

# Upute za uporabu i ugradnju

## Parna pećnica



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

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	5
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	13
<b>Pregled</b> .....	14
Parna pećnica.....	14
Isporučeni pribor .....	15
<b>Upravljački elementi</b> .....	16
Zaslon.....	17
Senzorske tipke .....	17
Simboli.....	17
<b>Opis načina rada</b> .....	18
Spremnik za vodu.....	18
Posuda za prikupljanje tekućine .....	18
Temperatura .....	18
Vrijeme pripreme .....	18
Šumovi .....	19
Faza zagrijavanja .....	19
Faza pripreme jela .....	19
Redukcija pare.....	19
<b>Prva uporaba</b> .....	20
Prvo čišćenje parne pećnice .....	20
Podešavanje tvrdoće vode .....	20
Prilagođavanje temperature vrelišta .....	21
<b>Postavke</b> .....	22
<b>Rukovanje</b> .....	25
Upravljanje parnom pećnicom .....	25
Promjena vrijednosti za postupak pripreme jela .....	26
Prekid postupka pripreme jela.....	27
<b>Automatski programi</b> .....	28
<b>Važne i korisne informacije</b> .....	30
Posebnost pripreme na pari .....	30
Posuđe za kuhanje .....	30
Posuda za prikupljanje tekućine.....	30
Razina umetanja .....	31
Duboko zamrznute namirnice.....	31
Temperatura .....	31
Vrijeme pripreme .....	31

Priprema s tekućinom .....	31
Vlastiti recepti .....	31
<b>Kuhanje na pari</b> .....	32
Eco kuhanje na pari .....	32
Napomene o tablici za pripremu jela .....	32
Povrće .....	33
Riba .....	36
Meso .....	39
Riža .....	41
Žitarice .....	42
Rezanci/Tjestenina .....	43
Okruglice .....	44
Sušene mahunarke .....	45
Kokošja jaja .....	47
Voće .....	48
Kobasice .....	48
Rakovi .....	49
Školjke .....	50
Priprema jelovnika .....	51
<b>Ostale primjene</b> .....	53
Zagrijavanje .....	53
Odmrzavanje .....	56
Blanširanje .....	59
Ukuhavanje .....	59
Sterilizacija posuđa .....	62
Dizanje tijesta s kvascem .....	62
Zagrijavanje vlažnih ručnika .....	63
Otapanje želatine .....	63
Dekristalizacija meda .....	64
Otapanje čokolade .....	64
Priprema jogurta .....	65
Topljenje slanine .....	66
Pirjanje luka .....	66
Cijeđenje soka iz voća .....	67
Guljenje namirnica .....	68
Konzerviranje jabuka .....	68
Priprema umućenih poširanih jaja .....	68
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	69
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	70
Čišćenje prednje strane parne pećnice .....	71

# Sadržaj

---

Čišćenje prostora za pripremu jela.....	72
Čišćenje spremnika za vodu .....	73
Pribor .....	73
Čišćenje vodilice za prihvat.....	74
Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici.....	74
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	<b>76</b>
<b>Dodatni pribor</b> .....	<b>78</b>
<b>Servis</b> .....	<b>79</b>
Kontakt u slučaju smetnji .....	79
Jamstvo.....	79
<b>Ugradnja</b> .....	<b>80</b>
Sigurnosne napomene za ugradnju.....	80
Dimenzije za ugradnju .....	81
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić .....	81
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić .....	82
Bočna strana .....	83
Priključak i ventilacija .....	84
Ugradnja parne pećnice .....	85
Električni priključak.....	86

## Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

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

## 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 i zagrijavanje namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom parnom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju pećnicom. Takve osobe parnu pećnicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

### Djeca u kućanstvu

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



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Pravilna uporaba

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

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

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

## 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.
- ▶ 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

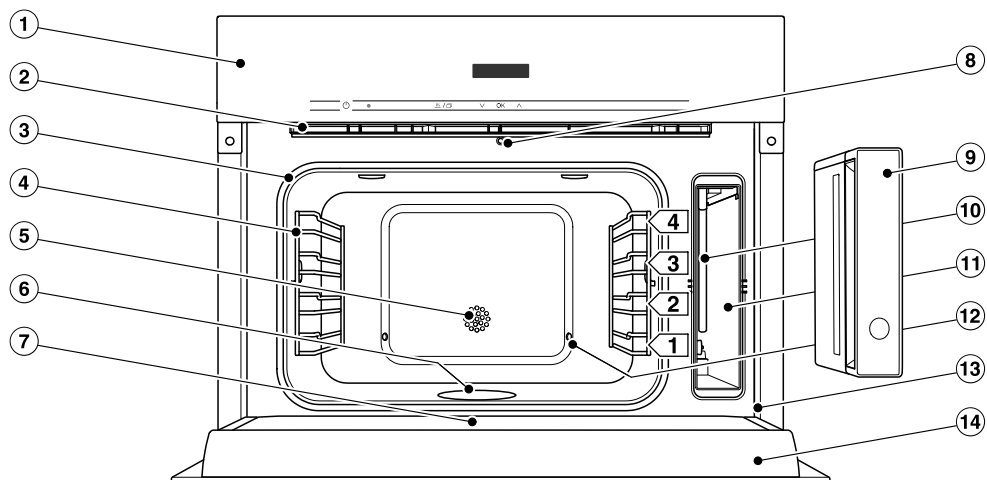
Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada 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 Brtva na vratima
- ④ Vodilice za prihvat s 4 razina
- ⑤ Senzor temperature
- ⑥ Donji grijač
- ⑦ Sabirni žlijeb
- ⑧ Automatsko otvaranje vrata za redukciju pare
- ⑨ Spremnik za vodu s uklonjivom zaštitom od prelijevanja
- ⑩ Usisna cjevčica
- ⑪ Pretinac za umetanje spremnika za vodu
- ⑫ Ulaz pare
- 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.

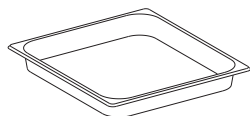
Tu se nalazi oznaka modela, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

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

## Isporučeni pribor

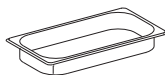
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje „Dodatni pribor“).

### DGG 1/1-40L



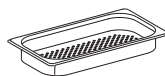
1 posuda za kondenzat za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela. Posudu za kondenzat možete koristiti i kao posudu za kuhanje. 375 x 394 x 40 mm (ŠxDxV)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L

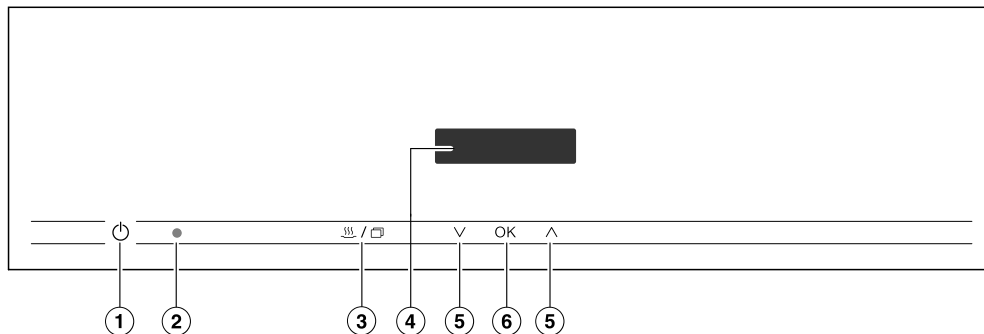




1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa

### Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

# Upravljački elementi



- 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 promjenu između kuhanje na pari, *ECC* kuhanje na pari i automatskih programa
- ④ Zaslون  
Za prikaz informacija za upravljanje
- ⑤ Senzorske tipke  $\nabla$   $\wedge$   
Za promjenu vrijednosti i postavki te kretanje kroz popis za odabir
- ⑥ Senzorska tipka *OK*  
Za potvrdu unosa ili odabir i pohranu postavki



## Zaslon




Na zaslonu se prikazuju informacije o temperaturama, vremenu pripreme jela, automatskim programima i postavkama.

## Senzorske tipke

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

## Simboli

Na zaslonu se tijekom rada prikazuju sljedeći simboli i prikazi:

Simbol/Prikaz	Značenje
	Priprema na pari
 (treperi)	Nedostatak vode ili spremnika za vodu
<i>ECC</i>	<i>ECC</i> kuhanje na pari
Auto <i>R</i> + broj(evi)	Automatski program
Brojke + °C	Temperatura
Brojke + h	Vrijeme pripreme
 + broj(evi)	Iz parne se pećnice mora ukloniti kamenac (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici“)

# Opis načina rada

## Spremnik za vodu

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

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

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

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

## Posuda za prikupljanje tekućine

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

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

## Temperatura

Parna pećnica ima raspon temperature od 40°C do 100°C. Kod uključivanja parne pećnice temperatura je podešena na 100°C. Temperaturu možete promijeniti u koracima od 5°C.

## Preporučena temperatura

Temperatura	Primjena
100°C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Priprema svih namirnica</li><li>– Zagrijavanje</li><li>– Priprema jelovnika</li><li>– Ukuhavanje</li><li>– Cijeđenje soka iz voća</li></ul>
85°C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Blaga priprema ribe</li></ul>
50-60°C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Odmrzavanje</li></ul>
40°C	<ul style="list-style-type: none"><li>– Dizanje tijesta s kvascem</li><li>– Pripremanje jogurta</li></ul>

## Vrijeme pripreme

Možete podesiti vrijeme pripreme od 1 minute (0:01) i 9 sati 59 minuta (9:59). Ukoliko vrijeme pripreme traje dulje od 59 minuta, morate navesti sate i minute. Primjer: vrijeme pripreme 80 minuta = 1:20.

### Šumovi

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

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

### Faza zagrijavanja

U fazi zagrijavanja prostor za pripremu jela se zagrijava na podešenu temperaturu. Na zaslonu se prikazuje porast temperature u prostoru za pripremu jela.

Trajanje faze zagrijavanja ovisi o količini i temperaturi namirnica. Faza zagrijavanja načelno iznosi oko 7 minuta. Ista se produljuje kod pripreme rashlađenih ili zamrznutih namirnica ili pri nižim temperaturama pripreme jela.

### Faza pripreme jela

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

### Redukcija pare

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

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

# Prva uporaba

---

## 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 vode iz cijevi može 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.

## Podešavanje tvrdoće 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.

Tvornički je podešena vrijednost tvrdoće vode na 15°dH.

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

- Podesite svoju lokalnu tvrdoću vode (pogledajte poglavlje „Postavke“).


## 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 kuhanjem 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 kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici“).

# Postavke

---

## Promjena i pohrana postavki

Postavke su tvornički zadane za Vašu parnu pećnicu. Možete mijenjati postavke navedene u tablici u nastavku.

Parna pećnica je **isključena**.

- Dodirnite senzorsku tipku  $\vee$  i držite je pritisnutom.
- Dok senzorsku tipku  $\vee$  držite pritisnutom, jednom kratko dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje  $\textcircled{1}$ .

Prikazuje se **P1**.

- Dodirom na senzorsku tipku  $\vee$  ili  $\wedge$  odaberite željeni program.
- Potvrdite s *OK*.

Pojavljuje se **S** i jedan broj.

- Dodirom senzorske tipke  $\vee$  ili  $\wedge$  odaberite željeni status/željenu tvrdoću vode.
- Potvrdite s *OK*.

Odabrani status je pohranjen.

- Kad ste promijenili željene postavke isključite parnu pećnicu.

Pojedine tvorničke postavke otisnute su **podebljano**.

Program		Status/Tvrdoća vode	Moguće postavke
P1	Tvrdoća vode	15 °	Pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Tvrdoća vode“
P2	Glasnoća signalnih tonova	S1 S2 <b>S3</b> S4	Vrlo tiho Tiho <b>Glasno</b> Jako glasno
P3	Ton tipki	S0 <b>S1</b>	Isključeno <b>Uključeno</b>
P4	Redukcija pare	S0 <b>S1</b>	Isključeno <b>Uključeno</b>
P5	Jedinica temperature	<b>S1</b> S2	°C °F
P6	Prezentacija	<b>S0</b> S1	<b>Isključeno, parna pećnica grije</b> Uključeno, parna pećnica ne grije

# Postavke

## Tvrdoća vode

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

Možete podesiti stupanj tvrdoće između 1° dH i 70° dH.

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

Tvrdoća vode		Udio kalcija mg/l Ca <sup>2+</sup> ili ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Postav- ka
°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°
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°

Tvrdoća vode		Udio kalcija mg/l Ca <sup>2+</sup> ili ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Postav- ka
°dH	mmol/l		
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°



## Upravljanje parnom pećnicom

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

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

- Napunite spremnik za vodu i ponovno ga umetnite.
- Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnite u razinu 1.
- Gurnite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Uključite parnu pećnicu.




Prikazuje se  100°C. treperi 100.

- Ako želite kuhati na 100°C, potvrdite s OK.
- Ako jelo želite pripremati na nižoj temperaturi, dodiranjem na senzorsku tipku ∨ smanjite temperaturu i potvrdite s OK.

Temperatura se preuzima u roku od par sekundi. Kako biste se vratili na postavku temperature 2 puta dodirnite OK.



Prikazuje se  0:00 h.  
Treperi 0 za sate.

- Ukoliko želite postaviti vrijeme pripreme jela
  - ispod 1 sata, odabir potvrdite s OK,
  - a u slučaju pripreme u trajanju iznad 1 h, dodiranjem senzorske tipke ∧ (od 0 prema višoj vrijednosti) ili ∨ (od 9 prema nižoj vrijednosti) možete odabrati željeno vrijeme pripreme jela i svoj odabir potvrditi s OK.
- Dodiranjem senzorske tipke ∧ (od 00 prema višoj vrijednosti) ili ∨ (od 59 prema nižoj vrijednosti) možete odabrati željene minute.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se trenutna temperatura i počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

Započinje odbrojavanje vremena pripreme.

Ukoliko se jelo priprema na temperaturi iznad 80°C, kratko prije završetka pripreme vrata uređaja se automatski malo otvore kako bi para izašla iz prostora za pripremu jela.

Po isteku vremena pripreme oglašava se zvučni signal.


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

# Rukovanje

Novi postupak pripreme jela se može pokrenuti tek kada se automatska tipka za otvaranje vrata vrati u polazni položaj. Tipku za otvaranje vrata ne pritišćite ručno, jer se može oštetiti.

## Čišćenje parne pećnice

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

 **Opasnost od ozljeda vrućom vodom.**


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

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

Pazite da je zaštita od prelijevanja prilikom postavljanja pravilno utisnuta.

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

## Dodavanje vode

Ako tijekom pripreme jela nestane vode, oglašava se zvučni signal i treperi simbol .

- Izvadite spremnik za vodu i napunite ga vodom.
- Ponovo umetnite spremnik za vodu.

Postupak pripreme jela se nastavlja.

## Promjena vrijednosti za postupak pripreme jela

Dok se odvija postupak pripreme jela možete promijeniti temperaturu i vrijeme pripreme za taj postupak pripreme.

### Promjena temperature

- Jednom dodirnite *OK*.

Zaslon prelazi na podešavanje temperature i treperi prikaz iznosa temperature.

- Temperaturu promijenite dodirnom na senzorsku tipku  $\vee$  ili  $\wedge$ .
- Potvrdite s *OK*.

### Promjena vremena pripreme


- Dva puta dodirnite *OK*.

Zaslon prelazi na postavke vremena pripreme jela i broj koji prikazuje iznos sati treperi.

- Vrijeme pripreme promijenite dodirnom na senzorsku tipku  $\vee$  ili  $\wedge$ .
- Potvrdite s *OK*.


## Prekid postupka pripreme jela

Postupak pripreme se prekida kada otvorite vrata. Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Pohranjuju se podešena vremena.

 Opasnost od ozljede vrućom parom.

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

Odmaknite se korak unazad i pričekajte dok vruća para nestane.

 Opasnost od ozljede o vruće površine i vruću namirnicu.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, o rešetku za prihvat, pribor i namirnicu.

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

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

Postupak pripreme se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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



## Automatski programi

Vaša parna pećnica raspolaže s više od 20 automatskih programa za pripremu različitog povrća. Temperatura i vrijeme pripreme su zadani, povrće se mora pripremati sukladno zadanim parametrima (pogledajte tablicu „Pregled programa“).

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




Savjete i napomene o pripremanju povrća na pari naći ćete u poglavlju „Kuhanje na pari“, odlomak „Povrće“.

### Uporaba automatskih programa

- Pripremite povrće i stavite ga u perforiranu posudu za pripremu.
- Posudu za prikupljanje tekućine postavite u razinu 1. Posudu s povrćem umetnite na razinu po želji.
- Napunite spremnik za vodu i ponovno ga umetnite.
- Uključite parnu pećnicu.
- Dodirnite senzorsku tipku  / .

Prikazuje se *ECC*.

Kada dodirnete senzorsku tipku  $\vee$  ili  $\wedge$  mijenja se na automatske programe.

- Sa senzorskim tipkama  $\vee$  ili  $\wedge$  podeseite željeni program, primjerice A15.
- Potvrdite s *OK*.
- Sa senzorskim tipkama  $\vee$  ili  $\wedge$  podeseite željeni stupanj pripreme:
  - tvrđe 
  - srednje 
  - meko 
- Potvrdite s *OK*.

## Pregled programa

Broj programa	Povrće	
A1	Cvjetača	Cvjetići, srednji
A2	Mahune (zelene, žute)	cijele
A3	Brokula	Cvjetići, srednji
A4	Kineski kupus	Trake
A5	Grašak	—
A6	Komorač	Trake
A7	Koraba	Prutići
A8	Buča	Kockice
A9	Kukuruz	Klip
A10	Mrkva	Kockice/prutići/kriške
A11	Paprika	Trake
A12	Krumpir u ljusci	Čvrsto kuhan, srednji
A13	Poriluk	Kolutići
A14	Romanesco	Cvjetići, srednji
A15	Prokulica	—
A16	Slani krumpir	Čvrsto kuhan, četvrtine
A17	Šparoge, zelene	Srednje
A18	Šparoge, bijele	Srednje
A19	Špinat	—
A20	Slatki grašak	—

## Važne i korisne informacije

---

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

### Posebnost pripreme na pari

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

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

### Posuđe za kuhanje

#### Posude za kuhanje

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

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

### Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

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

### Posuda za prikupljanje tekućine

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

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

### Razina umetanja

Možete odabrati razinu umetanja koju želite, te ujedno pripremati jela na više razina istovremeno. Vrijeme pripreme se time ne mijenja.

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

Posudu za pripremu jela i rešetku uvijek umetnite između prečki pojedine razine, kako bi se onemogućilo prevrtanje.

### Duboko zamrznute namirnice

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

### Temperatura

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

### Vrijeme pripreme

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

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

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

### Priprema s tekućinom

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

### Vlastiti recepti

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

# Kuhanje na pari



---

## Eco kuhanje na pari

Za energetski štedljivo kuhanje na pari, možete koristiti Eco kuhanje na pari. Eco kuhanje na pari je prikladno prije svega za pripremu povrća i ribe. Eco kuhanje na pari nije baš prikladno za pripremu namirnica koje sadrže škrob, poput krumpira, riže i tjestenine.

Mi preporučujemo vremena pripreme i temperature iz tablice u poglavlju „Kuhanje na pari“.

Po potrebi možete nastaviti s pripremom.

- Uključite parnu pećnicu.
- Dodirnite senzorsku tipku  / .

Na zaslonu se prikazuje *ECD*.

- Potvrdite s *OK*.
- Podesite temperaturu i vrijeme pripreme.

## 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.



## Povrće

### Svježe namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

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

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

### Posude za kuhanje

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

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

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

## Razina umetanja

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

## Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme kao i kod konvencionalnog kuhanja ovisi o veličini namirnice i željenom stupnju pripreme. Primjer: tvrde kuhani krumpir, narezan na četvrtine: oko 17 minuta  
tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice: oko 20 minuta

## Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte 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

# Kuhanje na pari

---

## 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.

## 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

Kuhanje na pari SSS

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

## Meso

### Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite meso prije pripreme (pogledajte poglavlje „Posebne primjene”, odlomak „Odmrzavanje”).

### Priprema

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


### Vrijeme pripreme

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

## Savjeti

- Ako treba zadržati **aromu**, koristite perforiranu posudu. Kako biste prikupili koncentrat ispod položite posudu koja nije perforirana. Koncentrat možete dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepeke 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte 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




## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

---

## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte 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

## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

---

## Okruglice

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


Svježe okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

## Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte 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


## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme


## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme pripreme


# Kuhanje na pari

## Voće

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

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

## Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme pripreme: pogledajte 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

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



## 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu


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

 Temperatura,  Vrijeme pripreme jela

# Kuhanje na pari

## 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 vremena pripreme.

### Postavke

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

## Priprema jelovnika

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

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

## Razina umetanja

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

## Temperatura

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

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

## Vrijeme pripreme

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

## Primjer

### Vremena pripreme namirnice

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

Parboiled riža	24 minute
Filet crvenog grgeča	6 minuta
Brokula	4 minuta

### Izračunavanje vremena pripreme koja je potrebno podesiti:

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

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

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

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

# Kuhanje na pari

---

## 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.

## Zagrijavanje

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

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

## Posuđe za kuhanje

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

## Vrijeme

Broj tanjura ili posuda za pripremu jela ne utječe na 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 posudu.
- 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

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100°C

Vrijeme: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

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

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

## Ostale primjene

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


🕒 Vrijeme

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

# Ostale primjene

## Odmrzavanje

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

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

## Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60°C.

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

## Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

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

## Posude za kuhanje

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

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

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

## Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme odmrzavanja: pogledajte tablicu

Vrijeme izjednačavanja: pogledajte tablicu



## Ostale primjene

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

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

## Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Vrijeme odmrzavanja, ⌛ Vrijeme izjednačavanja


### 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

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.

# Ostale primjene

---

## 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. Stakla se ne smiju dodirivati.

## Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

## Ostale primjene

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme ukuhavanja

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

# Ostale primjene

---


## Sterilizacija posuđa

Posuđe i dječje bočice su nakon zav-  
ršetka programa sterilne u smislu poz-  
natog iskuhavanja. No prije postupka  
provjerite u podacima proizvođača jesu  
li svi dijelovi otporni na visoku tempera-  
turu (do 100°C) i paru.

Dječje bočice rastavite na dijelove.  
Dječje bočice ponovno sastavite tek na-  
kon što su se potpuno osušile. Samo se  
tako može izbjeći ponovno stvaranje kli-  
ca.

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


## Postavke

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

Kuhanje na pari   
Temperatura: 40°C  
Vrijeme: prema receptu

### Zagrijavanje vlažnih ručnika

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


#### Postavke

Priprema na pari   
Temperatura: 70°C  
Vrijeme: 2 minuta

### 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

Kuhanje na pari   
Temperatura: 90°C  
Vrijeme: 1 minuta

## Ostale primjene

---

### Dekristalizacija meda

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

#### Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 60°C

Vrijeme: 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 prekrijte folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100°C) i paru.
- Veće količine jednom promiješajte za vrijeme postupka.

#### Postavke

Priprema na pari 

Temperatura: 65°C

Vrijeme: 20 minuta



## Priprema jogurta

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

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

Jogurt mora biti svjež (kratak rok trajanja).

Za pripremu jogurta prikladno je trajno i svježije mlijeko.

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

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

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

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

## Postavke

Priprema na pari SSS  
Temperatura: 40°C  
Vrijeme: 5:00 sati

## Mogući uzroci loših rezultata

### Jogurt nije čvrst:

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

### Taloženje tekućine:

staklenke su pomicane, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

### Jogurt je poput grisa:

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

## Ostale primjene


---

### Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

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

### Postavke


Kuhanje na pari   
Temperatura: 100°C  
Vrijeme: 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

Kuhanje na pari   
Temperatura: 100°C  
Vrijeme pirjanja: 4 minute

### 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

# Ostale primjene

## Guljenje namirnica

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

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

# Podaci za ispitivačke institute




## Probno jelo prema EN 60350-1 (Kuhanje na pari )

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

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

- 1 Posudu za prikupljanje kondenzata umetnite u razinu 1.
- 2 Umetnite probno jelo u prazan prostor za pripremu jela (prije nego što započne faza zagrijavanja).
- 3 Gurnite 2x DGGL 1/2-40L jednu za drugom u razinu.
- 4 Gurnite po 2x DGGL 1/2-40L jednu za drugom u razine.
- 5 Ispitivanje je završeno kada temperatura na najhladnijem mjestu iznosi 85°C.


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

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


<sup>4</sup> Razina, <sup>2</sup> Temperatura,  Vrijeme pripreme

- 1 Postupak pogledajte u poglavlju „Kuhanje na pari“, odlomak „Priprema jelovnika“.
- 2 Posudu za prikupljanje kondenzata umetnite u razinu 1.
- 3 Umetnite 1. probno jelo (krumpir) u hladan prostor za pripremu jela (prije nego što započnete s fazom zagrijavanja).

## Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, rešetki i priboru. Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela, rešetka i pribor prvo 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.

Ako nečistoće dulje stoje, u određenim se okolnostima više ne mogu ukloniti.

Površine se mogu obojiti ili promijeniti.

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

■ Nakon svakog korištenja parne pećnice potrebno je očistiti i osušiti prostor za pripremu jela i pribor.

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

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

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

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

## Čišćenje prednje strane parne pećnice

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

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

# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje prostora za pripremu jela

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

### ■ Uklonite:

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

■ Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.

■ Sve površine na kraju osušite krpom.

**Grijač na dnu pećnice** može nakon duljeg korištenja promijeniti boju zbog tekućine koja kapa. Time nije narušena funkcionalnost.

**Brtva vrata** je konstrukcijski napravljena za čitav radni vijek uređaja. No ako brtvu vrata možda ipak jednom bude potrebno zamijeniti obratite se servisu (pogledajte kraj ovih uputa za uporabu).

## Čišćenje tipke za automatsko otvaranje vrata

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

■ Zaprljanja na automatskom otvaranju vrata **odmah** očistite s čistom spužvom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.

■ Nakon čišćenja površine isperite čistom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.



## Čišćenje spremnika za vodu

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

## Pribor

Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

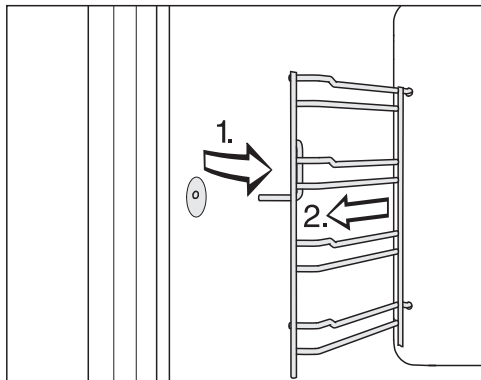
## Čišćenje posude za prikupljanje tekućine, rešetke i posude za kuhanje

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

# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje vodilice za prihvat

Vodilice za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.



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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Vodilice za prihvat ponovo pažljivo postavite.

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

## Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici

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

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

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.




Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca nakon uključivanja parne pećnice pojavljuje se simbol  $\text{S}$  i broj preostalih ciklusa za pripremu jela:



Parna pećnica će se zaključati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela.


Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.


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


- Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje  toliko dugo dok se ne pojavi trepereći simbol  i trajanje uklanjanja kamenca.
- 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*.

Započinite postupak uklanjanja kamenca.

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

Tijekom postupka uklanjanja kamenca spremnik za vodu je potrebno **dva puta** isprati i napuniti sa svježom vodom. U tim se trenucima oglašava signal i pojavljuje se simbol .

- Izvadite spremnik za vodu i skinite zaštitu od prelijevanja.
- Ispraznite spremnik za vodu i temeljito ga isperite.
- Spremnik za vodu napunite vodom do oznake  i ponovno ga umetnite.
- Potvrdite s *OK*.

Isključuje se simbol . Postupak uklanjanja kamenca se nastavlja.

Nakon što ste drugi puta isprali spremnik za vodu te ga napunili svježom vodom, nekoliko minuta kasnije se oglašava signal. Postupak uklanjanja kamenca je završen.




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

## Što učiniti, ako ...

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

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Parna pećnica se ne može uključiti.</b>	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Aktiviran je prezentacijski način rada. Prikazuje se <i>PE5_</i> . Parna pećnica se može koristiti, ali zagrijavanje prostora za pripremu jela je onesposobljeno. ■ Isključite prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“).
	Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje. ■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.
<b>Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.</b>	Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.
<b>Nakon uključivanja parne pećnice, za vrijeme rada i nakon isključivanja čuje se šum (zujanje).</b>	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. On nastaje kod upumpavanja i ispuštanja vode.

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.</b>	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje” odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici”).</li> </ul>
<b>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</b>	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorite vrata.</li> </ul>
	<p>Brtva na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.</li> </ul>
	<p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite se servisu za izmjenu brtve vrata.</li> </ul>
<b>Kod ponovnog uključanja pojavljuje se šum nalik zviždanju.</b>	<p>Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.</p>
<b>Na zaslonu se pojavljuje simbol  i eventualno se čuje zvučni signal.</b>	<p>Spremnik za vodu nije umetnut u parnu pećnicu do graničnika.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvadite spremnik za vodu i gurnite ju do graničnika.</li> </ul>
	<p>U posudi za vodu nema dovoljno vode. Razina voda se mora nalaziti između obje oznake.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spremnik za vodu napunite vodom.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje simbol  i jedan broj između 1 i 10. Treperi vrijeme uklanjanja kamenca i .</b>	<p>Parnu pećnicu morate očistiti od kamenca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje”, odlomak „Uklanjanje kamenca u parnoj pećnici”).</li> </ul>
<i>F44</i>	<p>Pogreška u komunikaciji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite.</li> <li>■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se službi za servis.</li> </ul>
<b>F i druge brojeke</b>	<p>Tehnički kvar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.</li> </ul>

## Dodatni pribor

---

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

Te proizvode možete jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine.

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

### Posuđe za kuhanje

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

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

### Sredstva za čišćenje i održavanje

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

## 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.

# Ugradnja

---

## 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 ozlijeđe uslijed prelijevanja vrućeg jela.

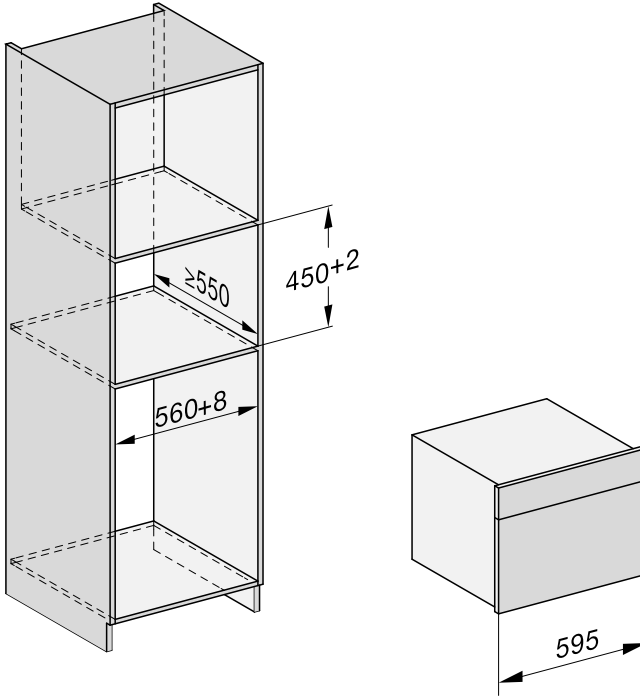


## Dimenzije za ugradnju

Sve mjere su navedene u mm.

### Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

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

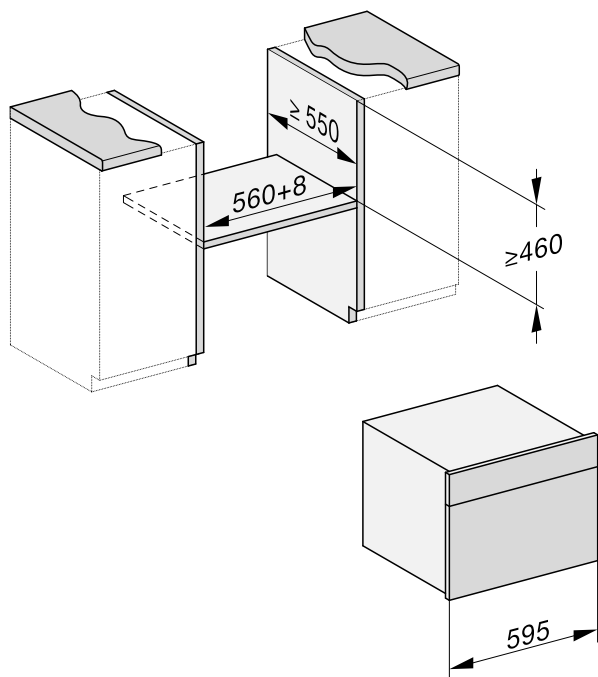


# Ugradnja

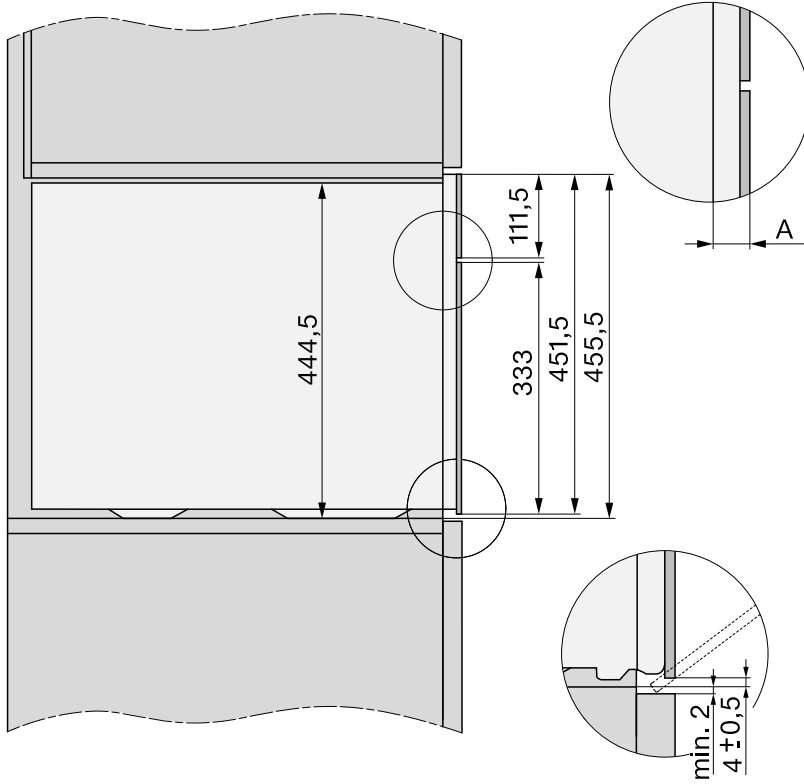
## Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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.



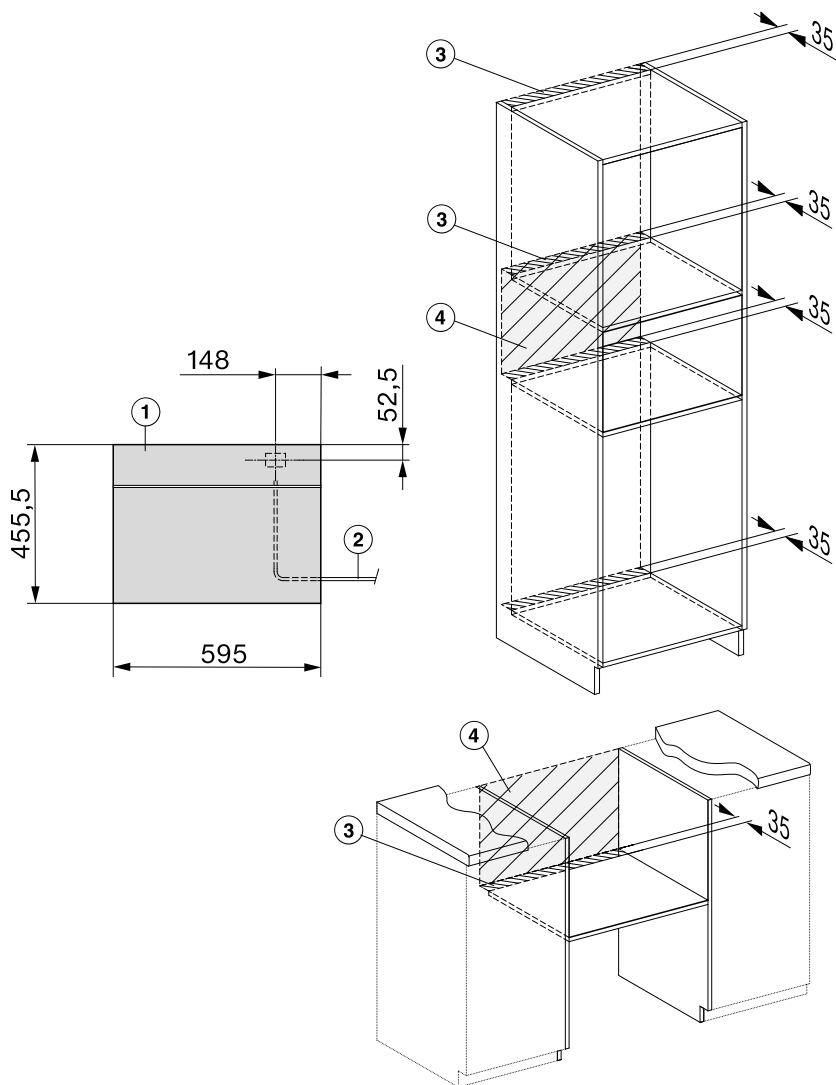
## Bočna strana



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

# Ugradnja

## Priključak i ventilacija



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

## Ugradnja parne pećnice

- Priključite mrežni priključni kabel na parnu pećnicu.

Šteta uzrokovana nestručnim transportom.

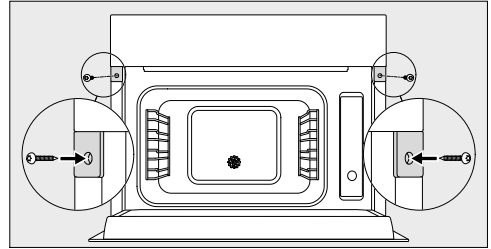
Vrata se mogu oštetiti ako parnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

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.

# Ugradnja

## 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

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

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

DG2740, DG2840

hr-HR

M.-Nr. 11 266 610 / 00