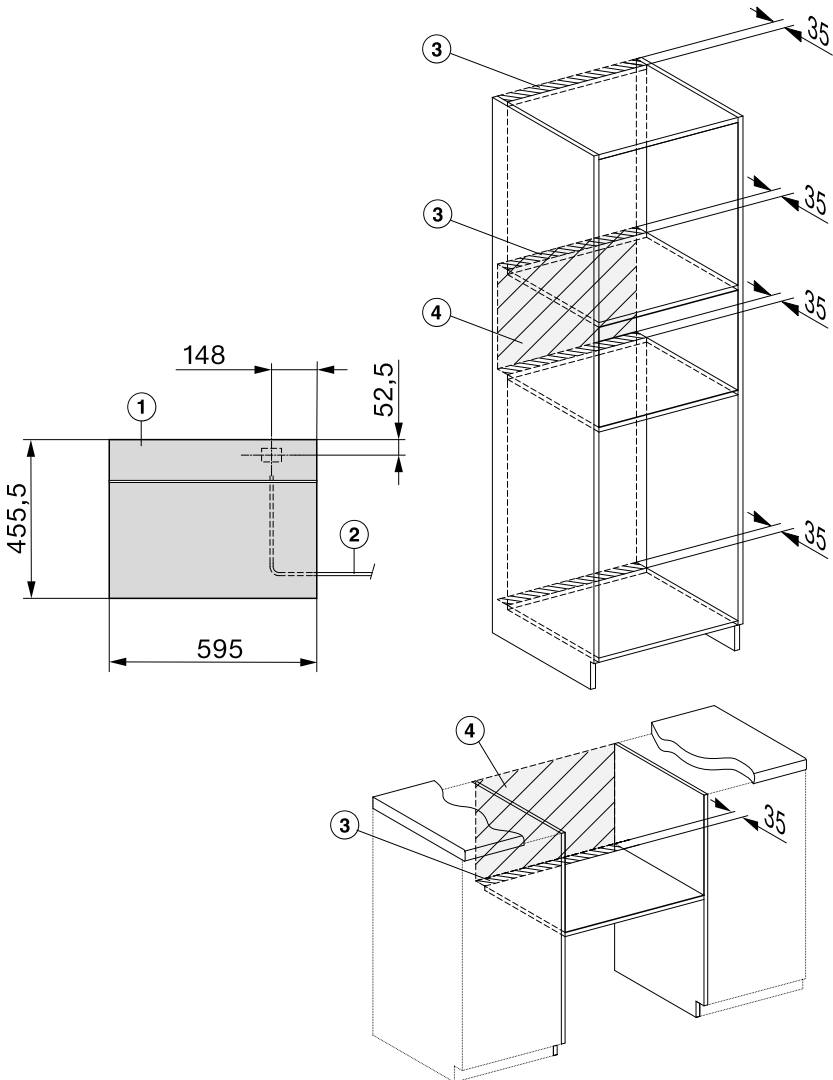
Ugradnja

Bočna strana



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

Priključak i ventilacija



- ① Pogled sprijeda
- ② Mrežni priključni kabel, L= 2.000 mm
- ③ Otvor za ventilaciju min. 180 cm²
- ④ U ovom području nema priključka

Ugradnja

Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

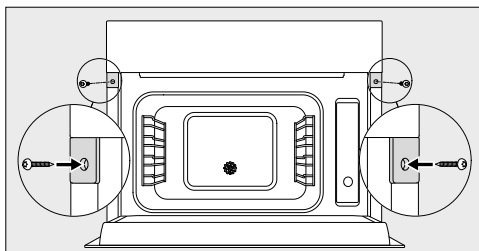
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

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

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

Odstupanje od vodoravnog položaja smije iznositi maksimalno 2°.


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



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

Električni priključak

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

 Šteta uzrokovana nestručnim priključkom.

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

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

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

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova.

Priključni podaci

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

Strujna zaštitna sklopka

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

Zamjena priključnog kabela


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

Ukupna snaga

Pogledajte tipsku naljepnicu

Ugradnja

Odvajanje od mreže

 Električni udar uzrokovan mrežnim naponom.

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

Mrežu nakon isključenja osigurajte od ponovnog uključivanja.

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

Rastalni osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

Automat s osiguračima

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

Automat s ugrađenim osiguračima

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

Zaštitna sklopka FID

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

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

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

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

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Frekvencija WLAN modula | 2,4000 GHz - 2,4835 GHz |
|-------------------------|----------------------------|

Maksimalna snaga odašiljanja WLAN modula < 100 mW

Miele

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

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

DGM 7340, DGM 7440

hr-HR

M.-Nr. 11 265 880 / 00