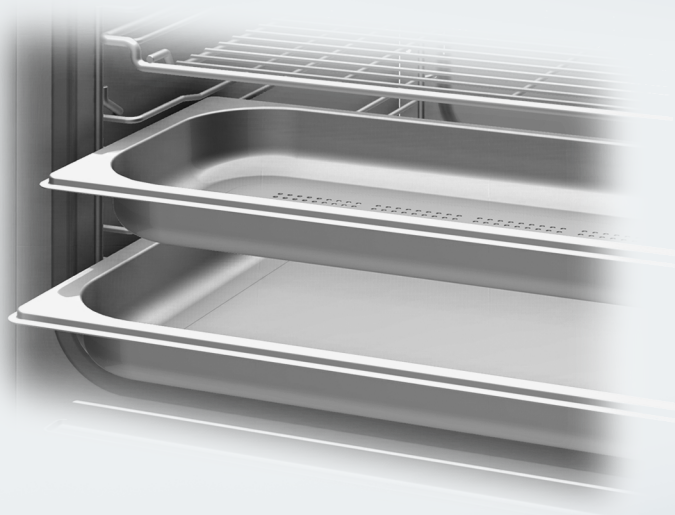


# Upute za uporabu Parna pećnica



Prije postavljanja - instaliranja - prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	5
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	14
<b>Pregled</b> .....	15
Izgled parne pećnice .....	15
Isporučeni pribor .....	16
<b>Upravljački elementi</b> .....	17
Senzorske tipke .....	18
Zaslona.....	18
<b>Opis načina rada</b> .....	19
Spremnik za vodu.....	19
Posuda za prikupljanje tekućine .....	19
Temperatura .....	19
Vrijeme pripreme .....	20
Šumovi .....	20
Faza zagrijavanja .....	20
Faza pripreme jela .....	20
<b>Prva uporaba</b> .....	21
Prvo čišćenje parne pećnice .....	21
Podešavanje tvrdoće vode .....	22
Prilagođavanje temperature vrelišta .....	22
<b>Rukovanje</b> .....	23
Princip rukovanja.....	23
Prekid rada .....	25
Prethodno zagrijavanje.....	26
<b>Važne i korisne informacije</b> .....	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

<b>Kuhanje na pari</b> .....	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
<b>Posebne primjene</b> .....	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 vlažnih ručnika .....	63
Dekristalizacija meda.....	63
Priprema umućenih poširanih jaja .....	63
<b>Postavke</b> .....	64
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	66
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	67
Upute o čišćenju i održavanju .....	67
Prednja strana parne pećnice i kućište .....	68
Prostor za pripremu jela .....	69
Pribor .....	69

# Sadržaj

---

Vodilice za prihvataj .....	70
Spremnik za vodu.....	70
Uklanjanje kamenca .....	72
<b>Što učiniti ako ...</b> .....	<b>74</b>
<b>Dodatni pribor</b> .....	<b>77</b>
Posude za kuhanje .....	77
Sredstva za čišćenje i održavanje .....	79
Ostalo .....	79
<b>Tehnički podatci</b> .....	<b>80</b>
<b>Servis, tipska naljepnica, jamstvo</b> .....	<b>81</b>

## 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 prije prve uporabe uređaja. 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 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 s maks. 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata. Ne dopustite da se djeca vješaju na otvorenim vratima.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlaštenu 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.
- ▶ Ova parna pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu uređaja.  
Nikada ne otvarajte kućište parne pećnice.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada parnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ 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 postavljena 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 vrućom parom. Navucite kuhinjske rukavice kod umetanja ili vađenja vrućih jela kao i prilikom rukovanja unutar vrućeg prostora za pripremu jela. Prilikom umetanja i vađenja posuda pazite da ne prolijete sadržaj.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak. Parnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ 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. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ 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.
- ▶ Parna pećnica je podešena tako da nakon uporabe u spremniku za vodu uvijek ostane vode. Nedostatak vode može upućivati na kvar. Kontaktirajte servis.
- ▶ Spremnik za vodu ne smije se uranjati u vodu ili prati u perilici posuđa. Inače kod umetanja spremnika za vodu u parnu pećnicu postoji opasnost od električnog udara.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Nakon svake uporabe ispraznite spremnik za vodu. iz higijenskih razloga i kako biste spriječili stvaranje kondenzacije u parnoj pećnici.
- ▶ Opasnost od opekline! Nakon pripreme u posudi za vodu može ostati vruća voda. Prilikom vađenja i odlaganja posude za vodu pazite da se posuda ne prevrne.
- ▶ Ne odlažite nikakve predmete na kućište kako biste izbjegli ogrebotine.

## 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").

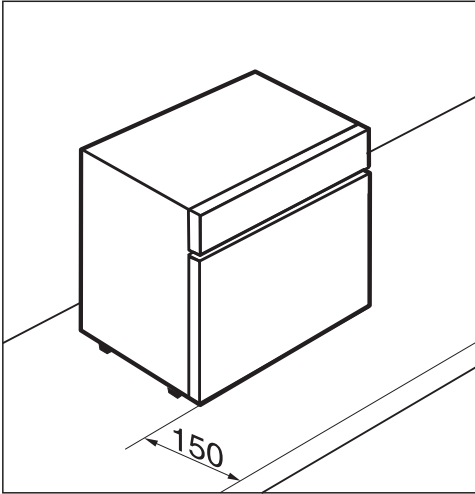
Potom ih ponovo vratite u uređaj i parnu pećnicu nikada ne koristite bez postavljenih vodilica za prihvat.

▶ 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.

### Upute za postavljanje



- ▶ Sigurni razmak između zatvorenih vrata uređaja i prednjeg ruba radne (stolne) ploče mora biti barem 150 mm.

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

## Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

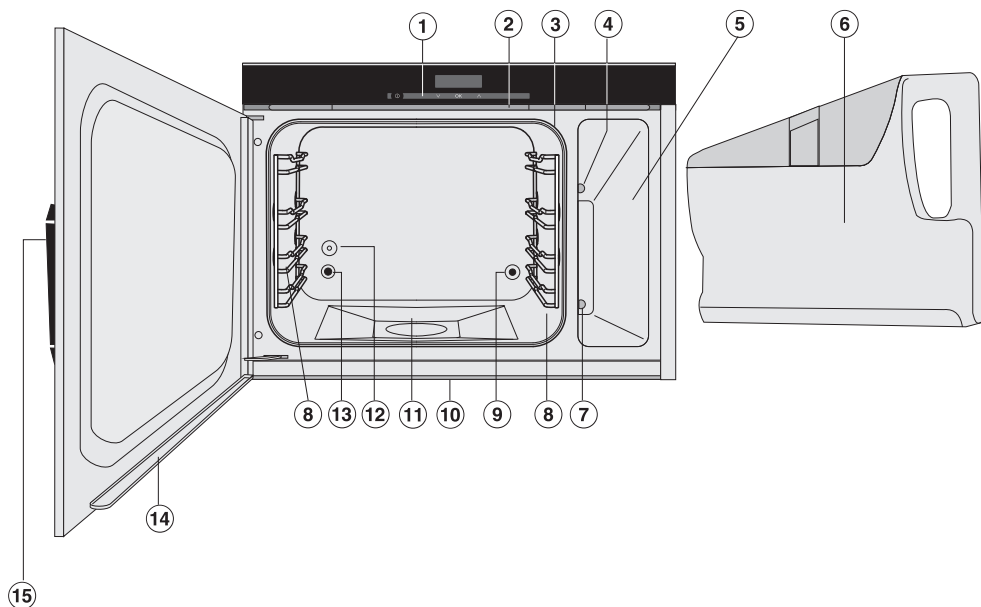
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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



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

## Izgled parne pećnice



- |   |  |
|---|--|
| ① Upravljački elementi                    | ⑨ Ulaz pare                                  |
| ② Otvor za izlaz pare                     | ⑩ Sabirni žlijeb u prostoru za pripremu jela |
| ③ Brtva na vratima                        | ⑪ Donji grijač                               |
| ④ Kanal za paru                           | ⑫ Senzor temperature                         |
| ⑤ Pretinac za umetanje                    | ⑬ Izlaz pare                                 |
| ⑥ Spremnik za vodu s umetkom              | ⑭ Sabirni žlijeb na vratima                  |
| ⑦ Kontakt za spremnik za vodu             | ⑮ Ručka za otvaranje vrata                   |
| ⑧ Vodilice za prihvat s 4 razine umetanja |  |

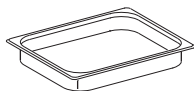
# Pregled

---

## Isporučeni pribor

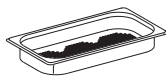
Po potrebi možete naknadno naručiti već isporučeni i dodatni pribor (pogledajte poglavlje "Dodatni pribor").

### DGG 15



1 posuda za prikupljanje tekućina koje nastaju kod pripreme jela, može se koristiti i kao posuda za pripremu jela  
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)

### Silikonska mast

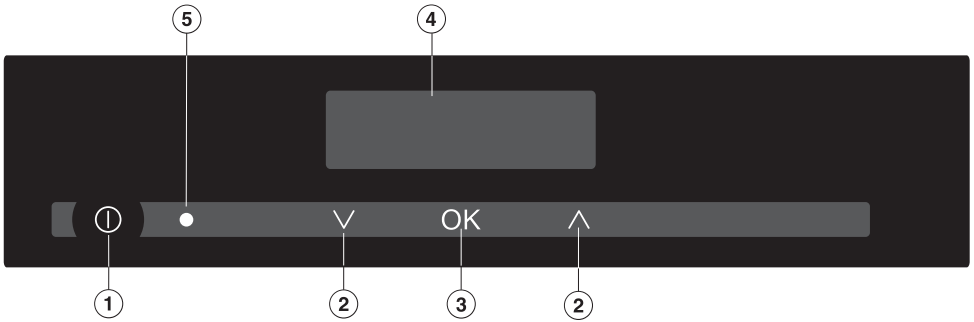


1 tuba za podmazivanje spojne brtve na spremniku za vodu

### Tablete za uklanjanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice





- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ① u udubljenju  
Uključivanje i isključivanje uređaja te pokretanje postupka uklanjanja kamenca
- ② Senzorske tipke ∨∧  
Podešavanje temperature i trajanja pripreme te "listanje" kroz postavke  
Pozivanje postavki: ① + ∨ (pogledajte poglavlje "Postavke")
- ③ Senzorska tipka OK  
Potvrda unosa
- ④ Zaslona
- ⑤ Optičko sučelje  
(samo za Miele servis)



# Upravljački elementi

---

## Senzorske tipke

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


## Zaslon

Prikaz	Značenje
 (treperi)	Nedostatak vode ili spremnika za vodu
Brojke + °C	Temperatura
Brojke + h	Vrijeme pripreme
 + Broj(evi)	Parnu pećnicu treba očistiti od kamenca

## Spremnik za vodu

Maksimalna količina punjenja iznosi 1,2 litre, a minimalna 0,75 litre. Unutra i izvana 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.

Ako spremnik za vodu nije napunjen s dovoljno vode ili nije umetnut, na zaslonu svijetli simbol .

## 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"><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>
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>

# Opis načina rada

---

## 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

Kada parna pećnica radi čuje se šum ventilatora. Kod stvaranja pare nastaju zvukovi slični radu kuhala za vodu.

## 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 7 minuta, a produžuje se kod pripreme ohlađenih ili zamrznutih namirnica.

Fazu zagrijavanja možete skratiti tako da spremnik za vodu. Napunite vrućom vodom.

## Faza pripreme jela

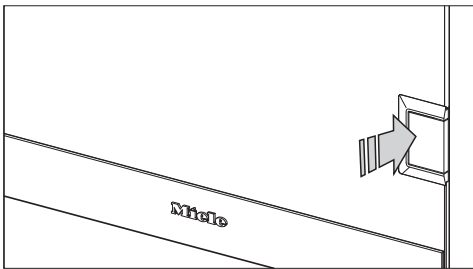
Kada se dosegne podešena temperatura, započinje faza pripreme jela. Tijekom faze pripreme jela na pokazivaču se prikazuje preostalo vrijeme.

- Zalijepite priloženu naljepnicu, koja se isporučuje sa dokumentima uz uređaj, na za to predviđeno mjesto u poglavlju "Servis, tipska naljepnica, jamstvo".
- Uklonite eventualne zaštitne folije i naljepnice.

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

## Prvo čišćenje parne pećnice

### Otvaranje vrata



- Otvorite vrata pritiskom na lijevu stranu, na ručku za otvaranje vrata.

Vrata će se malo otvoriti.

## Spremnik za vodu

- Spremnik za vodu izvadite iz parne pećnice i izvadite umetak (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Spremnik za vodu").
- Spremnik za vodu i umetak temeljito isperite ručno i vrućom vodom, ali bez sredstva za čišćenje.

### Oštećenje spremnika za vodu!

Spremnik za vodu i umetak nemojte prati u perilici posuđa i spremnik za vodu ne uranjajte u vodu.

## 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.

# Prva uporaba

---

## Podešavanje tvrdoće vode

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

- Po potrebi podesite 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 pro- vode vodu.

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

- Uključite parnu pećnicu sa 100°C na 15 minuta. Postupite na način opisan u poglavlju "Uporaba".

## Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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

## Princip rukovanja

Upotrebljavajte **isključivo hladnu vodu iz vodovoda**, a nikako destiliranu vodu, mineralnu vodu ili druge tekućine!

- Napunite spremnik za vodu i umetnite u parnu pećnicu do graničnika.

Ako spremnik za vodu nije pravilno umetnut, parna pećnica ne zagrijava i nakon nekog vremena se prikazuje *F20* (pogledajte poglavlje "U slučaju problema...").

- Na najnižu razinu po potrebi postavite posudu za prikupljanje kondenzata.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Parnu pećnicu uključite pritiskom na tipku ①.



Na zaslonu se prikazuje *100* i treperi °C.

- 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* i treperi h.

- Dodiranjem na senzorsku tipku ∧ (od *0:00* naviše) ili ∨ (od *9:59* naniže) podesite željeno trajanje pripreme jela.
- Potvrdite s OK.

Započinje postupak pripreme. Uključuju se generator pare i ventilator.

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

# Rukovanje

## Po isteku vremena pripreme

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


 **Opasnost od opekline!**

Kod otvaranja vrata može izaći para. Odmaknite se korak unazad i pričekaite dok para ne nestane.

 **Opasnost od opekline!**

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

Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja vrućih namirnica.

- Otvorite vrata i izvadite pripremljeno jelo.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na tipku za uključivanje i isključivanje .

Vrijeme naknadnog rada možete skratiti tako da odmah nakon isključivanja izvadite spremnik za vodu.


## Nakon uporabe

- Izvadite i ispraznite posudu za prikupljanje tekućine.
- Izvadite i ispraznite spremnik za vodu. Spremnik za vodu kod vađenja lagano pritisnite prema gore.

Parna pećnica je podešena tako da nakon uporabe u spremniku za vodu uvijek ostane vode. Nedostatak vode može upućivati na kvar. U slučaju nedostatka preostale vode obratite se servisu.

- Očistite i osušite cijelu parnu pećnicu na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

## Nedostatak vode

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

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

Rad se nastavlja.



## Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti temperaturu i vrijeme pripreme jela.

### Promjena temperature

- Kratko jednom dodirnite OK.

Na zaslonu se prikazuje podešena temperatura i treperi °C.

- Temperaturu podesite kako je opisano.

### Promjena vremena pripreme


- Tipku OK dodirnite kratko 2 puta.


Zaslon prelazi na postavku vremena pripreme jela i treperi h.

- Vrijeme pripreme podesite kako je opisano.

## Prekid rada

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

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

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

Rad se nastavlja nakon što zatvorite vrata.

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

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

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

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

## Prethodno zagrijavanje

Parna pećnica ima funkciju prethodnog zagrijavanja. Kod prethodnog zagrijavanja uređaj se zagrijava na oko 40 °C. Prethodnim zagrijavanjem prostora za pripremu jela smanjuje se faza zagrijavanja, a time i cjelokupni postupak pripreme jela.

Ova funkcija nije aktivirana u tvorničkim postavkama. Ako je želite koristiti, morate promijeniti tvorničke postavke (pogledajte poglavlje "Postavke").

Čak i kada je funkcija prethodnog zagrijavanja aktivirana, kod svake pripreme jela možete odlučiti želite li je koristiti ili ne.

Tijekom prethodnog zagrijavanja napunjen spremnik za vodu mora se nalaziti u parnoj pećnici.

Postupak prethodnog zagrijavanja prekida se kada se vrata otvore. Postupak možete ponovno započeti tako da isključite i ponovno uključite parnu pećnicu.

## Korištenje prethodnog zagrijavanja

- Uključite parnu pećnicu.

Na zaslonu se prikazuje 100 i treperi °C. **Ne** potvrđujte.

Nakon nekoliko sekundi započinje postupak prethodnog zagrijavanja i na zaslonu se prikazuje rastuća temperatura. Ako je postupak završen na zaslonu se pojavljuje 100 i treperi °C.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Temperaturu i vrijeme pripreme podesite kako je opisano.

## Ako se prethodno zagrijavanje ne koristi

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
  - Uključite parnu pećnicu.
- Na zaslonu se prikazuje 100 i treperi °C.
- Potvrdite s OK i unesite željenu temperaturu kako je opisano.
  - Vrijeme pripreme podesite kako je opisano.

U poglavlju "Važne i korisne informacije" možete pronaći opće važne 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 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 dovoljno veliku perforiranu posudu za pripremu, 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.

Posudu 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 17 minuta

tvrde kuhani krumpir, narezan na polovice:

oko 21 minutu.

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

## Kuhanje na pari

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

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

## Kuhanje na pari

<b>Povrće</b>	<b>🕒 [min]</b>
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 dodavati u umake ili zamrznuti za kasniju uporabu.
- Za pripremu **krepke juhe** prikladno je pile za juhu, a od govedine koljenica, goveđa prsa, pržolica i kosti. U posudu za kuhanje stavite meso, povrće i hladnu vodu. Što je vrijeme pripreme dulje, temeljac je snažniji.

## Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu



## Kuhanje na pari

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

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

🕒 Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

## Kobasice

### Postavke

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

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

## Kuhanje na pari

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

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

## 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

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi 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 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

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Priljepci	100	2
Srčanke	100	2
Dagnje	90	12
Jakobova kapica	90	5
Kapelunge	100	2–4
Vongole	90	4

🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme

## 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

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

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

<b>Svježe namirnice</b>	<b>🕒 [min]</b>
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



## 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

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

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** se ne mora namakati.

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

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🕒 Vrijeme pripreme

## Kuhanje na pari

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

🕒 Vrijeme pripreme

## 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

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

 Vrijeme pripreme

# 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

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

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 opuštene strukture, npr. list i rumbač, na 100 °C postaju vrlo čvrste.

## Vrijeme pripreme

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

## Primjer

Riža	20 minuta
Filet crvenog grgeča	6 minuta
Brokule	4 minute

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

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

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

Vremena pripreme	20 min. riža		
		6 min. filet crvenog grgeča	
			4 min. brokula
Postavka	14 min.	2 min.	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 stavite na dovoljno veliku perforiranu posudu za pripremu.

## Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: pogledajte tablicu

	⌚ [min]
Prilozi (tjestenina, riža, itd.)	8–10
Varivo	8–10
Riblji filet	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 am-balažu.

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

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

## Posude za kuhanje

 Opasnost od salmonele!

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

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

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

## Napomene

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

## Postavke

Temperatura: pogledajte tablicu

Trajanje: pogledajte tablicu

## Posebne primjene

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

## Posebne primjene

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

🌡️ Temperatura / ⌚ Vrijeme odmrzavanja / ⌛ Vrijeme izjednačavanja

## Ukuhavanje

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

### Staklenke

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

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

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

### Voće

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

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

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

### Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

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

## Količina punjenja

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

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

## Meso i kobasice

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

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

## Napomene

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

# Posebne primjene

## Postupak

- Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata te perforiranu posudu za pripremu jela umetnite iznad.
- Postavite staklenke jednake veličine na perforiranu posudu. Staklenke se ne smiju dodirivati.

## Postavke

Temperatura: pogledajte tablicu

Ukuhavanje: pogledajte tablicu

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

## Posebne primjene

Namirnice za ukuhavanje	🌡️ [°C]	🕒* [min]
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 tvrdje, potrebno ga je rezati na manje komadiće.

### Napomene

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

## Postupak

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

## Postavke

Temperatura: 70 °C

Vrijeme: 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 svježe mlijeko.

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

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

### Mogući uzroci loših rezultata

#### Jogurt nije čvrst:

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

#### Taloženje tekućine:

staklenke su pomicate, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

#### Jogurt je poput grisa:

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

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

## Posebne primjene

---

### Postupak

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

### Postavke

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: 5:00 sati

### Dizanje tijesta s kvascem

#### Postupak

- Pripremite tijesto prema receptu.
- Pokrite zdjelu s tijestom i stavite ju u perforiranu posudu.

#### Postavke

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: po receptu

### Otapanje želatine

#### Postupak

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

#### Postavke

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

Temperatura: 65 °C

Vrijeme: 20 minuta

# Posebne primjene

## Guljenje namirnica

### Postupak

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

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 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. 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

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

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 prekriti folijom otpornom na visoku temperaturu (do 100 °C) i paru ili poklopcem.

#### Postavke

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

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 4 minuta

### Sterilizacija posuđa

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

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

#### 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

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 15 minute

### Zagrijavanje vlažnih ručnika

#### Postupak

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

#### Postavke

Temperatura: 70 °C

Vrijeme: 2 minute

### Dekristalizacija meda

#### Postupak

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

#### Postavke

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

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 tipku za uključivanje i isključivanje ①.
- Dok tipku za uključivanje i isključivanje ① držite pritisnutom, jednom kratko dodirnite senzorsku tipku ∨ čim zaslon svijetli.

Na zaslonu se prikazuje P1.

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

Odabrani status je pohranjen.

- Kad ste promijenili željene postavke isključite parnu pećnicu.






Pojedine tvorničke postavke otisnute su **masno**.

Program		Status	Moguće postavke
P1		<b>S0</b> S1	Vraćanje na tvorničke postavke
P2	Prezentacija	<b>S0</b> S1	<b>isključeno, parna pećnica grije</b> uključeno, parna pećnica ne grije
P3	Razina glasnoće zvučnog signala	S1 S2 S3 <b>S4</b>	vrlo tiho tiho srednje <b>glasno</b>
P4	Tvrdoća vode	S1 S2 S3 <b>S4</b>	meka (<1,5 mmol/l, <8,4 °dH) srednje tvrda (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) – <b>tvrda (&gt;2,5 mmol/l, &gt;14 °dH)</b>
P5	Jedinica temperature	<b>S1</b> S2	°C °F
P6	Prethodno zagrijavanje	<b>S0</b> S1	<b>Prethodno zagrijavanje nije aktivno</b> Prethodno zagrijavanje je aktivirano
P7	Ton tipki	S0 <b>S1</b>	isključeno uključeno

## Podaci za ispitivačke institute

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

Ispitno jelo	Posude za kuhanje	Količina [g]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Naknadno dodavanje pare					
Brokule (8.1)	1x DGGL 1	maks.	po želji	100	3
Raspodjela pare					
Brokule (8.2)	1x DGGL 1	300	po želji	100	3
Snaga kod maksimalne količine punjenja					
Grašak (8.3)	3x DGGL 1	2500 zamrznutog graška ravnomjerno raspodijeliti u posude.	2, 3, 4 <sup>3</sup>	100	4

 Razine umetanja od dolje /  Temperatura /  Vrijeme pripreme

<sup>1</sup> Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata.

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

<sup>3</sup> Na razine 2 i 4 posudu za kuhanje stavite straga, a na razini 3 sprijeda.

<sup>4</sup> 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

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati

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

## Prednja strana parne pećnice i kućište

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

Nečistoće odmah uklonite.

- Prednju stranu i kućište 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 i kućište dobro osušite sa mekanom krpom nakon svakog čišćenja.

## Prostor za pripremu jela

Kod čišćenja stražnje stjenke prostora za pripremu jela pazite da se ništa ne zakvači iza brtve ulaza i izlaza za paru. Brtve se mogu pritisnuti iza stražnje stjenke prostora za pripremu jela.

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

- Uklonite:
  - kondenzat spužvom ili spužvastom krpom,
  - blagu masnoću uklonite spužvastom krpom, sredstvom za ručno pranje i toplom vodom.
- Nakon svakog čišćenja površine isperite hladnom vodom, sve dok u potpunosti ne uklonite sve ostatke sredstva za čišćenje.
- Osušite s krpom prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata.

Zamijenite **brtvu na vratima** kada postane lomljiva i hrapava. Brtvu za vrata možete naručiti u servisu (pogledajte zadnju stranicu ovih uputa za uporabu).

## Pribor

Kompletan pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

## Posuda za kondenzat i posuda za kuhanje

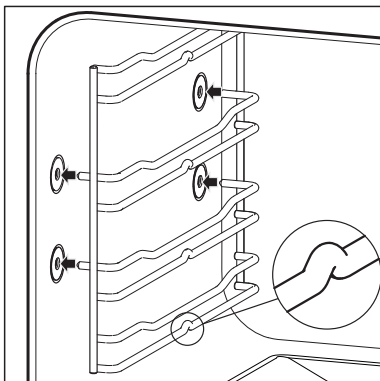
- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za kondenzat i posude za kuhanje.
- Uklonite plavkaste mrlje na posudi za pripremu jela s octom i isperite pod mlazom čiste vode.

# Čišćenje i održavanje

## Vodilice za prihvat

Rešetke za prihvat su prikladne za pranje u perilici posuđa.

- Rešetku za prihvat izvucite u stranu.
- 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.

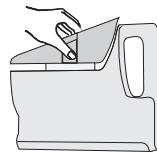
## Spremnik za vodu

Spremnik ne smije biti uronjen u vodu niti se smije prati u perilici za posuđe!

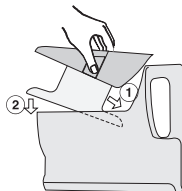
Nakon svake uporabe ispraznite spremnik za vodu. Iz higijenskih razloga i kako biste spriječili stvaranje kondenzacije u parnoj pećnici.

Ne koristite grube spužvice ni oštre četke.

- Nakon svake uporabe izvadite, ispraznite i osušite spremnik za vodu.

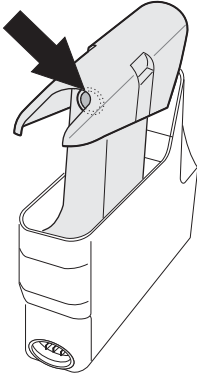


- Izvadite umetak tako da obje strane hvatišta pritisnete jednu prema drugoj. Zatim izvadite umetak.



- Umetak stavite u spremnik za vodu. tek nakon što su se oba dijela u potpunosti osušila. To ćete najjednostavnije napraviti tako da umetak umetnete ukoso ① i spustite ②.

## Spojna brtva



Za podmazivanje upotrebljavajte isključivo isporučenu silikonsku mast, a nikako margarin, ulje ili druge masnoće iz kućanstva jer u protivnom brtva može nabubriti.

- Ako se spremnik za vodu nakon duže uporabe teško umeće i vadi ili je za to potreban trzaj ili se pojavljuje greška *F20*, utrljajte malo isporučene silikonske masti na unutarnju stranu spojne brtve.

Za premazivanje nije potrebno izvaditi brtvu.

**Nepropisna uporaba silikonske masti!**

Brisanjem ili ispiranjem uklonite silikonsku mast s kože.

Ako mast dospije u oči, isperite je s dovoljno vode.

U slučaju gutanja potražite liječničku pomoć.

- Zamijenite spojnu brtvu kada postane lomljiva i hrapava ili ako se na dnu pretinca za umetanje spremnika za vodu skuplja neobično puno vode.

Spojnu brtvu možete naručiti preko servisa (pogledajte zadnju stranicu ovih uputa).

# Čišćenje i održavanje

## Uklanjanje kamenca

Preporučujemo Vam korištenje Miele tableta za čišćenje (pogledajte "Dodatni pribor") u svrhu uklanjanja kamenca. One su razvijene posebno za primjenu na Miele proizvodima, kako bi svojim djelovanjem optimizirali proces uklanjanja kamenca. Mogu se upotrijebiti i uobičajena sredstva za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline.

Priprema otopine za uklanjanje kamenca.

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

Odmah uklonite tragove otopine za uklanjanje kamenca.

Parna pećnica se nakon određenog vremena korištenja treba očistiti od kamenca. Kada je uređaj potrebno očistiti od kamenca na zaslonu se nakon uključivanja pojavljuje simbol ☼ i broj preostalih ciklusa:



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

Naša preporuka je očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

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



- Dodirujte tipku za uključivanje/isključivanje ① sve dok se ne oglasi signal i na zaslonu se trepereći pojavi simbol ☼ i vrijeme.
- Spremnik za vodu napunite s 1 l hladne vode i dodajte odgovarajuću količinu sredstva za uklanjanje kamenca.
- Spremnik za vodu umetnite do graničnika.
- Potvrdite s OK.



Treperi dvotočka, a simbol ☼ svijetli cijelo vrijeme. Pokreće se postupak uklanjanja kamenca.

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





Signal se oglašava 10 minuta prije završetka postupka i treperi simbol ☼.


- Izvadite spremnik za vodu i izvadite umetak.
- Ispraznite spremnik za vodu.



- Spremnik za vodu i umetak temeljito isperite.
- Napunite spremnik za vodu s 1 l vode i ponovno umetnite umetak.
- Spremnik za vodu umetnite do graničnika.

Trepereći simbol  se isključuje i treperi simbol .

- Potvrdite s OK.

Treperi dvotočka, a simbol  svijetli cijelo vrijeme. Postupak uklanjanja kamena se nastavlja.


Po završetku postupka uklanjanja kamena javlja se zvučni signal.

### **Nakon uklanjanja kamena**



- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite, 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 ...

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

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

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Parna pećnica se ne može uključiti.</b>	Iskočio je osigurač. ■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na pločici s podacima).
	Vjerojatno je došlo do tehničke greške. ■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da – isključite odgovarajući osigurač ili do kraja odvrnete rastalni osigurač ili – isključite FID (diferencijalnu) sklopku. ■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja / uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Aktiviran je prezentacijski način rada. Na zaslonu se pojavljuje <i>dEND</i> . Parnom pećnicom možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcionira. ■ Deaktivirajte 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>Na zaslonu se prikazuje simbol  i jedan broj između 1 i 10. 0:22 h i  trepere.</b>	Parnu pećnicu morate očistiti od kamenca. ■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (vidi poglavlje "Čišćenje i njega - Uklanjanje kamenca").

Problem	Uzrok i rješenje
<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>Spremnik za vodu se teško, odnosno samo uz trzaj do graničnika može umetnuti ili izvadi ti.</b>	Spojka na spremniku za vodu zapinje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spojnu brtvu na spremniku za vodu premažite s malo silikonske masti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Spremnik za vodu").</li> </ul>
<b>Parna pećnica nakon selidbe više ne mijenja fazu zagrijavanja u fazu pripreme jela.</b>	Temperatura vrelišta vode se promijenila jer visinska razlika između starog i novog mjesta postavljanja uređaja iznosi minimalno 300 m. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za prilagođavanje temperature vrelišta provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Uklanjanje kamenca").</li> </ul>
<b>Tijekom rada izlazi neobično puno pare ili para izlazi na neuobičajenim mjestima.</b>	Vrata nisu pravilno zatvorena. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorite vrata.</li> </ul>
	Brtva na vratima ne prijanja ispravno. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno utisnite brtvu tako da posvuda ravnomjerno prijanja.</li> </ul>
	Na brtvi na vratima ima oštećenja, npr. napuklina. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zamijenite brtvu na vratima. Brtvu za vrata možete naručiti u servisu.</li> </ul>
<b>Nakon dužeg vremena nastaju šumovi kod otvaranja i zatvaranja vrata.</b>	Vrata zapinju. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Podmažite zglobove na vratima, npr. isporučenom silikonskom mašću.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se pojavljuje simbol  i eventualno se čuje zvučni signal.</b>	Spremnik za vodu nije umetnut u parnu pećnicu do graničnika. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvadite spremnik za vodu i gurnite ju do graničnika.</li> </ul>
	U posudi za vodu nema dovoljno vode. Razina voda se mora nalaziti između obje oznake. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spremnik za vodu napunite vodom.</li> </ul>

## Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Faza zagrijavanja traje neobično dugo.	<p>U spremniku za vodu ima puno kamenca, jer posuda nije prilagođena tvrdoći vode koja se koristi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Podesite raspon tvrdoće koji odgovara Vašoj vodi iz vodovoda (pogledajte poglavlje "Postavke").</li><li>■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (vidi poglavlje "Čišćenje i njega - Uklanjanje kamenca").</li><li>■ Ako je raspon tvrdoće bio ispravno podešen ili se problem opet pojavi, nazovite servis.</li></ul>
F 5 F 6	<p>Tehnički kvar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.</li></ul>
F20	<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><li>■ Isključite i ponovno uključite parnu pećnicu.</li></ul> <p>Spojna brtva zapinje.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spojnu brtvu na spremniku za vodu premažite s malo silikonske masti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Spremnik za vodu").</li></ul>

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

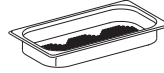
Te proizvode možete jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine.

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

### Posude za kuhanje

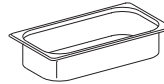
Postoji niz posuda za kuhanje različitih dimenzija, sa i bez perforacija:

#### DGGL 1



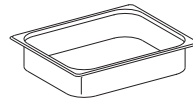
Perforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 1,5 l / iskoristivi kapacitet  
0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (ŠxDxV)

#### 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

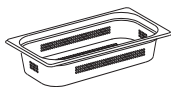
---

### DGGL 4



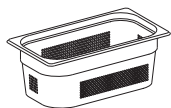
Perforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 4,0 l / iskoristivi kapacitet  
3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

### DGGL 5



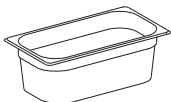
Perforirana posuda za kuhanje  
Zapremnina 2,5 l / iskoristivi kapacitet  
2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

### 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)

### 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

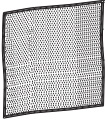
## Sredstva za čišćenje i održavanje

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



Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

**Krpa od mikrovlakana**



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

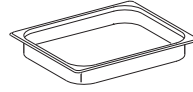
**Silikonska mast**



Za podmazivanje spojne brtve na spremniku za vodu.

## Ostalo

**DGG 15**



Posuda za prikupljanje tekućine koje nastaju kod pripreme jela, može se upotrijebiti i kao posuda za pripremu jela.

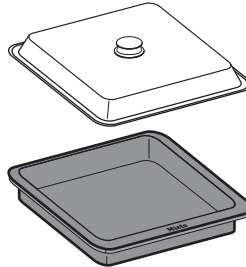
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

**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)

## Tehnički podatci

---

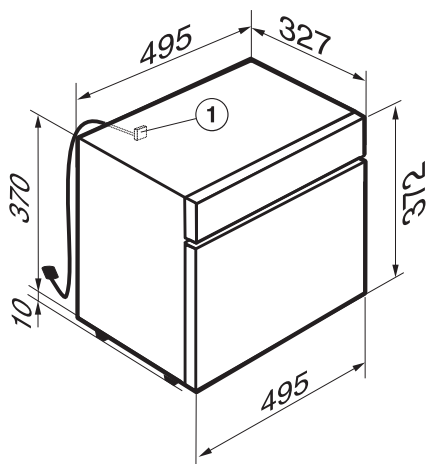
Spremno za priključivanje s mrežnim kablom

Opskrba električnom energijom: 230 V, 50 Hz

Priključna snaga: 2,2 kW

Težina: 19,3 kg

Ispitano prema VDE: da



① Priključni kabel - dovod na parnu pećnicu

Dimenzije (V x Š x D):

- Uređaj vidi sliku
- Prostor za pripremu jela 240 x 335 x 275 mm



## Servis

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

- Miele zastupniku ili
- Miele servisu.

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

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

## Tipska naljepnica

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



## Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.





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

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

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

DG 6001



hr-HR

M.-Nr. 10 657 460 / 00