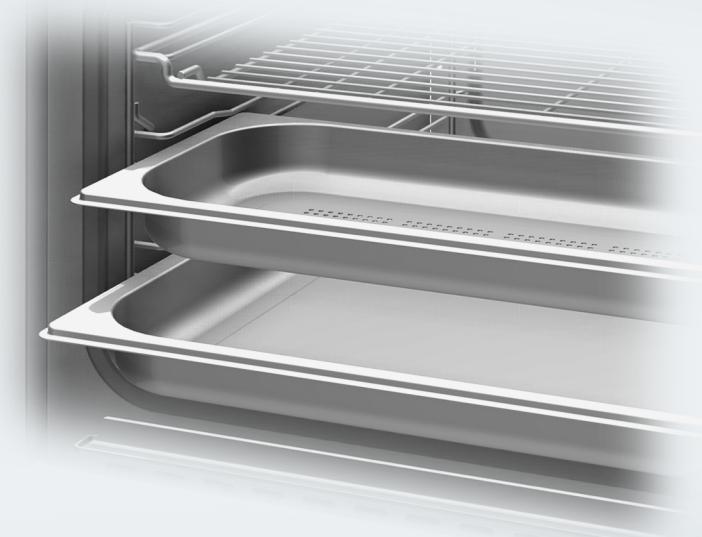


# Upute za uporabu

## Parna pećnica



Prije postavljanja - instaliranja - prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjegći 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
Zaslон.....	18
<b>Opis načina rada.....</b>	19
Spremnik za vodu.....	19
Posuda za prikupljanje tekućine .....	19
Temperatura .....	19
Vrijeme pripreme .....	19
Šumovi .....	19
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
Upravljanje parnom pećnicom .....	23
Prekid rada .....	25
Prethodno zagrijavanje .....	26
<b>Važne i korisne informacije .....</b>	27
Posebnost pripreme na pari .....	27
Posuđe za kuhanje .....	27
Posuda za prikupljanje tekućine .....	27
Razina umetanja.....	28
Duboko zamrzнуте 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>	<b>49</b>
Zagrijavanje .....	49
Odmrzavanje .....	52
Ukuhavanje.....	55
Cijeđenje soka iz voća.....	58
Priprema jogurta.....	59
Dizanje tijesta s kvascem .....	60
Otapanje želatine.....	60
Otapanje čokolade .....	61
Guljenje namirnica.....	61
Konzerviranje jabuka .....	62
Blanširanje .....	62
Pirjanje luka .....	63
Topljenje slanine .....	63
Sterilizacija posuđa .....	64
Zagrijavanje vlažnih ručnika .....	64
Dekristalizacija meda.....	64
Priprema umućenih poširanih jaja .....	65
<b>Postavke .....</b>	<b>66</b>
<b>Podaci za ispitivačke institute .....</b>	<b>68</b>
<b>Čišćenje i održavanje.....</b>	<b>69</b>
Čišćenje prednje strane parne pećnice i kućišta.....	70
Čišćenje prostora za pripremu jela .....	71
Pribor .....	71
Čišćenje vodilice za prihvat .....	72
Pražnjenje i sušenje spremnika za vodu.....	73
Čišćenje kamenca sa spremnika za vodu .....	75

# Sadržaj

---

<b>Što učiniti, ako .....</b>	77
<b>Dodatni pribor.....</b>	80
Posude za kuhanje .....	80
Sredstva za čišćenje i održavanje .....	82
Ostalo .....	82
<b>Tehnički podatci .....</b>	83
<b>Servis .....</b>	84
Kontakt u slučaju smetnji .....	84
Tipska naljepnica.....	84
Jamstvo .....	84

## **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 proslijedite 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.

## **Sigurnosne napomene i upozorenja**

---

### **Djeca u kućanstvu**

- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini parne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti parnu pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti parnu pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati parnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini parne pećnice. Ne-mojte 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 opeketina uzrokovanih vrućom parom. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Djeca ne smiju otvarati vrata, kad parna pećnica radi. Djecu držite podalje od parne pećnice sve dok se ne ohladi toliko da ne postoji opasnost od bilo kakvih opeklina.
- ▶ 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 od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ Oštećena parna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li parna pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu parnu pećnicu.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba parne pećnice jamči se samo kad je priključena na javnu strujnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost parne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranoj instalaciji 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

---

## Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od opeklina. Parna pećnica se zagrijava tijekom uporabe. Možete se opeći o prostor za pripremu jela, namirnice, pribor ili vrućom parom.  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice. Prilikom umetanja i vađenja posuda pazite da ne prolijete sadržaj.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previšoki 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 oštetići parnu pećnicu.  
Koristite isključivo posuđe otporno na visoke temperature (do 100°C) i paru. Obratite pažnju na upute proizvođača posuđa.
- ▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na parnoj pećnici. U prostoru za pripremu jela ne čuvajte namirnice, a prilikom pripreme jela ne koristite predmete koji mogu hrđati.
- ▶ 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 oštetići.
- ▶ 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 opeklina. Nakon pripreme jela u posudi za vodu može ostati vruća voda. Prilikom vađenja i odlaganja spremnika za vodu pazite da se isti ne prevrne.
- ▶ Ne odlažite nikakve predmete na kućište kako biste izbjegli ogrebotine.

## **Sigurnosne napomene i upozorenja**

---

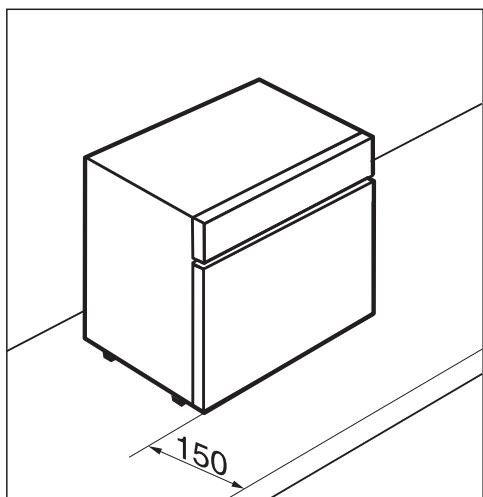
### **Čišćenje i održavanje**

- Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj.  
Za čišćenje parne pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- Ogresbotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.  
Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštре metalne strugalice.
- Vodilice za prihvataz možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Vodilice za prihvataz“).  
Vodilice za prihvataz ponovo pravilno postavite.
- Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.

### **Pribor**

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

### Upute za postavljanje



- ▶ Sigurnosni 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.

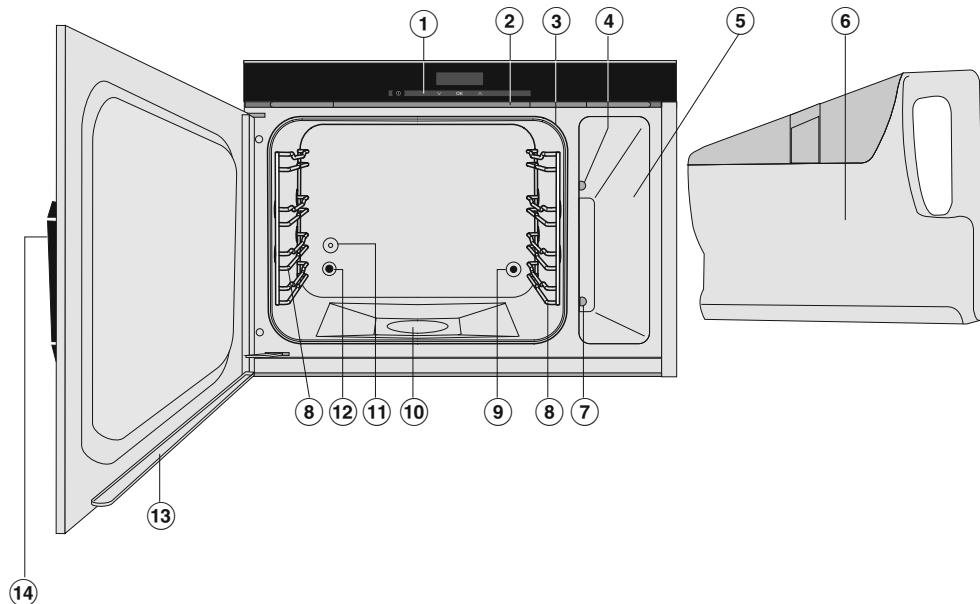
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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

## Izgled parne pećnice



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

# 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)

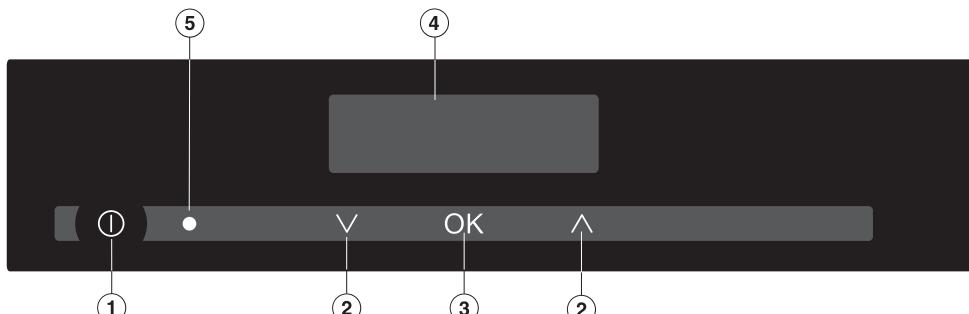
### Silikonska mast



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  $\vee\wedge$   
Podešavanje temperature i trajanja pripreme te „listanje“ kroz postavke  
Pozivanje postavki: ① +  $\vee$  (pogledajte poglavje „Postavke“)
- ③ Senzorska tipka OK  
Potvrda unosa
- ④ Zaslон
- 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 priprematе 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 promjeniti 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 tjestesa s kvascem</li><li>– Pripremanje jogurta</li></ul>

## Vrijeme pripreme

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

## Šumovi

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

# **Opis načina rada**

---

## **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**

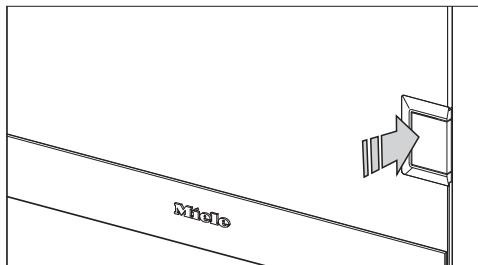
Kada se dosegne podešena temperatura, započinje faza pripreme jela. Tijekom faze pripreme jela na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

- Zalijepite priloženu naljepnicu, koja se isporučuje s dokumentima uz uređaj, na za to predviđeno mjesto u poglavlju „Servis“.
- Uklonite eventualne zaštitne folije i naljepnice.

U tvornici se ispituje funkcija parne pećnice pa kod transporta ostatak vode iz cijevi može ponovno dosjeti 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.

### Čišćenje spremnika za vodu

 Šteta uzrokovana prodom vode.

Grijač se u spremniku za vodu može oštetiti vodom koja prodire.

Spremnik za vodu i umetak nemojte prati u perilici posuđa.

Spremnik za vodu ne uranjajte u vodu.

- Spremnik za vodu izvadite iz parne pećnice i izvadite umetak (pogledajte poglavje „Čišćenje i održavanje“, odломak „Spremnik za vodu“).

- Spremnik za vodu i umetak temeljito isperite ručno i vrućom vodom, ali bez sredstva za čišćenje.

### Čišćenje pribora/prostora za pripremu jela

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

Parna pećnica je prije isporuke tretirana sredstvom za njegu.

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

# Prva uporaba

---

## Podešavanje tvrdoće vode

Parna pećnica je tvornički podešena na tvrdoću vode **tvrdna**. 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 mesta postavljanja. Ispiru se i dijelovi koji provode vodu.

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

- Uključite parnu pećnicu na 100°C na 15 minuta. Postupite na način opisan u poglavlju „Upravljanje“.

## Prilagođavanje temperature vrelišta nakon preseljenja

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

## Upravljanje parnom pećnicom

Upotrebljavajte **isključivo pitku vodu**, a nikako destiliranu vodu, mineralnu vodu ili druge tekućine.

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

Ako spremnik za vodu nije pravilno umetnut, parna pećница ne zagrijava i nakon nekog vremena se prikazuje *F20* (pogledajte poglavje „U slučaju problema ...“).

- Kada hranu pripremate u perforiranim posudama, posudu za sakupljanje tekućine umetnите na najnižu razinu.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Parnu pećnicu uključite pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ①.



Na zaslonu se prikazuje *0:00* i treperi *h*.

■ Dodirom na senzorsku tipku  $\wedge$  (od *0:00* naviše) ili  $\vee$  (od *9:59* naniže) podešite 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 pećница se isključuje.



Na zaslonu se prikazuje *100* i treperi  $^{\circ}\mathcal{C}$ .

- Ako želite kuhati na  $100^{\circ}\mathcal{C}$ , potvrdite s OK.
- Ako jelo želite pripremati na nižoj temperaturi, dodirom na senzorsku tipku  $\vee$  smanjite temperaturu i potvrdite s OK.

# Rukovanje

## Vađenje pripremljene namirnice

Nakon isteka vremena pripreme oglašava se signal i na zaslonu se pojavljuje **0:00 h.**

 Opasnost od ozljede o vruće površine i vrućom parom.

Kod otvaranja vrata iz uređaja izlazi vruća para. Stjenke prostora za pripremu jela, namirnice i pribor su jako vrući.

Pažljivo otvorite vrata i odmaknite se korak unazad, dok para ne nestane.

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

- Otvorite vrata i izvadite pripremljeno jelo.
- Parnu pećnicu isključite pritiskom na tipku za uključivanje i isključivanje ①.

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

## Čišćenje parne pećnice

- Izvadite i ispraznjite posudu za prikupljanje tekućine.
- Izvadite i ispraznjite spremnik za vodu. Spremnik za vodu lagano pritisnite prema gore kako biste ga izvadili.

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 poglaviju „Čišćenje i održavanje“.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

## Dodavanje vode

Ako tijekom rada nestane voda, oglašava se zvučni signal i treperi simbol .

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

Rad se nastavlja.

## Izmjena postavki za vrijeme pripreme jela

Tijekom postupka pripreme možete promjeniti 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

- Dva puta kratko dodirnite OK.

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 ozljede o vruće površine i vrućom parom.

Kod otvaranja vrata iz uređaja izlazi vruća para. Stjenke prostora za pripremu jela, namirnice i pribor su jako vrući.

Pažljivo otvorite vrata i odmaknite se korak unazad, dok para ne nestane.

Za 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.

Prvo se ponovno zagrijava i prikazuje se rast temperature prostora za pripremu jela.

Kad je postignuta podešena temperatura, prikaz se mijenja i odbrojava se preostalo vrijeme.

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

# Rukovanje

---

## Prethodno zagrijavanje

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

Ova funkcija nije aktivirana u tvorničkim postavkama. Ako je želite koristiti, možete 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 podešite 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 podešite kako je opisano.

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 vitamin 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 svježu, 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 poglavje „Dodatni pribor“). Tako za pripremu svake namirnice možete odabrati odgovarajuću posudu.

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

### Vlastito posuđe

Možete upotrebljavati vlastito posuđe. Pritom pazite na sljedeće:

- Posuđe mora biti otporno na temperaturu (do 100°C) i na paru. Kada za kuhanje na pari želite upotrijebiti plastično posuđe, raspitajte se kod proizvođača je li ono za to prikladno.
- Posuđe debelih stijenki, primjerice porculan, keramika ili kameni posuđe, manje je prikladno za pripremu s parom. Debele stjenke 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 stjenke 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 umetnите uvijek između prečki vodilica za prihvatanje, kako bi se onemoćilo 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.

## 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. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vrijeme. Po potrebi možete nastaviti pripremati jelo.

## Priprema s tekućinom

Kod pripreme s tekućinom napunite samo 2/3 posude kako biste sprječili 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.

## 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. Pridžavajte 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 ravnomernog 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 izbjegći 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 kuhan krumpir, narezan na četvrtine: oko 17 minuta  
tvrdi kuhan krumpir, narezan na polovicu: oko 21 minuta.

### 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
Kineski kupus, narezano	3
Grašak	3
Komorač, prerezan na pola	10–12
Komorač, trakice	4–5
Raštika, nasjeckana	23–26
Krumpir tvrde kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	27–29 21–22 16–18
Krumpir djelomice čvrsto kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	25–27 19–21 17–18
Krumpir, dobro kuhan, oguljen cijeli prepolovljen narezan na četvrtine	26–28 19–20 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
Šiljasti 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 „Posebne primjene”, od-lomak „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, goveda 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
Govedji gulaš	105–115
Pile za juhu, u vodi	80–90
Govedji 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

### Sveže namirnice

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

### Duboko zamrznute namirnice

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

### Priprema

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

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

### Posude za kuhanje

Namastite perforirane posude za kuhanje.

### Razina umetanja

Kada u perforiranim posudama pripremate ribu, a istovremeno u drugim posudama pripremate ostale namirnice, izbjegnite prenošenje okusa zbog tekućine koja kapa tako da posudu s ribom umetnete izravno iznad posude za prikupljanje tekućine / 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, njeni 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 su prikazana vremena i smjernice za svježu ribu. Mi preporučujemo prvo odabir kraćeg vremena pripreme. Po potrebi možete uvjek nastaviti s pripremom.

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

🌡 Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

## Rakovi

### Priprema

Duboko zamrznute rakove odmrznite prije pripreme.

Rakove očistite od ljsaka 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 priprematе 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 jela

# Kuhanje na pari

## Školjke

### Svježe namirnice

⚠️ Opasnost od trovanja uslijed starih školjki.

Stare školjke mogu izazvati trovanje.

Pripremajte samo zatvorene školjke.

Ne konzumirajte školjke koje se nakon pripreme nisu otvorile.

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

### Duboko zamrznute namirnice

Odmrznite zamrznute školjke.

### Vrijeme pripreme

Što dulje kuhate školjke, to je njihovo meso tvrđe. Pridržavajte se navedenih vremena pripreme.

### Postavke

Temperatura: vidi tablicu

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

🌡 Temperatura, ⌚ Vrijeme pripreme jela

## Riža

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

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

## Postavke

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 zalijepljene rezance odnosno tjesteninu te je ravnomjerno rasporedite po posudi.

### Postavke

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

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

	⌚ [min]
Okruglice kuhane na pari	30
Okruglice od dizanog tjesteta	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 mahunarke 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 priprematе jela od jaja, npr. umućeno poširano jaje.

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pripreme: vidi tablicu

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

⌚ Vrijeme pripreme

# Kuhanje na pari

---

## Voće

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

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

## Postavke

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 stavljuju 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 izbjegći 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 priprematje 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 kuhatate 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)

Vreme-na pripreme	20 min. riža		
	6 min. filet crvenog grgeča		
		4 min. brokula	
Postavka	14 min.	2 min.	4 min.

# Kuhanje na pari

---

## Priprema jednog jelovnika

- U prostor za pripremu jela najprije stavite rižu.
- Podesite 1. vrijeme pripreme, dakle 14 minuta.
- Po isteku 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 vrijeme.

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

## Savjeti

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

## Zagrijte namirnice

- 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

## Posebne primjene

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

## Posebne primjene

Namirnica	⌚* [min]
Varivo	4–5

⌚ Vrijeme

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

# Posebne primjene

## Odmrzavanje

Odmrzavanje u parnoj pećnici traje puno kraće od odmrzavanja na sobnoj temperaturi.

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon izjednačavanja vremena.

## Temperatura

Optimalna temperatura za odmrzavanje iznosi 60 °C.

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

## Priprema / naknadna obrada

Za odmrzavanje u načelu uklonite ambalažu.

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

Nakon isteka vremena odmrzavanja ostavite namirnicu neko vrijeme da odstoji pri sobnoj temperaturi. Ovo vrijeme izjednačavanja potrebno je za ravnomjerni prijenos topline izvana prema unutra.

## Posude za kuhanje

Kod odmrzavanja namirnica npr. piletine, upotrijebite perforiranu posudu ispod koje ste položili 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 odmrzavati 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>				
Šnите 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
Pastrva	500 g	60	15-18	10-15
Jastog	300 g	60	25-30	10-15
Rakovice	300 g	60	4-6	5
<b>Gotova jela</b>				
Meso, povrće, prilog/varivo/juhe	480 g	60	20-25	10-15
<b>Meso</b>				
Narezano pečeno meso	po 125-150 g	60	8-10	15-20
Mlijeveno meso	250 g	50	15-20	10-15
	500 g	50	20-30	10-15

## Posebne primjene

Namirnica koja se odmrzava	Količina	🌡 [°C]	⌚ [min]	🕒 [min]
Gulaš	500 g	60	30-40	10-15
	1000 g	60	50-60	10-15
Jetra	250 g	60	20-25	10-15
Zečji hrbat	500 g	50	30-40	10-15
Srneći hrbat	1000 g	50	40-50	10-15
Odrezak/kotlet/pečenica	800 g	60	25-35	15-20
<b>Perad</b>				
Pile	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 tjestava	–	60	10-12	10-15
Pecivo/kolači od miješanog tjestava	400 g	60	15	10-15
<b>Peciva/kruh</b>				
Peciva	–	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, sveže namirnice bez utisnutih i trulih dijelova.

## Staklenke

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

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

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

## Voće

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

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

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

## Povrće

Povrće operite, očistite i narežite na sitno.

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

## Količina punjenja

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

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

## Meso i kobasicice

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

## Ukuhajte namirnice

- Na najnižu razinu postavite posudu za prikupljanje kondenzata te perforiranu posudu za pripremu jela umetnите iznad.
- Postavite zatvorene staklenke u perforiranu posudu. Stakla 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

## Posebne primjene

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

🌡 Temperatura, ⌚ Vrijeme ukuhavanja

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

# Posebne primjene

---

## Cijeđenje soka iz voća

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

Za sok je najprikladnije dobro sazrelo voće: što je voće zrelijе 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 tvrde, potrebno ga je rezati na manje komadiće.

### Napomene

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

## Cijeđenje soka iz voća

■ Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu.

■ Kako biste prikupili tekućinu ispod položite posudu koja nije perforirana ili posudu za prikupljanje tekućine.

### 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 daljnje obrade. Svježe mlijeko potrebno je prethodno zagrijati na 90°C (ne prokuhavati), a zatim ohladiti na 35°C. Kada koristite svježe mlijeko jogurt je nešto čvršći nego kad jogurt pripremate s trajnim mlijekom.

Jogurt i mlijeko moraju imati jednaki udio masnoće.

Staklenke nemojte pomicati niti tresti tijekom pripreme.

Nakon pripreme jogurt morate odmah ohladiti u hladnjaku.

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

- 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. Stakla se ne smiju dodirivati.
- Staklenke nakon isteka odmah stavite u hladnjak. Pritom nemojte nepotrebno pomicati staklenke.

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

## Postavke

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: 5:00 sati

## Mogući uzroci loših rezultata

Jogurt nije čvrst:

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

Taloženje tekućine:

staklenke su pomicane, jogurt nije dovoljno brzo ohlađen.

Jogurt je poput grisa:

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

# Posebne primjene

---

## Dizanje tijesta s kvascem

- Pripremite tijesto prema receptu.
- Pokrijte zdjelu s tjestom i stavite ju u perforiranu posudu.

## Postavke

Temperatura: 40 °C

Vrijeme: po receptu

## Otapanje želatine

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

- 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

## Guljenje namirnica

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

## Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: pogledajte tablicu

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

⌚ Vrijeme

# Posebne primjene

---

## 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.

- 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.

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

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme pirjanja: 4 minute

### Topljenje slanine

Slanina neće potamniti.

- Stavite slaninu (narezanu na kockice, trakice ili 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

# Posebne primjene

---

## Sterilizacija posuđa

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

Dječje boćice rastavite na dijelove. Dječje boćice ponovno sastavite tek nakon što su se potpuno osušile. Samo se tako može izbjegći ponovno stvaranje kličca.

- 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.

### Postavke

Temperatura: 100 °C

Vrijeme: 15 minute

## Zagrijavanje vlažnih ručnika

- 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

- 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

- 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**.

<b>Program</b>		<b>Status</b>	<b>Moguće postavke</b>
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					
Brokula (8.1)	1x DGGL 1	maks.	po želji	100	3
Raspodjela pare					
Brokula (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> Umetnите 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 sprjeda.

<sup>4</sup> Ispitivanje je završeno kada temperatura na najhladnjem mjestu iznosi 85 °C.

## Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Za čišćenje isključivo upotrebljavajte sredstva namijenjena kućanstvu.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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

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

Površine se mogu obojiti ili promijeniti.

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

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

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

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

# Čišćenje i održavanje

---

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sođu, 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 ota-pala
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika
- sredstva za čišćenje perilica za po-suđe
- sredstva za čišćenje stakla
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje
- grube četke i spužvice za ribanje (npr. spužvice za čišćenje lonaca ili koriš-tene spužvice s ostacima sredstva za ribanje)
- gumice za uklanjanje prljavštine
- oštре metalne strugalice
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika
- točkasto čišćenje s mehaničkim sred-stvima za čišćenje
- sredstva i sprej za čišćenje pećnice

## Čišćenje prednje strane parne pećnice i kućišta

- Očistite prednju stranu uređaja i kućište sa čistom spužvicom, sredst-vom za ručno pranje posuđa i topлом vodom.
- Prednju stranu i kućište na kraju osušite mekom krpom.

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela

Ako se nešto zakvačilo na ulaznoj i izlaznoj strani brtve, iste se mogu pritisnuti iza stražnje stjenke prostora za pripremu jela.

Kod čišćenja stražnje stjenke prostora za pripremu jela pazite da se ništa ne zakvači iza brtve.

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

### ■ Uklonite:

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

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

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.

## Čišćenje posude za kondenzat i posude za kuhanje

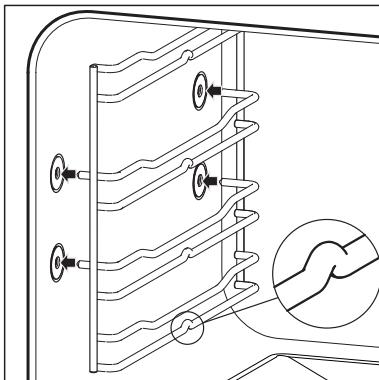
- Nakon svake uporabe isperite i osušite posudu za kondenzat i posude za kuhanje.
- Uklonite plavkaste mrlje na posudi za pripremu jela s octom i isperite pod mlazom čiste vode.

# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje vodilice za prihvatanje

Vodilice za prihvatanje su prikladne za pranje u perilici posuđa.

- Vodilicu za prihvatanje izvucite u stranu.
- Vodilicu operite u perilici posuđa ili pomoću čiste spužve, sredstva za ručno pranje i tople vode.



- Nakon čišćenja ponovno pričvrstite vodilicu za prihvatanje.  
Kod umetanja pazite da ste vodilicu pravilno postavili (pogledajte sliku).

Šteta uzrokovana pogrešno umetnutom vodilicom za prihvatanje.

Ako vodilice za prihvatanje nisu pravilno postavljene, kod umetanja posude može se oštetiti temperaturni osjetnik.

Pravilno postavite vodilicu za prihvatanje.

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

Pravilno postavite vodilicu za prihvatanje.

### Pražnjenje i sušenje spremnika za vodu

⚠ Šteta uzrokovana prodorom vode.

Grijač se u spremniku za vodu može oštetiti vodom koja prodire.

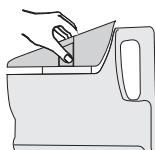
Spremnik za vodu i umetak nemojte prati u perilici posuđa.

Spremnik za vodu ne uranajte u vodu.

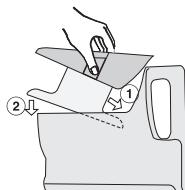
Nakon svake uporabe ispraznite spremnik za vodu. Iz higijenskih razloga i kako biste spriječili stvaranje kondenzacije u parnoj pećnici.

Ne koristite grube spužvice ni oštretke.

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



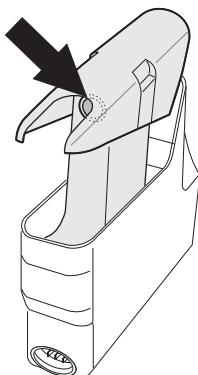
- Izvadite umetak tako da obje strane hvatišta pritisnete jednu prema drugoj. Zatim izvadite umetak.



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

# Čišćenje i održavanje

## Namašćivanje spojne brtve



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

Za podmazivanje upotrebjavajte 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, utrljajte malo isporučene silikonske masti na unutarnju stranu spojne brtve. 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.

**⚠️ Opasnost od ozljeda uslijed silikonske masti.**

Silikonska mast može nadražiti sluznicu.

Brisanjem ili ispiranjem uklonite silikonsku mast s kože.

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

Potražite liječnika u slučaju da progutate silikonsku mast.

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

### Čišćenje kamenca sa spremnika za vodu

Preporučujemo Vam korištenje Miele tableteta za čišćenje (pogledajte „Dodatajni 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.

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 zaključati nakon zadnjeg preostalog postupka pripreme jela.

Naša preporuka jest da očistite parnu pećnicu prije njezinog zaključavanja.

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



- Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje ① toliko dugo dok se ne oglasi signal i na zaslonu se trepereći pojavi simbol i vrijeme 0:22 h.
- Spremnik za vodu napunite s 1 l mlake vode te dodajte 1 Miele tabletu za uklanjanje kamenca ili preporučenu količinu sredstva za uklanjanje kamenca na bazi limunske kiseline.
- Pričekajte da se sredstvo za uklanjanje kamenca otopi.
- Spremnik za vodu umetnите do gračnika.
- Potvrdite s OK.



Treperi dvotočka, a simbol svjetli cijelo vrijeme. Započinje 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 zavrsitka postupka i treperi simbol .

## Čišćenje i održavanje

---

- 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 vratite umetak.
- Spremnik za vodu umetnите do gra-ničnika.

Treperići simbol  se isključuje, a treperi simbol .

- Potvrdite s OK.

Treperi dvotočka, a simbol  svjetli ci-jelo vrijeme. Postupak uklanjanja ka-menca se nastavlja.

Po završetku postupka uklanjanja ka-menca oglašava se zvučni signal.

- Isključite parnu pećnicu.
- Izvadite, ispraznite i osušite spremnik za vodu.
- Ostavite da se prostor za pripremu je-la ohladi.
- Potom osušite prostor za pripremu je-la.
- Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela potpuno suh.

## Što učiniti, ako ...

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

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Parna pećnica se ne može uključiti.</b>	<p>Iskočio je osigurač.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aktivirajte osigurač (najmanja vrijednost osigurača navedena je na tipskoj naljepnici).</li></ul> <p>Vjerojatno je došlo do tehničke greške.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Na 1 minutu isključite parnu pećnicu iz električne mreže, tako da<ul style="list-style-type: none"><li>– isključite odgovarajući osigurač/do kraja odvrnite rastalni osigurač ili</li><li>– isključite FID (diferencijalnu) sklopku.</li></ul></li><li>■ Ako se parna pećnica ne može uključiti ni nakon ponovnog uključivanja/uvrtanja osigurača ili FID sklopke, obratite se električaru ili servisu.</li></ul>
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Na zaslonu se pojavljuje <i>dErl0</i>.</p> <p>Parnom pećnicom možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcioniра.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke“).</li></ul> <p>Prostor za pripremu jela zagrijao se uporabom ugrađene ladice za zagrijavanje.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Otvorite vrata uređaja i pustite da se prostor za pripremu jela ohladi.</li></ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje simbol  i jedan broj između 1 i 10. Trepere 0:22 h i .</b>	<p>Parnu pećnicu morate očistiti od kamenca.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Uklonite kamenac iz parne pećnice (vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Uklanjanje kamena“).</li></ul>
<b>Nakon isključivanja još se čuje rad ventilatora.</b>	<p>Ventilator se naknadno uključuje.</p> <p>Parna pećnica je opremljena ventilatorom koji odvodi paru iz prostora za pripremu jela. Ventilator se okreće još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Nakon nekog vremena se automatski isključuje.</p>

## Što učiniti, ako ...

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

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Faza zagrijavanja traje neobično dugo.</b>	<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 održavanje“, odlomak „Uklanjanje kamena“).</li><li>■ Ako je raspon tvrdoće bio ispravno podešen ili se problem opet pojavi, nazovite servis.</li></ul>
<b>F 5 F 6</b>	<p>Tehnički kvar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite parnu pećnicu i nazovite servis.</li></ul>
<b>F20</b>	<p>Spremnik za vodu nije umetnut u parnu pećnicu do graničnika.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izvadite spremnik za vodu i gurnite ju do graničnika.</li><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“, odlomak „Spremnik za vodu“).</li></ul>

## Dodatni pribor

---

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

Te proizvode možete jednostavno na-ručiti putem Miele internet trgovine.

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

### Posude za kuhanje

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

#### DGGL 1



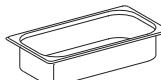
Perforirana posuda za kuhanje

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 65 mm (ŠxDxV)

#### DGG 3



Neperforirana posuda za kuhanje

Zapremnina 4,0 l

Iskoristivi kapacitet 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

### DGGL 4



Perforirana posuda za kuhanje

Zapremnina 4,0 l

Iskoristivi kapacitet 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (ŠxDxV)

### DGGL 5



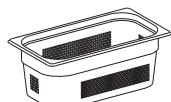
Perforirana posuda za kuhanje

Zapremnine 2,5 l

Iskoristivi kapacitet 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (ŠxDxV)

### DGGL 6



Perforirana posuda za kuhanje

Zapremnine 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 100 mm (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

## Dodatni pribor

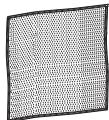
### Sredstva za čišćenje i održavanje

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



Za uklanjanje kamenca iz parne pećnice

#### Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otiska prstiju i blagih zaprljanja

#### Silikonska mast



Za podmazivanje spojne brtve na spremniku za vodu.

### Ostalo

#### DGG 15

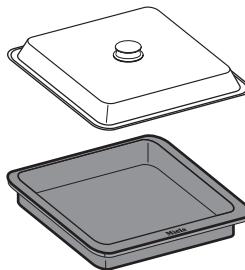


Posuda za prikupljanje tekućine koje nastaju kod pripreme jela, može se upotrijebiti i kao posuda za pripremu jela.  
325 x 265 x 40 mm (ŠxDxV)

#### Višenamjenski pekači

Aluminijска посуда за pečenje, sa slojem protiv lijepljenja hrane i poklopcom od plemenitog čelika. Prikladna i za polje za pečenje na induktičkim pločama za kuhanje, sve štednjake i pećnice.

#### KMB 5000-S\*



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

\* Nije namijenjeno za plinske ploče za kuhanje.

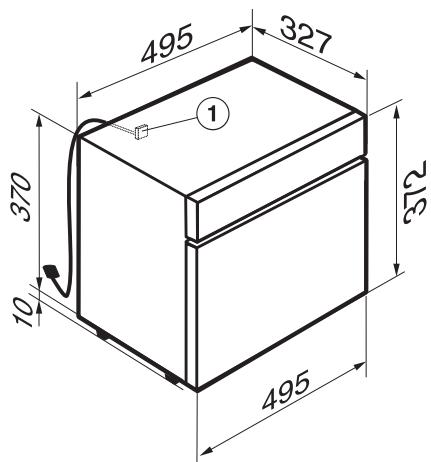
Spremno za priključivanje s mrežnim kabelom

Opskrba električnom energijom: 230 V, 50 Hz

Priklučna snaga: 2,2 kW

Težina: 19,3 kg

Ispitano prema VDE: da



① Priklučni 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**

---

## **Kontakt u slučaju smetnji**

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

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

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

## **Tipska naljepnica**

Zalijepite priloženu tipsku naljepnicu. Provjerite podudara li se broj modela s podatcima navedenim na poleđini ovog dokumenta.

## **Jamstvo**

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.





Miele trgovina i servis d.o.o.

Buzinski prilaz 32

10 010 Zagreb

Telefon: 01 6689 000

Faks: 01 6689 090

Servis: 01 6689 010

E-mail: info@miele.hr

[www.miele.hr](http://www.miele.hr)

Njemačka

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

**Miele**

DG 6001

hr-HR

M.-Nr. 10 657 460 / 02