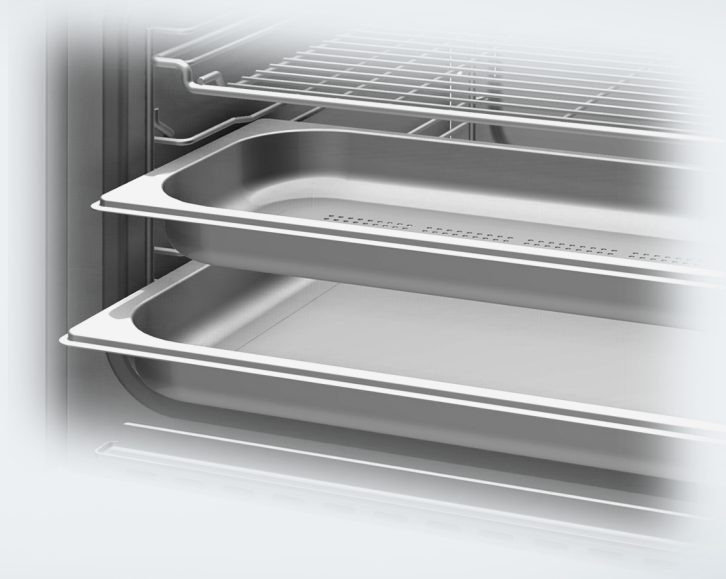


Upute za uporabu i ugradnju

Parna pećnica



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

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	5
Vaš doprinos zaštiti okoliša	13
Pregled	14
Izgled parne pećnice	14
Priloženi pribor	15
Upravljački elementi	16
Senzorske tipke	17
Zaslona	17
Opis načina rada	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
Prva uporaba	20
Prvo čišćenje parne pećnice	20
Podšavanje tvrdoće vode	21
Prilagođavanje temperature vrelišta	21
Rukovanje	22
Princip rukovanja	22
Prekid rada	24
Automatski programi	25
Korištenje automatskih programa	25
Pregled programa	26
Važne i korisne informacije	27
Posebnost pripreme na pari	27
Posuđe za kuhanje	27
Posuđe za kuhanje	27
Vlastito posuđe	27
Posuda za prikupljanje tekućine	27
Razina umetanja	28
Duboko zamrznute namirnice	28
Temperatura	28
Vrijeme pripreme	28

Priprema s tekućinom	28
Vlastiti recepti.....	28
Kuhanje na pari	29
Povrće	29
Meso	32
Kobasice	34
Riba.....	34
Rakovi	37
Školjke.....	38
Riža	39
Rezanci / tjestenina.....	40
Okruglice.....	41
Žitarice	42
Sušene mahunarke	43
Kokošja jaja.....	45
Voće	46
Priprema jelovnika.....	47
Posebne primjene	49
Zagrijavanje.....	49
Odmrzavanje	50
Ukuhavanje	53
Cijeđenje soka iz voća	56
Priprema jogurta	57
Dizanje tijesta s kvascem.....	58
Otapanje želatine	59
Otapanje čokolade.....	59
Guljenje namirnica	60
Konzerviranje jabuka	60
Blanširanje.....	61
Pirjanje luka.....	61
Topljenje slanine.....	62
Sterilizacija posuđa	62
Zagrijavanje ručnika	63
Dekristalizacija meda	63
Priprema umućenih poširanih jaja.....	63
Postavke	64
Podaci za ispitivačke institute	66
Čišćenje i održavanje	67
Upute o čišćenju i održavanju.....	67

Sadržaj

Prednja strana parne pećnice	68
Prostor za pripremu jela	69
Spremnik za vodu	69
Pribor	70
Vodilice za prihvat	70
Čišćenje kamenca	71
Vrata	73
Što učiniti ako	75
Dodatni pribor	77
Posude za kuhanje	77
Sredstva za čišćenje i održavanje	79
Ostalo	79
Sigurnosne napomene za ugradnju	80
Detaljne mjere prednje strane parne pećnice	81
Dimenzije za ugradnju	82
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	82
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	83
Ugradnja u kombinaciji s pećnicom	84
Ugradnja	85
Električni priključak	86
Servis, natpisna pločica, jamstvo	88

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

Namjenska uporaba

- ▶ Ova parna pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova parna pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Parnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu na način kako je to opisano u uputama.
Drugi načini uporabe nisu dozvoljeni.
- ▶ 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 osam godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina parnu pećnicu mogu koristiti bez nadzora samo ukoliko im je rukovanje objašnjeno tako da njome mogu rukovati sigurno. Djeca moraju biti sposobna prepoznati i razumjeti opasnosti pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati parnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini parne pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju parnom pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od opekotina uzrokovanih vrućom parom! Dječja koža na visoke temperature reagira osjetljivije od kože odraslih. Djeca ne smiju otvarati parnu pećnicu dok ista radi. Držite djecu podalje od parne pećnice sve dok se dovoljno ne ohladi tako da ne postoji opasnost od opekotina.
- ▶ Opasnost od ozljeda! Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 8kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata. Djeca ne smiju stajati pored otvorenih vrata, na njima sjediti ili se o njih vješati.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Tehnička sigurnost

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada parnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo takvim dijelovima.
- ▶ Ako je uklonjen utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti parnu pećnicu na električnu mrežu.
- ▶ Kada je oštećen priključni električni kabel, servis ga treba zamijeniti posebnim električnim kabelom tipa H 05 VV-F (PVC izolacija) koji se može nabaviti u Miele servisu.
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, parna pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. U to se uvjerite na sljedeći način:
 - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
 - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Kada je parna pećnica ugrađena iza primjerice vrata namještaja, ta vrata ne zatvarajte za vrijeme korištenja parne pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se parna pećnica ohladi.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Propisna uporaba

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

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

Sigurnosne napomene i upozorenja

Čišćenje i održavanje

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

Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.

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

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

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

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

Pribor

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

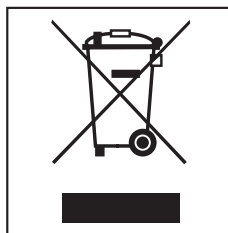
Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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

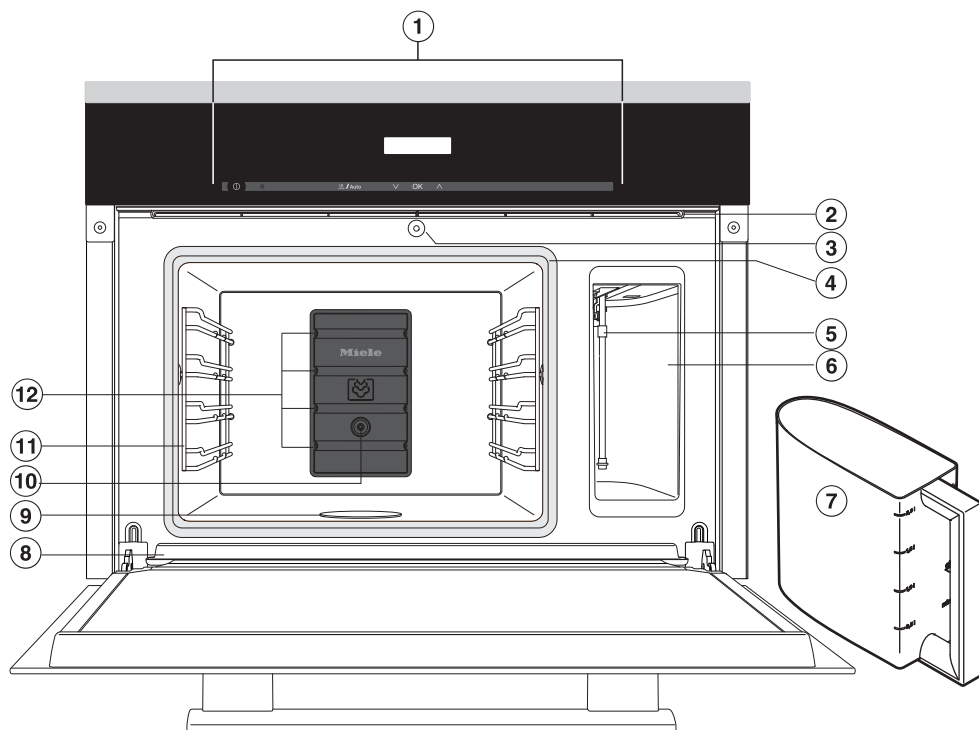


Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite obližnje centre za prihvrat i daljnje zbrinjavanje starih električnih i elektroničkih uređaja. Možete se i informirati na prodajnom mjestu.

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

Pregled

Izgled parne pećnice



① Upravljački elementi

② Otvor za izlaz pare

③ Automatsko otvaranje vrata za redukciju pare

④ Brtva na vratima

⑤ Usisna cjevčica

⑥ Pretinac za umetanje

⑦ Spremnik za vodu

⑧ Sabirni žlijeb u prostoru za pripremu jela

⑨ Donji grijač

⑩ Senzor temperature

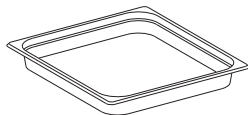
⑪ Vodilice za prihvat

⑫ Ulaz pare

Priloženi pribor

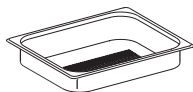
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje "Dodatni pribor").

DGG 21



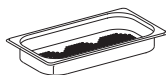
1 Posuda za prikupljanje tekućine koja nastaje kod pripreme jela, može se koristiti i kao posuda za pripremu jela.
325 x 430 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 8



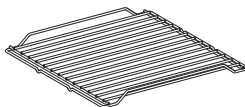
1 perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,0 l / iskoristivi kapacitet 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

DGGL 1



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

Rešetka



1 rešetka za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje

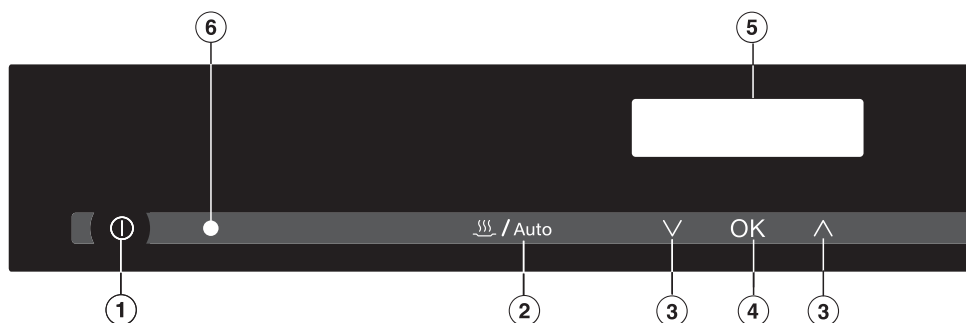
Tablete za uklanjanje kamenca


Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Miele kuharica "Kuhanje na pari"

Kuhajte i uživajte uz Miele
Najbolji recepti iz eksperimentalne kuhinje Miele

Upravljački elementi






- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju
Uključivanje i isključivanje uređaja te pokretanje postupka uklanjanja kamenca
- ② Senzorska tipka  / Auto
Odabir između funkcija Priprema na pari i Automatski program
- ③ Senzorske tipke ∇ \blacktriangledown
Podešavanje temperature i trajanja pripreme i "listanje" kroz sustav programiranja
pozivanje programiranja: \blacktriangledown + ①
- ④ Senzorska tipka OK
Potvrda unosa
- ⑤ Zaslona
- ⑥ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Senzorske tipke

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

Zaslon

Prikaz	Značenje
	Kuhanje na pari
	Nedostatak vode ili spremnika za vodu
Auto R + Broj(evi)	Automatski program
Brojke + °C	Temperatura
Brojke + h	Vrijeme pripreme
 + Broj(evi)	Parnu pećnicu treba očistiti od kamenca

Opis načina rada

Spremnik za vodu

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

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

Spremnik za vodu prije svake pripreme hrane napunite do maksimuma.

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

Posuda za prikupljanje tekućine

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

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

Temperatura

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

Vrijeme pripreme

Vrijeme možete podesiti između 1 minute (0:01) i 9 sati 59 minuta (9:59). Ako iznosi više od 59 minuta, mora se zadati u satima i minutama. Primjer: trajanje 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 ispušavanja vode.

Dok parna pećnica radi čuje se šum ventilatora.

Faza zagrijavanja

U fazi zagrijavanja prostor za pripremu jela se zagrijava na podešenu temperaturu. Rastuća temperatura prostora za pripremu jela prikazuje se na zaslonu.

Dužina faze zagrijavanja ovisi o količini i temperaturi namirnica. Faza zagrijavanja općenito traje 5 minuta, a produžuje se kod pripremanja ohlađenih ili zamrznutih namirnica.

Faza pripreme jela

Kada se dosegne podešena temperatura, započinje faza pripreme jela.

Tijekom faze pripreme jela na pokazivaču se prikazuje preostalo vrijeme.

Redukcija pare

Kada se priprema jelo na 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

- Zalijepite priloženu natpisnu pločicu koja na mjesto navedeno u poglavlju "Servis, natpisna pločica, jamstvo".
- Uklonite eventualne zaštitne folije i naljepnice.

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

Prvo čišćenje parne pećnice

Spremnik za vodu

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

Dodatni pribor / Prostor za pripremu jela

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

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

Podešavanje tvrdoće vode

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

- Provjerite za koju je tvrdoću vode uređaj podešen te po potrebi uskladite 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 dijelovi koji provode vodu.

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

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

Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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


Rukovanje

Princip rukovanja

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

- Napunite spremnik za vodu i umetnite u parnu pećnicu do graničnika.
- Na najnižu razinu po potrebi postavite posudu za prikupljanje kondenzata.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Uključite parnu pećnicu s ①.



Na zaslonu se prikazuje  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.



Na zaslonu se prikazuje  0:00 h. Oznaka 0 sati treperi.

- 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.

Započinje postupak pripreme. Uključuju se generator pare i ventilator.

Ako postupak podešavanja ne završite unutar 15 minuta, parna pećnica se isključuje.

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.


Nakon istjeka vremena pripreme

- na zaslonu se prikazuje poruka 0:00,
- ventilator ostaje uključen,
- oglašava se zvučni signal.

Opasnost od opekline!

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

Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja vrućih namirnica.


- Otvorite vrata uređaja i izvadite pripremljeno jelo.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na .

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

Nakon uporabe

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

Nedostatak vode

Ako tijekom rada nestane vode, javlja se zvučni signal i treperi simbol .

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

Rad se nastavlja.

Rukovanje

Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti temperaturu i vrijeme pripreme jela.

Promjena temperature

- Kratko jednom dodirnite OK.

Zaslon prelazi na podešavanje temperature i treperi prikaz iznosa temperature.

- Temperaturu podesite kako je opisano.

Promjena vremena pripreme


- Tipku OK dodirnite kratko 2 puta.


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

- Vrijeme pripreme podesite kako je opisano.

Prekid rada

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

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

 **Opasnost od opekлина!**
Možete se opeći na stjenkama prostora za pripremu jela, prolivenom jelu, opremi i vrućoj pari.
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

Rad se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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





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

Vaša parna pećnica ima 20 automatskih programa za pripremu povrća. Temperature i vrijeme pripreme su ponuđeni, a povrće se mora pripremiti prema uputama (pogledajte tablicu).

Nakon postupka pripreme jela pričekajte 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 "Priprema na pari – Povrće".

Korištenje automatskih programa

- Pripremite povrće i stavite ga u perforiranu posudu za pripremu.
- Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata.
- Posudu s povrćem umetnite na razinu po želji.
- Napunite spremnik za vodu i gurnite ga do graničnika.
- Uključite parnu pećnicu.
- Dodirnite senzorsku tipku /Auto.
- Željeni program odaberite tipkama \vee ili \wedge primjerice A12.
- Potvrdite s OK.
- Tipkama \vee ili \wedge odaberite željeni stupanj pripreme:
 - jako 
 - srednje 
 - meko 
- Potvrdite s OK.

Automatski programi

Pregled programa

Broj programa	Vrsta povrća	
A1	Cvjetača	cvjetići srednje veličine
A2	Mahune (zelene, žute)	cijele
A3	Brokule	cvjetići srednje veličine
A4	Kinesko zelje	narezano na trake
A5	Grašak	—
A6	Komorač	narezano na trake
A7	Koraba	trake
A8	Buča	narezana na kocke
A9	Kukuruz	klip
A10	Mrkva	narezana na kockice / prutiće / kriške
A11	Paprika	narezano na trake
A12	Krumpir u ljusci	čvrsto kuhan, srednje
A13	Poriluk	narezan na kolutiće
A14	Romanesco	cvjetići srednje veličine
A15	Prokulica	—
A16	Slani krumpir	čvrsto kuhan, četvrtine
A17	Šparoge, zelene	srednje
A18	Šparoge, bijele	srednje
A19	Špinat	—
A20	Slatki grašak	—

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

Posebnost pripreme na pari

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

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

Posuđe za kuhanje

Posude za kuhanje

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

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

Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom imajte u vidu:

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

Posuda za prikupljanje tekućine

Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za prikupljanje tekućine uvijek gurnite na najnižu razinu.

U njoj se može skupljati tekućina koja kapa i možete je lako ukloniti.

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

Važne i korisne informacije

Razina umetanja

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

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

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

Duboko zamrznute namirnice

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

Temperatura

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

Kombinacija s ladicom za održavanje topline

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

Vrijeme pripreme

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

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

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

Priprema s tekućinom

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

Vlastiti recepti

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

Povrće

Svježe namirnice

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

Duboko zamrznute namirnice

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

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

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

Posude za kuhanje

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

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

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

Razina umetanja

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

Vrijeme pripreme

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

oko 18 minuta

tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 22 minute

prokulice, velike, tvrde:

oko 12 minuta

prokulice, male, mekše:

oko 12 minuta

Postavke

Kuhanje na pari SSS

Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

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

Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

Meso

Svježe namirnice

Pripremite meso na uobičajeni način.

Duboko zamrznute namirnice

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

Priprema

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


Vrijeme pripreme

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

Napomene

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

Kuhanje na pari

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

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

🕒 Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari


Kobasice

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 90 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Riba

Svježe namirnice

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

Duboko zamrznute namirnice

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

Priprema

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

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

Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

Razina umetanja

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

Temperatura

85–90 °C

Za nježnu pripremu osjetljivih vrsta ribe, npr. list.

100 °C

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

Za pripremu ribe u umaku ili juhi.

Vrijeme pripreme

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

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


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

Napomene

- Uporabom začina i začinskog bilja, npr. kopra, podupire se vlastiti okus.
- Kod pripreme većih riba na univerzalni lim stavite malu šalicu ili slično, s otvorom prema dolje i na nju postavite ribu s otvorenom trbušnom stranom.
- Za pripremu **ribljeg temeljca** u posudu stavite dijelove koje nećete koristiti npr. kosti, peraje i glavu zajedno s povrćem za juhu i hladnom vodom. Kuhajte na 100 °C 60–90 minuta. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac će biti snažniji.

- Za pripremu **ribe "na plavo"** riba se priprema u vodi s octom (omjer voda: ocat po receptu). Važno je da se ribi ne ošteti koža. Pripremati se može šaran, pastrva, linjak, jegulja i losos.

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: pogledajte tablicu

Vrijeme pripreme: pogledajte tablicu

Kuhanje na pari

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

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

Rakovi

Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljusaka i iznutrica i operite ih.

Posude za kuhanje


Namastite perforirane posude za kuhanje.

Vrijeme pripreme

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



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

Postavke

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

Kuhanje na pari

Školjke

Svježe namirnice

 Opasnost od trovanja!

Pripremajte samo zatvorene školjke. Nemojte jesti školjke koje se nakon kuhanja nisu otvorile.

Svježe školjke prije kuhanje ostavite da odstoje u vodi nekoliko sati kako biste mogli isprati pijesak ako ga ima. Zatim ih snažno iščetkajte kako biste uklonili višća 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
Jakobova kapica	90	5
Kapelunge	100	2–4
Vongole	90	4


 Temperatura /  Vrijeme pripreme

Riža

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


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

Postavke

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

Kuhanje na pari

Rezanci / tjestenina

Suha tjestenina

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

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

Svježe namirnice

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


Razdvojite zalijepljenu tjesteninu i ravnomjerno je rasporedite po posudi.

Postavke

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.


Svježe okruglice kuhajte u namašćenoj perforiranoj posudi.

Postavke

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

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: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Sušene mahunarke

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

Leća ne mora se namakati.

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

⌚ Vrijeme pripreme

Kuhanje na pari

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

⌚ Vrijeme pripreme


Kokošja jaja

Za pripremu kuhanih jaja upotrijebite perforiranu posudu.

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


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

Postavke

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

Kuhanje na pari

Voće

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


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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

Priprema jelovnika

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

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

Razina umetanja

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

Temperatura

Temperatura kod pripreme jelovnika mora iznositi 100 °C jer se veliki dio namirnica skuha samo na toj temperaturi.

Ne pripremajte jelovnik na nižoj temperaturi ako se za namirnice preporučuju različite temperature, primjerice file orade 85 °C i krumpir 100 °C.

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

Vrijeme pripreme

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

Primjer

Riža	20 minuta
Filet crvenog grgeča	6 minuta
Brokule	4 minute

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

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

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

Vremena pripreme	20 min. riža		
	6 min. fileta crvenog grgeča		4 min. brokula
Po-stavka	14 min.	2 min.	4 min.

Kuhanje na pari

Postupak

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

Zagrijavanje

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

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

Posuđe za kuhanje

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

Vrijeme

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

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

Napomene


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

Postupak

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

- Tanjur ili platu postavite na umetnutu rešetku.

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Trajanje: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme

Posebne primjene

Odmrzavanje

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

Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60 °C.

Iznimke: mljeveno meso i divljač 50 °C

Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

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

Posude za kuhanje



Opasnost od salmonele!

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

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

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

Napomene

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

Postavke

Temperatura kod SSS

pripreme na paru: pogledajte tablicu

Vrijeme odmrzavanja: pogledajte tablicu

Posebne primjene

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

Posebne primjene

Namirnica koja se odmrzava	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Gulaš	1000 g	60	50–60	10–15
Jetrica	250 g	60	20–25	10–15
Zečji hrbat	500 g	50	30–40	10–15
Srneći hrbat	1000 g	50	40–50	10–15
Odrezak / kotlet / pečenica	800 g	60	25–35	15–20
Perad				
Piletina	1000 g	60	40	15–20
Pileći batak	150 g	60	20–25	10–15
Pileći odresci	500 g	60	25–30	10–15
Pureći batak	500 g	60	40–45	10–15
Pecivo				
Pecivo od lisnatog/dizanog tijesta	–	60	10–12	10–15
Pecivo/kolači od miješanog tijesta	400 g	60	15	10–15
Kruh / Peciva				
Žemlje	–	60	30	2
Blitva, narezana	250 g	60	40	15
Integralni kruh, narezani	250 g	60	65	15
Bijeli kruh, narezani	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme odmrzavanja / ⌚ Vrijeme izjednačavanja

Ukuhavanje

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 i zatvorite staklenke.

Voće

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

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

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

Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

Prije ukuhavanja blanširajte povrće kako bi zadržalo vlastitu boju (pogledajte poglavlje "Blanširanje").

Količina punjenja

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

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

Meso i kobasice

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

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

Napomene

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

Posebne primjene

Postupak



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

Postavke

Temperatura 

pripreme jela na paru: pogledajte tablicu

Vrijeme ukuhavanja: pogledajte tablicu

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

Posebne primjene

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

🌡️ Temperatura / ⌚ Vrijeme ukuhavanja

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

Posebne primjene

Cijeđenje soka iz voća

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

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

Priprema

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

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

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

Napomene

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

Postupak

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

Postavke

Kuhanje na pari SSS

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: 40–70 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 danje obrade. Svježije mlijeko potrebno je prethodno zagrijati na 90 °C (ne prokuhavati), a zatim ohladiti na 35 °C. Kada koristite svježije mlijeko jogurt je nešto čvršći nego kad jogurt pripremate s trajnim mlijekom.

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

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

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicate, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

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

Posebne primjene

Postupak

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

Postavke

Kuhanje na pari SSS

Temperatura: 40 °C

Vrijeme pripreme: 5:00 sati

Dizanje tijesta s kvascem

Postupak

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

Postavke

Kuhanje na pari SSS

Temperatura: 40 °C


Vrijeme: prema receptu

Otapanje želatine

Postupak

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

Postavke

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


Otapanje čokolade

U parnoj pećnici možete topiti sve vrste čokolade.

Postupak

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

Postavke

Kuhanje na pari 
Temperatura: 65 °C
Trajanje: 20 minuta

Posebne primjene

Guljenje namirnica

Postupak

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

Postavke

Kuhanje na pari 

Temperatura: 100 °C

Trajanje: pogledajte tablicu

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

 Vrijeme

Konzerviranje jabuka

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

Postavke

Priprema na pari 

Temperatura: 50 °C

Vrijeme konzerviranja: 5 minuta

Blanširanje


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

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

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari 
Temperatura: 100 °C
Vrijeme blanširanja: 1 minuta


Pirjanje luka

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

Postupak

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

Postavke

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

Posebne primjene


Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari 
Temperatura: 100 °C
Vrijeme: 4 minute

Sterilizacija posuđa


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

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

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari 
Temperatura: 100 °C
Vrijeme: 15 minuta

Zagrijavanje ručnika

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari SSS

Temperatura: 70 °C

Vrijeme: 2 minute

Dekristalizacija meda

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari SSS

Temperatura: 60 °C

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

Priprema umućenih poširanih jaja

Postupak

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

Postavke

Priprema na pari SSS

Temperatura: 100 °C


Vrijeme pripreme: 4 minute

Postavke

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

Promjena i pohrana postavki

Parna pećnica je **isključena**.

- Dodirnite i držite ∨.
- Dok držite ∨, jednom kratko dodirnite .

Na zaslonu se prikazuje P1.

- Dodirnite ∧ ili ∨ toliko puta dok se na zaslonu ne pojavi željeni program.
- Potvrdite s OK.
- Dodirnite ∧ ili ∨ toliko puta dok se na zaslonu ne pojavi željeni status.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se odabrani status.

- Kad ste promijenili željene postavke isključite parnu pećnicu.




Pojedine tvorničke postavke otisnute su **masno**.

Program	Status	Moguće postavke
P1	Tvrdoća vode	S1 meka (<1,5 mmol/l, <8,4 °dH) S2 srednje tvrda (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) S3 tvrda (>2,5 mmol/l, >14 °dH)
P2	Jačina signalnih tonova	S1 vrlo tiho S2 tiho S3 glasno S4 jako glasno
P3	Zvuk tipki	S0 isključeno S1 uključeno
P4	Redukcija pare	S0 isključeno S1 uključeno
P5	Jedinica temperature	S1 °C S2 °F
P6	Prezentacija	S0 isključeno, parna pećnica grije S1 uključeno, parna pećnica ne grije

Podaci za ispitivačke institute

Priprema testnih jela na pari

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

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

 Razine umetanja od dolje /  Temperatura /  Vrijeme pripreme

¹ Posudu za prikupljanje kondenzata uvijek postavite u najnižu razinu.

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

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

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

Upute o čišćenju i održavanju



Opasnost od ozljeda!

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

Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

Parna pećnica se prije čišćenja treba ohladiti.

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

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

Čišćenje i održavanje

Prednja strana parne pećnice

Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati

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

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

Prostor za pripremu jela

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

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

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

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

Tipka za automatsko otvaranje vrata

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

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

Spremnik za vodu

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

Čišćenje i održavanje

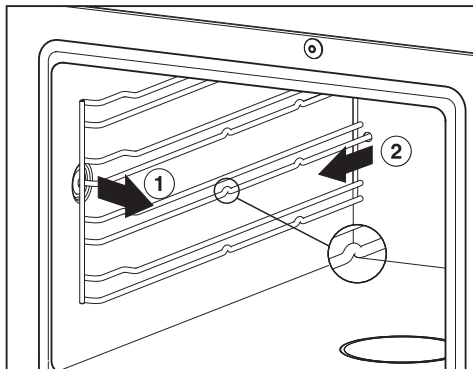
Pribor

Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

Posuda za kondenzat, rešetka, posuda za kuhanje

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

Vodilice za prihvat



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

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

Čišćenje kamenca

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

Priprema otopine za uklanjanje kamenca.

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

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslonu se pojavljuje poruka o preostalom broju ciklusa.






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

Naša preporuka je očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.


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




- Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje  toliko dugo dok se na zaslonu ne pojavi 0:38 h i trepereći simbol .
- Spremnik za vodu napunite do oznake punjenja  s hladnom vodom i dodajte 2 Miele tablete za uklanjanje kamenca.
- spremnik za vodu umetnite do graničnika.
- Potvrdite s OK.

Započinje postupak uklanjanja kamenca.


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

Zvučni se signal oglašava 15 minuta prije završetka postupka i na zaslonu se pojavljuje simbol .

- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu.
- Spremnik za vodu temeljito isperite.
- Napunite spremnik za vodu s 1 l vode i umetnite ga do ruba.
- Potvrdite s OK.

Simbol  se gasi. Postupak uklanjanja kamenca se nastavlja.

Čišćenje i održavanje

Zvučni se signal oglašava ponovo oko 11 minuta prije završetka postupka i na zaslonu se pojavljuje simbol .

- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu.
- Spremnik za vodu temeljito isperite.
- Napunite spremnik za vodu s 1 l vode i umetnite ga do ruba.
- Potvrdite s OK.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca javlja se zvučni signal.

Nakon uklanjanja kamenca

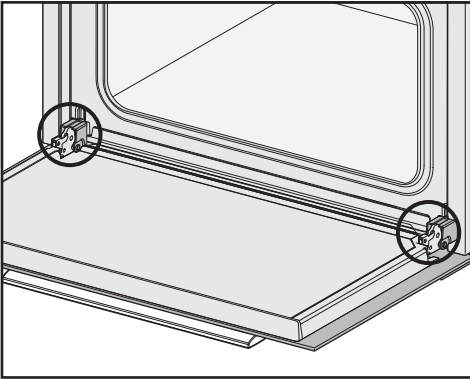
- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite, ispraznite i osušite spremnik za vodu.
- Osušite prostor za pripremu jela.
- Vrata uređaja zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

Vrata

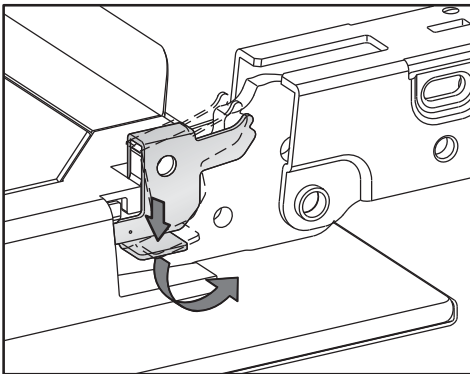
Skidanje

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

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



- Do kraja otvorite vrata.



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

⚠ Opasnost od ozljeda na dijelovima držača vrata!

Držače vrata pričvrstiti na parnoj pećnici.

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

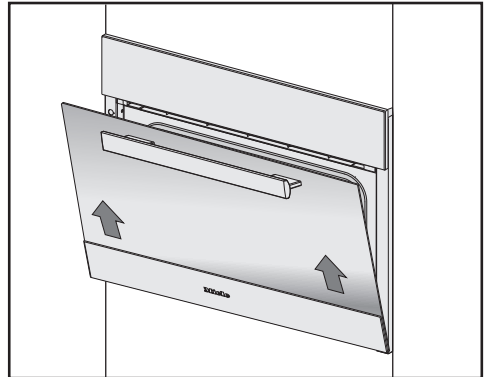
- Zatvorite vrata do kraja.

Oštećenja vrata!

Drška na vratima i ostakljenje vrata mogu biti mehanički oštećena.

Stoga ne vucite vrata na drški vrata prema gore.

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



- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih ravnomjerno koso prema gore iz držača.

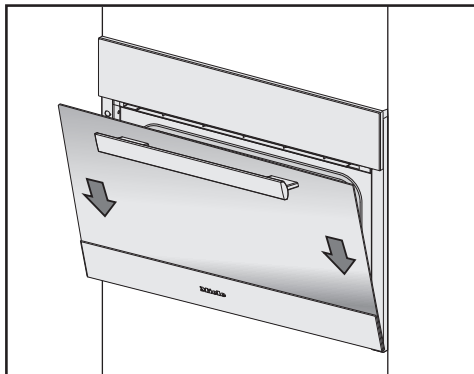
- Vrata odložite na pripremljenu podlogu.

Čišćenje i održavanje

Postavljanje uređaja

Oštećenja vrata!

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

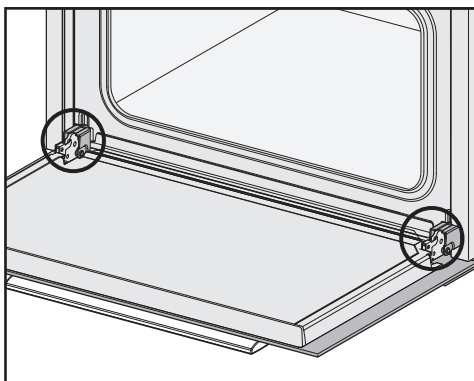


- Nataknite vrata u držače.

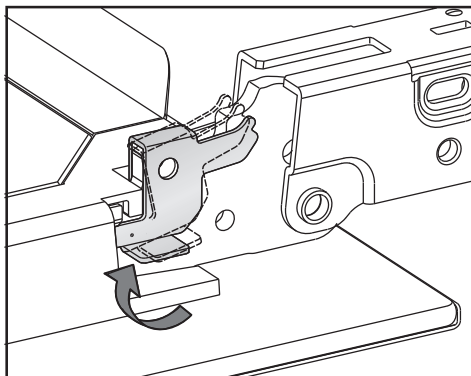
Oštećenja vrata!

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

Obavezno zaključajte blokade nakon umetanja.




- Do kraja otvorite vrata.



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




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

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

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

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica se ne može uključiti.	Iskočio je osigurač. <ul style="list-style-type: none">■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na pločici s podacima).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. <ul style="list-style-type: none">■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da<ul style="list-style-type: none">– isključite odgovarajući osigurač ili do kraja odvrnete rastalni osigurač ili– isključite FID (diferencijalnu) sklopku.■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja / uvrtnja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
Parna pećnica se ne zagrijava.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Parnu pećnicu možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcionira. <ul style="list-style-type: none">■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke").
Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.	Ventilator se naknadno uključuje. Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.
Nakon uključivanja parne pećnice, za vrijeme rada i nakon isključivanja čuje se šum (zujanje).	Ovaj šum ne upućuje na grešku ili kvar uređaja. On nastaje kod upumpavanja i ispumpavanja vode.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.	<p>Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").
Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.	<p>Vrata nisu pravilno zatvorena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorite vrata.
	<p>Brтва na vratima ne prijanja ispravno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.
	<p>Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obratite se servisu za izmjenu brtve vrata.
Kod ponovnog uključenja pojavljuje se šum nalik zviždanju.	<p>Nakon zatvaranja vrata dolazi do izjednačenja tlaka, pri čemu može nastati zvuk nalik zviždanju. Zvuk ne upućuje na kvar uređaja.</p>
Na zaslonu se pojavljuje simbol  i eventualno se čuje zvučni signal.	<p>Spremnik za vodu nije umetnut u parnu pećnicu do graničnika.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvadite spremnik za vodu i gurnite ju do graničnika.
	<p>U posudi za vodu nema dovoljno vode. Razina voda se mora nalaziti između obje oznake.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spremnik za vodu napunite vodom.
Na zaslonu se prikazuje simbol  i broj između 1 i 10. Trepere 0:38 h i .	<p>Parnu pećnicu morate očistiti od kamenca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (vidi poglavlje "Čišćenje i njega - Uklanjanje kamenca").
<i>F44</i>	<p>Pogreška u komunikaciji</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite parnu pećnicu i nakon nekoliko minuta je ponovno uključite. ■ Ako se poruka pogreške ponovi, obratite se službi za servis.
F i druge brojke	<p>Tehnički kvar</p> <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 sasvim jednostavno naručiti putem Miele web trgovine:

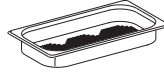


Proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Posude za kuhanje

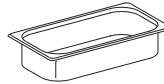
Postoji niz posuda za kuhanje različitih dimenzija, sa i bez perforacija:

DGGL 1



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

DGG 2



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

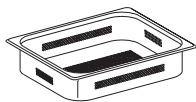
DGG 3



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

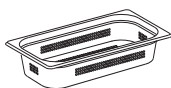
Dodatni pribor

DGGL 4



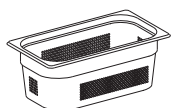
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet
3,1 l
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 5



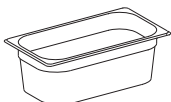
Perforirana posuda za kuhanje
Zapremnina 2,5 l / iskoristivi kapacitet
2,0 l
325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

DGGL 6



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

DGG 7



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

DGGL 8



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

DGGL 13



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

Poklopac posude za kuhanje

DGD 1/3



Poklopac posude za kuhanje 325 x 175
mm

DGD 1/2



Poklopac posude za kuhanje 325 x 265
mm

Sredstva za čišćenje i održavanje

Tablete za uklanjanje kamenca (6 komada)



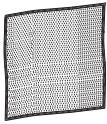
Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

Sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika (250 ml)



Za uklanjanje obojenja na posudama za pripremu jela

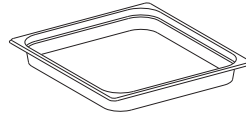
Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

Ostalo

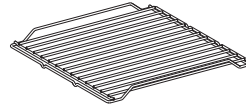
DGG 21



Za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela.

325 x 430 x 40 mm (ŠxDxV)

Rešetka



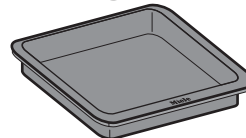
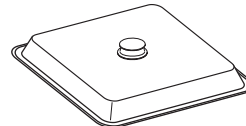
Za postavljanje vlastitog posuđa za kuhanje

Višenamjenski pekači

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


Nije namijenjeno za plinske ploče za kuhanje!

KMB 5000-S



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

Sigurnosne napomene za ugradnju

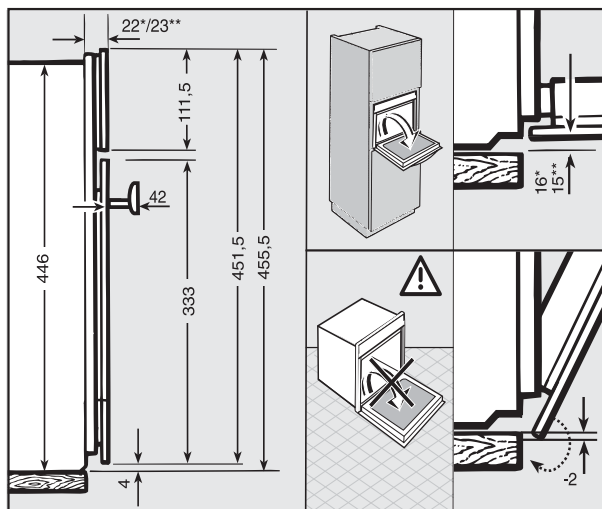
 Ugradnja od strane neovlaštene osobe može dovesti do materijalne štete i opasno je za ljude!

- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s natpisne pločice parne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja uređaja.
Usporedite podatke prije priključivanja pećnice. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Parnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Pobrinite se da utičnica bude dostupna i nakon ugradnje parne pećnice.
- ▶ Parna pećnica se mora tako postaviti da se sadržaj posude za pripremu jela na najgornjoj razini može dobro vidjeti. Samo se tako može izbjeći da se opečete zbog istjecanja vrućih jela i vode.

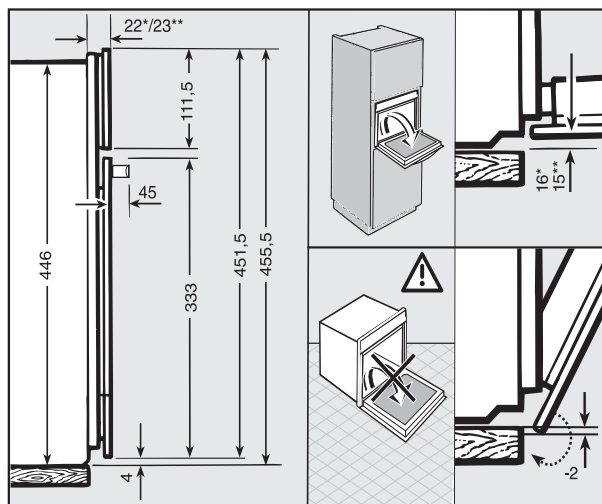
Sve mjere su navedene u mm.

Detaljne mjere prednje strane parne pećnice

Prednja strana PureLine



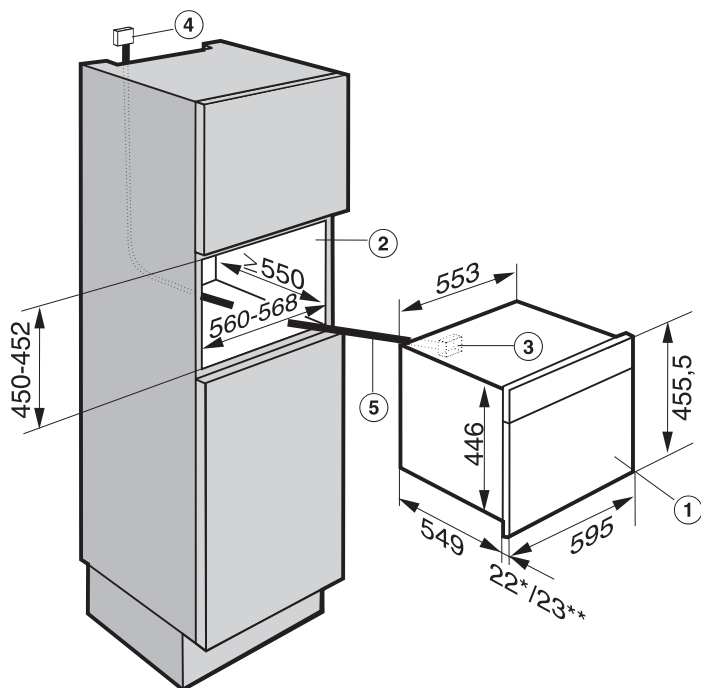
Prednja strana Contour



* Staklena prednja strana / ** Metalna prednja strana

Dimenzije za ugradnju

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarčić

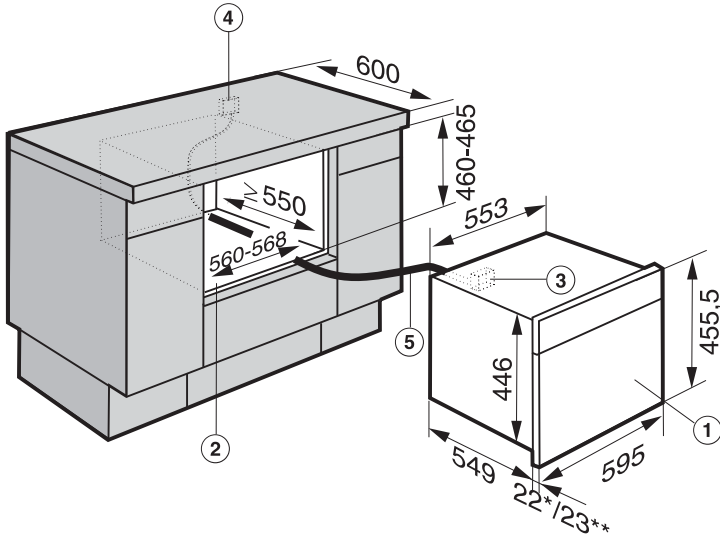


- ① Parna pećnica
- ② Niša za ugradnju
- ③ Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu
- ④ Preporučena pozicija za električni priključak
- ⑤ Priključni kabel, L = 2.000 mm

* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

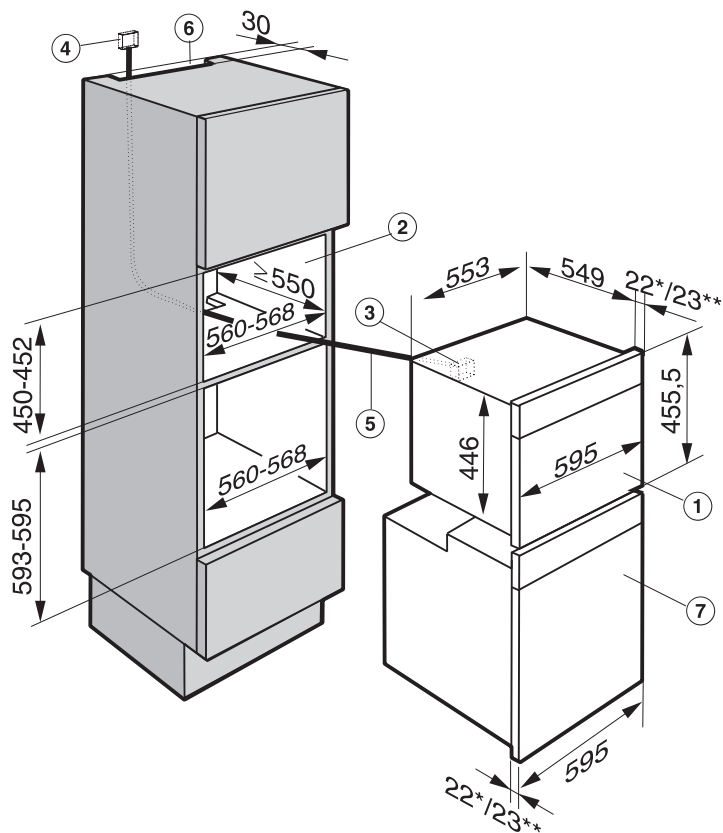


- ① Parna pećnica
- ② Niša za ugradnju
- ③ Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu
- ④ Preporučena pozicija za električni priključak
- ⑤ Priključni kabel, L = 2.000 mm

* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

Dimenzije za ugradnju

Ugradnja u kombinaciji s pećnicom



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

* Staklena prednja strana / **Metalna prednja strana

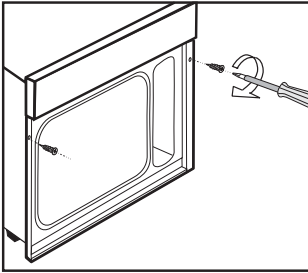
Postavljanje parne pećnice

Greška zbog nepravilno postavljene parne pećnice!

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

Odstupanje od vodoravnog položaja može iznositi najviše 2°.

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



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

Električni priključak

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

 **Opasnost od ozljeda!**

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

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

Ako je uklonjen utikač s priključnog voda ili priključni vod nije opremljen utikačem, električar mora priključiti parnu pećnicu na električnu mrežu.

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

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

Nakon ugradnje mora se osigurati zaštita od dodira izoliranih dijelova!

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

Strujna zaštitna sklopka

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


Ukupna snaga

Pogledajte natpisnu pločicu

Priključak

AC 230 V / 50 Hz

Odvajanje od mreže

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

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

Rastalni osigurači

- Uloške osigurača potpuno izvadite iz navojnih poklopaca.

Automatski navojni osigurači

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

Ugrađeni automatski osigurači

(strujni osigurači, najmanje tipa B ili C!)

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

Zaštitna sklopka FID

(Greška - Zaštitna sklopka)

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

Zamjena priključnog kabela

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

Servis, natpisna pločica, jamstvo

Servis

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

- svom Miele prodavaču ili
- Miele servisu.

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

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

Natpisna pločica

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



Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

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

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

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



www.miele-shop.com

DG 6100 / DG 6200



hr-HR

M.-Nr. 09 695 670 / 02