

# Instrukcja użytkowania i montażu


## Urządzenie do gotowania na parze



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem – instalacją – pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

# Spis treści

---

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	6
<b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....	14
<b>Przegląd</b> .....	15
Urządzenie do gotowania na parze .....	15
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem .....	16
<b>Elementy sterowania</b> .....	17
Przycisk wł./wyl. ....	18
Wyświetlacz .....	18
Przyciski dotykowe .....	18
Symbole .....	20
<b>Zasady obsługi</b> .....	21
Wybieranie punktu menu .....	21
Zmiana ustawienia na liście wyboru .....	21
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego .....	21
Wybieranie programu lub funkcji .....	22
Wprowadzanie wartości liczbowych .....	22
Wprowadzanie liter .....	22
Aktywacja MobileStart .....	23
<b>Opis działania</b> .....	24
Zbiornik wody .....	24
Taca ociekowa .....	24
Temperatura .....	24
Czas trwania .....	24
Hałasy .....	24
Nagrzewanie .....	25
Gotowanie .....	25
Redukcja pary .....	25
Oświetlenie w komorze urządzenia .....	25
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	26
Miele@home .....	26
Ustawienia podstawowe .....	27
Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze .....	28
Dostosowywanie temperatury wrzenia .....	29
<b>Ustawienia</b> .....	30
Przegląd ustawień .....	30
Wywoływanie menu „Ustawienia“ .....	32
Język  .....	32
Godzina .....	32

Data .....	33
Oświetlenie .....	33
Wyświetlacz .....	34
Głośność .....	34
Jednostki .....	35
Utrzymywanie ciepła .....	35
Redukcja pary .....	36
Temperatury proponowane .....	36
Twardość wody .....	37
Bezpieczeństwo .....	38
Miele@home .....	39
Zdalne sterowanie .....	40
Aktywacja MobileStart .....	40
Aktualizacja zdalna .....	40
Wersja oprogramowania .....	41
Handel .....	41
Ustawienia fabryczne .....	42
<b>Minutnik</b> .....	<b>43</b>
<b>Menu główne i podmenu</b> .....	<b>44</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>45</b>
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania .....	47
Zmiana temperatury .....	47
Ustawianie czasów przyrządzania .....	48
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania .....	49
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania .....	49
Wstrzymywanie procesu przyrządzania .....	50
Przerywanie procesu przyrządzania .....	51
<b>Warto wiedzieć...</b> .....	<b>52</b>
Cechy szczególne gotowania na parze .....	52
Naczynia do gotowania .....	52
Taca ociekowa .....	52
Poziom wsuwania .....	53
Produkty głęboko mrożone .....	53
Temperatura .....	53
Czas trwania .....	53
Gotowanie z płynem .....	53
Przepisy własne .....	53
<b>Gotowanie na parze</b> .....	<b>54</b>
Gotowanie na parze Eco .....	54

# Spis treści

---

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	54
Warzywa .....	55
Ryby .....	58
Mięso .....	61
Ryż .....	63
Zboża .....	64
Makarony/Wyroby mączne .....	65
Knedle .....	66
Warzywa strączkowe, suszone .....	67
Jajka kurze .....	69
Owoce .....	70
Wędliny .....	70
Skorupiaki .....	71
Małże .....	72
Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne .....	73
<b>Sous-vide .....</b>	<b>75</b>
<b>Pozostałe zastosowania .....</b>	<b>83</b>
Podgrzewanie .....	83
Rozmrażanie .....	86
Blanszowanie .....	89
Zestaw obiadowy – ustawienia automatyczne .....	89
Pasteryzacja .....	90
Dezynfekcja naczyń .....	93
Wyrastanie ciasta drożdżowego .....	93
Podgrzewanie wilgotnych ręczników .....	94
Topienie żelatyny .....	94
Dekrytalizacja miodu .....	95
Topienie czekolady .....	95
Wytwarzanie jogurtu .....	96
Wytapianie słoniny .....	97
Duszenie cebuli .....	97
Odsokowywanie .....	98
Obieranie ze skórki .....	99
Konserwacja jabłek .....	99
Czas pracy .....	99
<b>Programy automatyczne .....</b>	<b>100</b>
Kategorie .....	100
Korzystanie z programów automatycznych .....	100
Wskazówki użytkowe .....	100
<b>Programy własne .....</b>	<b>102</b>

---

<b>Informacje dla instytutów testowych .....</b>	<b>105</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>106</b>
Nieodpowiednie środki czyszczące .....	107
Czyszczenie frontu .....	107
Czyszczenie komory urządzenia .....	108
Czyszczenie zbiornika wody .....	109
Czyszczenie wyposażenia .....	109
Czyszczenie przewodnic bocznych .....	109
Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze.....	110
<b>Co robić, gdy.....</b>	<b>112</b>
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu.....	112
Nieoczekiwane zachowania .....	113
Hałasy.....	114
Problemy ogólne lub usterki techniczne .....	115
<b>Wyposażenie dodatkowe.....</b>	<b>116</b>
<b>Serwis .....</b>	<b>117</b>
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	117
Gwarancja .....	117
<b>Instalacja.....</b>	<b>118</b>
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....	118
Wymiary do zabudowy .....	119
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej .....	119
Zabudowa w szafce podblatowej .....	120
Widok z boku .....	121
Podłączenie i wentylacja .....	122
Zabudowa urządzenia do gotowania na parze .....	123
Podłączenie elektryczne .....	124
<b>Deklaracja zgodności .....</b>	<b>125</b>
<b>Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego .....</b>	<b>126</b>

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

To urządzenie do gotowania na parze spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem urządzenia do gotowania na parze należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem!

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

▶ To urządzenie do gotowania na parze jest przeznaczone do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

▶ To urządzenie do gotowania na parze nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

▶ Stosować urządzenie do gotowania na parze wyłącznie w warunkach domowych do gotowania na parze, rozmrażania i podgrzewania produktów spożywczych.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia do gotowania na parze, nie mogą z niego korzystać bez nadzoru lub wskazań osoby odpowiedzialnej.

Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ To urządzenie do gotowania na parze, ze względu na szczególne wymagania (np. w odniesieniu do temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, odporności na ścieranie i wibracje), jest wyposażone w specjalny element świetlny. Ten specjalny element świetlny może być stosowany wyłącznie w przewidzianym do tego celu. Nie nadaje się on do oświetlania pomieszczeń. Wymiana może zostać przeprowadzona wyłącznie przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele lub przez serwis fabryczny Miele.

▶ Ilość źródeł światła w tym urządzeniu do gotowania na parze: 2, w klasie efektywności energetycznej E.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

### Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać urządzenia.
- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od urządzenia - chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji urządzenia do gotowania na parze bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia do gotowania na parze. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę i gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Podczas pracy z wylotu oparów wydostaje się para. Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się na szybie drzwiczek i panelu sterowania. Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia do gotowania na parze, aż ostygnie ono na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko jakichkolwiek zranień.



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.

Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

### Bezpieczeństwo techniczne

▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.

▶ Uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. Proszę kontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia do gotowania na parze.

▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.

Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

▶ Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie prądu) na tabliczce znamionowej urządzenia do gotowania na parze muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze. Proszę porównać dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Urządzenia do gotowania na parze należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczne działanie.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.  
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia do gotowania na parze.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Jeśli z przewodu przyłączeniowego zostanie usunięta wtyczka lub przewód przyłączeniowy nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie do gotowania na parze musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez elektryka.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie do gotowania na parze musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
  - bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
  - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
  - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Gdy urządzenie do gotowania na parze zostało zabudowane za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z urządzenia do gotowania na parze. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie urządzenie do gotowania na parze, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze całkowicie ostygnie.

### Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę i gorące powierzchnie. Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o gorącą parę, komorę urządzenia, prowadnice boczne, potrawę i wyposażenie. Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą potrawę. Potrawa może się przelać przy wsuwaniu lub wyjmowaniu naczyń do gotowania. Gorącą potrawą można się oparzyć. Uważać przy wsuwaniu lub wysuwaniu naczyń do gotowania na to, żeby gorąca potrawa się nie przelała.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.

Po zakończeniu procesu przyrządzania w wytwornicy pary znajduje się jeszcze gorąca woda, która zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Przy wyjmowaniu i odstawianiu zbiornika wody należy uważać na to, żeby zbiornik na wodę się nie przewrócił.

▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić.

Nie stosować urządzenia do gotowania na parze do pasteryzacji i podgrzewania puszek.

▶ Naczynia z tworzyw sztucznych, które nie są odporne na temperaturę i parę, topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odporne na temperaturę (do 100 °C) i parę. Przestrzegać danych producenta naczyń.

▶ Produkty spożywcze, które są przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ułatwiająca się wilgoć może doprowadzić do korozji urządzenia do gotowania na parze. Nie przechowywać żadnych produktów spożywczych w komorze urządzenia i nie stosować do gotowania żadnych przedmiotów, które mogą rdzewieć.

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.

▶ Maksymalne obciążenie drzwiczek wynosi 8 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach, ani też nie odstawiać na nich ciężkich przedmiotów. Zwrócić również uwagę na to, żeby nic nie przytrzasnąć pomiędzy drzwiczkami i komorą gotowania. Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.

▶ Jeśli w pobliżu urządzenia do gotowania na parze używa się innego urządzenia elektrycznego, np. ręcznego miksera, należy zwrócić uwagę na to, żeby jego przewód przyłączeniowy nie został przytrzasnięty w drzwiczkach urządzenia do gotowania na parze. Izolacja przewodu mogłaby zostać uszkodzona.

## Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Zarysowania mogą spowodować zniszczenie szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek ani żadnych ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemonstrowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Czyszczenie prowadnic bocznych“). Zamontować prawidłowo prowadnice boczne z powrotem.
- ▶ Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone potrawy i napoje, które dostały się na ścianki komory gotowania ze stali szlachetnej.

## Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa urządzenia do gotowania na parze.

# Ochrona środowiska naturalnego

---

## Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

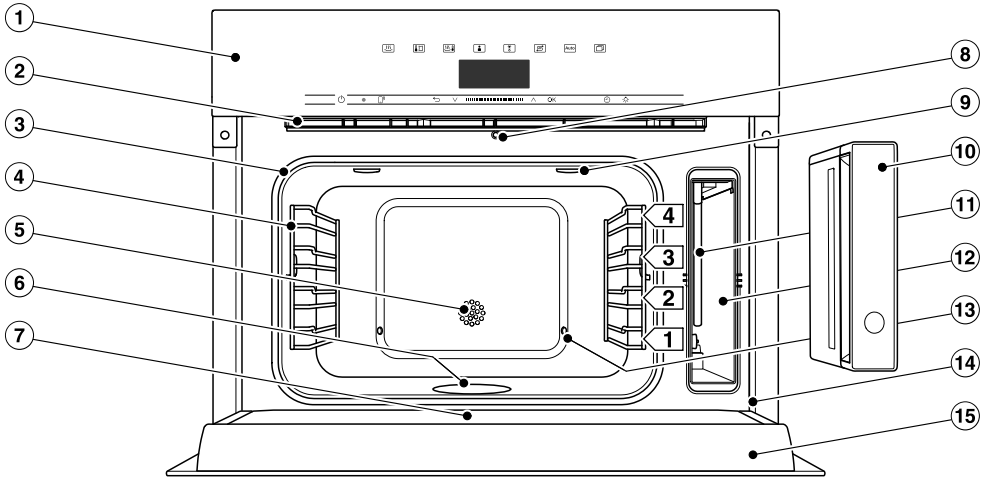
## Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

## Urządzenie do gotowania na parze



- ① Elementy sterowania
- ② Wylot oparów
- ③ Uszczelka drzwiczek
- ④ Prowadnice boczne z 4 poziomami wsuwania
- ⑤ Czujnik temperatury
- ⑥ Grzałka w dnie komory
- ⑦ Rynienka ociekowa
- ⑧ Bolec automatycznego otwierania drzwiczek do redukcji pary
- ⑨ Oświetlenie komory LED
- ⑩ Zbiornik wody z wyjmowaną osłoną przeciwrozbryzgową
- ⑪ Rurka zasysająca
- ⑫ Komora wsuwania dla zbiornika wody
- ⑬ Wlot pary
- ⑭ Rama frontowa z tabliczką znamionową
- ⑮ Drzwiczki

# Przegląd

Modele opisane w tej instrukcji użytkowania są wymienione na ostatniej stronie.

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

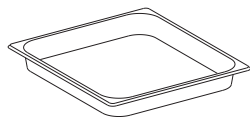
Znajduje się tam oznaczenie modelu, numer fabryczny oraz dane przyłączeniowe (napięcie/częstotliwość/maksymalna moc przyłączeniowa).

Proszę przygotować te informacje w razie wystąpienia pytań lub problemów, żeby uzyskać konkretną pomoc od firmy Miele.

## Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem

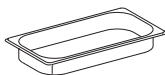
W razie potrzeby można zamówić zarówno wyposażenie dostarczone, jak i inne elementy wyposażenia (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“).

### DGG 1/1-40L



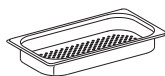
1 taca ociekowa do zbierania skapujących płynów. Tacę ociekową można wykorzystać również jako naczynie do gotowania. 375 x 394 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DGG 1/2-40L



1 naczynie do gotowania bez perforacji  
pojemność 2,2 l /  
pojemność użytkowa 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DGGL 1/2-40L



2 naczynia do gotowania z perforacją  
pojemność 2,2 l /  
pojemność użytkowa 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DMSR 1/1L



1 ruszt do ustawiania własnych naczyń

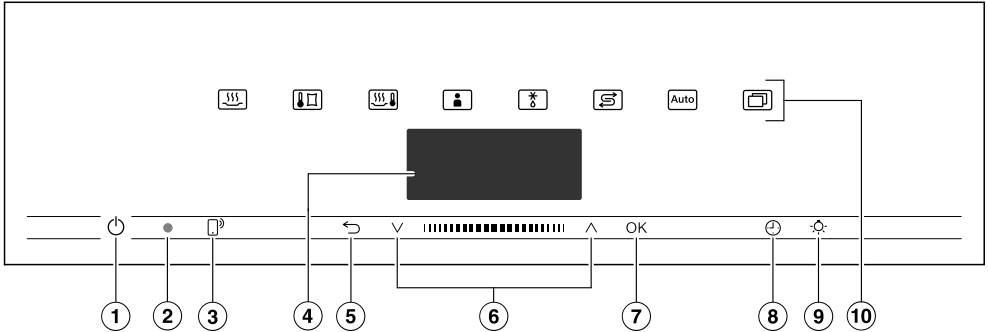
### Tabletki odkamieniające








Do odkamieniania urządzenia do gotowania na parze.

### Zeszyt z przepisami Miele „Gotowanie na parze“

Najlepsze przepisy z kuchni eksperymentalnej Miele.






- ① Przycisk wł./wył.  w zagłębieniu do włączania i wyłączania urządzenia do gotowania na parze
- ② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ③ Przycisk dotykowy  do sterowania urządzeniem poprzez urządzenie mobilne
- ④ Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi
- ⑤ Przycisk dotykowy  do stopniowego przeszkakiwania z powrotem i do zmieniania punktów menu w trakcie procesu przyrządzania
- ⑥ Obszar nawigacyjny z przyciskami strzałek  i  do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości
- ⑦ Przycisk dotykowy OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑧ Przycisk dotykowy  do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzania
- ⑨ Przycisk dotykowy  do włączania i wyłączania oświetlenia w komorze urządzenia
- ⑩ Przyciski dotykowe do wybierania programów, programów automatycznych i ustawień

# Elementy sterowania

---


## Przycisk wł./wył.

Przycisk wł./wył.  jest umieszczony w zagłębieniu i reaguje na dotknięcie palcem.


Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza urządzenie do gotowania na parze.

## Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina lub różne informacje dotyczące programów, temperatur, czasów przyrządzania, programów automatycznych i ustawień.

Po włączeniu urządzenia do gotowania na parze przyciskiem wł./wył.  wyświetlane jest menu główne z wezwaniem Wybrać program.

## Przyciski dotykowe




Przyciski dotykowe reagują na kontakt z palcem. Każde dotknięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem. Ten dźwięk przycisków można wyłączyć poprzez menu Pozostałe  | Ustawienia | Głośność | Dźwięk przycisków.

Jeśli przyciski dotykowe mają również reagować przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze, należy wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.



## Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem

Informacje dotyczące programów i dalszych funkcji można znaleźć w rozdziałach „Menu główne i podmenu“, „Ustawienia“, „Programy automatyczne“ i „Pozostałe zastosowania“.

## Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem





Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Aby sterować urządzeniem do gotowania na parze przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja MobileStart jest dostępna.</p> <p>Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować urządzeniem do gotowania na parze za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).</p>
	<p>W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego dostaną się Państwo z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.</p> <p>Jeśli równocześnie odbywa się proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku można zmienić wartości i ustawienia jak np. temperatura lub czas trwania albo przerwać przyrządzanie.</p>
	<p>W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Przy przewijaniu punkty menu są po kolei podświetlane. Punkt menu, który ma zostać wybrany, musi być podświetlony.</p> <p>Wartości lub ustawienia, które są jasno podświetlone, można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.</p>
<p>OK</p>	<p>Gdy funkcje na wyświetlaczu są jasno podświetlone, można je wywołać przyciskiem dotykowym OK. Następnie można zmienić wybraną funkcję.</p> <p>Naciśnięcie OK spowoduje zapamiętanie zmian.</p> <p>Gdy na wyświetlaczu pojawi się okienko informacyjne, należy je potwierdzić przyciskiem OK.</p>

## Elementy sterowania

Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek).</p> <p>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.</p>
	<p>Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia.</p> <p>W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.</p>

## Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą OK.
	Minutnik
	„Ptaszek“ oznacza aktualne ustawienie.
	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dzwoneczków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.

Urządzenie do gotowania na parze obsługuje się za pomocą obszaru nawigacyjnego z przyciskami strzałek  $\wedge$  oraz  $\vee$  i obszaru między nimi **||||**.

Gdy pokazywana jest wartość, wskazówka lub ustawienie, które należy potwierdzić, przycisk dotykowy **OK** świeci się na pomarańczowo.

## Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie podświetlony wybrany punkt menu.

**Wskazówka:** Gdy przytrzyma się naciśnięty przycisk strzałki, lista wyboru będzie się dalej przewijać automatycznie, aż przycisk strzałki zostanie puszczoney.

- Potwierdzić wybór za pomocą **OK**.

## Zmiana ustawienia na liście wyboru

- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlona żądana wartość lub żądane ustawienie.

**Wskazówka:** Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem”  $\checkmark$ .

- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

## Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego **■■■■□□□□**. Gdy wszystkie segmenty są wypełnione, wybrana jest maksymalna wartość.

Gdy wypełniony jest tylko jeden lub żaden segment, wybrana jest minimalna wartość lub ustawienie jest wyłączone (np. głośność).

- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlone żądane ustawienie.


- Potwierdzić wybór za pomocą **OK**.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

# Zasady obsługi


---

## Wybieranie programu lub funkcji

Przyciski dotykowe programów i funkcji (np. Pozostałe ) znajdują się nad wyświetlaczem (patrz rozdział „Obsługa“ i „Ustawienia“).

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądane go programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

- Przewijać listę wyboru w menu Pozostałe , aż zostanie podświetlony żądany punkt menu.
- Ustawić wartości dla procesu przyrządzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Zmiana programu


Podczas przyrządzenia można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybranego programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależna wartość proponowana.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

Przewijać listę wyboru w punkcie Pozostałe , aż pojawi się żądany punkt menu.

## Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **|||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie podświetlona wybrana liczba.

**Wskazówka:** Gdy przytrzyma się naciśnięty przycisk strzałki, wartości będą się dalej przewijać automatycznie, aż przycisk strzałki zostanie puszczoney.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana. Urządzenie przechodzi z powrotem do nadrzędnego menu.

## Wprowadzanie liter

Litery wprowadza się poprzez obszar nawigacyjny. Proszę wybierać krótkie, praktyczne nazwy.

- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **|||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie podświetlony wybrany znak.

Wybrany znak pojawia się w górnym wierszu.


**Wskazówka:** Można wprowadzić maksymalnie 10 znaków.


Znaki można po kolei kasować za pomocą  $\leftarrow$ .

- Wybrać kolejne znaki.
- Gdy nazwa programu zostanie wprowadzona, wybrać  $\checkmark$ .
- Potwierdzić za pomocą OK.


Nazwa zostaje zapamiętana.

## Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się przycisk dotykowy . Urządzenie do gotowania na parze można teraz obsługiwać zdalnie przez aplikację Miele.

Bezpośrednia obsługa na urządzeniu do gotowania na parze ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację.

Z funkcji MobileStart można korzystać, dopóki świeci się przycisk dotykowy .

# Opis działania

---

## Zbiornik wody

Maksymalna wielkość napełnienia wynosi 1,5 l, minimalna 0,5 l. Na zbiorniku znajdują się oznaczenia. Górne oznaczenie w żadnym razie nie może zostać przekroczone.

Zużycie wody zależy od produktu spożywczego i długości czasu przyrządzania. Ewentualnie woda musi zostać uzupełniona podczas gotowania. Gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas gotowania, zwiększa się zużycie wody.

Wymowowanie zbiornika wody odbywa się w systemie push/pull: w celu wyjęcia należy lekko nacisnąć na zbiornik wody.

Po zakończeniu procesu przyrządzania w wytwornicy pary znajduje się jeszcze resztkę gorącej wody, która zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Opróżnić zbiornik wody po każdym gotowaniu z parą.

## Taca ociekowa

Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzanie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją. Skapująca ciecz może się w niej zbierać i można łatwo usunąć płyn.

W razie potrzeby tacę ociekową można także wykorzystać jako naczynie do gotowania.

## Temperatura

Do niektórych programów są przyporządkowane temperatury proponowane. Temperatura proponowana może zostać zmieniona dla pojedynczego procesu, etapu programu lub na stałe w ramach zdefiniowanego zakresu. Temperaturę proponowaną można zmieniać w krokach co 5 °C, przy gotowaniu sous-vide co 1 °C (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Temperatury proponowane“).

## Czas trwania

Można ustawić czas trwania procesu od 1 minuty (0:01) do 10 godzin (10:00). Gdy czas trwania procesu wynosi więcej niż 59 minut, musi zostać podany w godzinach i minutach. Przykład: Czas przyrządzania 80 minut = 1:20.

Przy gotowaniu na parze czas trwania procesu przyrządzania zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

## Hałasy


Po włączeniu urządzenia do gotowania na parze, podczas pracy i po wyłączeniu słychać hałas (warczenie). Ten hałas nie wskazuje na błędne działanie lub na usterkę urządzenia. Powstaje on przy pompowaniu i odpompowywaniu wody.

Gdy urządzenie pracuje, słychać szum wentylatora.



## Nagrzewanie

Podczas nagrzewania urządzenia do gotowania na parze do ustawionej temperatury, na wyświetlaczu pokazywane jest Nagrzewanie i wzrost temperatury w komorze urządzenia.

Przy gotowaniu na parze czas trwania fazy nagrzewania zależy od ilości i temperatury produktów spożywczych. Z reguły faza nagrzewania wynosi ok. 7 minut. Przy przyrządzaniu schłodzonych lub zamrożonych produktów spożywczych ulega ona przedłużeniu. Także przy niskich temperaturach przyrządzania i przy przyrządzaniu w programie Sous-vide  faza nagrzewania może się przedłużyć.

## Gotowanie

Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, rozpoczyna się gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu pokazywany jest czas pozostały.

## Redukcja pary

Jeśli gotowanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, tuż przed końcem czasu przyrządzania drzwiczki urządzenia do gotowania na parze uchylają się nieco automatycznie, żeby para mogła się ulotnić z komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Redukcja pary. Drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie.


Redukcja pary może zostać wyłączona (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Redukcja pary“). Przy wyłączonej redukcji pary przy otwieraniu drzwiczek ulatnia się dużo pary.

## Oświetlenie w komorze urządzenia

Urządzenie do gotowania na parze jest fabrycznie ustawione w taki sposób, że oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się automatycznie po uruchomieniu procesu ze względu na oszczędzanie energii.

Jeśli komora urządzenia ma być stale oświetlona podczas pracy, należy zmienić ustawienie fabryczne (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Oświetlenie“).

Jeśli drzwiczki pozostaną otwarte po zakończeniu procesu, oświetlenie w komorze urządzenia wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

Gdy zostanie naciśnięty przycisk  na panelu, oświetlenie zostanie włączone na 15 sekund.

# Pierwsze uruchomienie

## Miele@home

Państwa urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w zintegrowany moduł WiFi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

- sieć WiFi
- aplikacja Miele
- konto użytkownika Miele  
Konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele.

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy urządzeniem do gotowania na parze i domową siecią WiFi.

Po połączeniu urządzenia do gotowania na parze z siecią WiFi, korzystając z aplikacji można przykładowo przeprowadzić następujące działania:

- wywołać informacje o stanie roboczym swojego urządzenia do gotowania na parze
- wywołać wskazówki dotyczące procesów przyrządzania odbywających się w urządzeniu do gotowania na parze
- zakończyć odbywający się proces przyrządzania.

Połączenie urządzenia do gotowania na parze z siecią WiFi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone.

Proszę się upewnić, że w miejscu instalacji urządzenia do gotowania na parze dostępna jest lokalna sieć WiFi o wystarczającej sile sygnału.

## Dostępność połączenia WiFi

Połączenie WiFi współdzieli zakres częstotliwości z innymi urządzeniami (np. kuchnia mikrofalowa, zdalnie sterowane zabawki). Z tego powodu mogą wystąpić czasowe lub całkowite zakłócenia połączenia. Dlatego nie można zagwarantować stałej dostępności oferowanych funkcji.

## Dostępność Miele@home

Możliwość korzystania z aplikacji Miele zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Aplikacja Miele

Aplikację Miele można bezpłatnie pobrać z Apple App Store® lub z Google Play Store™.



## Ustawienia podstawowe

Przy pierwszym uruchomieniu należy dokonać poniższych ustawień. Te ustawienia mogą zostać zmienione w późniejszym terminie (patrz rozdział „Ustawienia“).

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.


Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy.

Urządzenia do gotowania na parze należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

Urządzenie do gotowania na parze włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

## Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Język “.

## Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

## Konfiguracja Miele@home

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Konfig. „Miele@home“.

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, wybrać **Dalej** i potwierdzić za pomocą **OK**.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać **Pominięcie** i potwierdzić za pomocą **OK**.  
Informacje dotyczące późniejszej konfiguracji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Miele@home“.
- Jeśli Miele@home ma zostać skonfigurowane natychmiast, wybrać żądaną metodę połączenia.

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

## Ustawianie daty

- Ustawić po kolei rok, miesiąc i dzień.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

## Ustawianie godziny

- Ustawić aktualny czas w godzinach i minutach.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

# Pierwsze uruchomienie

## Ustawianie twardości wody

Lokalny zakład wodociągowy może Państwu udzielić informacji o twardości miejscowej wody.

Dalsze informacje dotyczące ustawiania twardości wody można znaleźć w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Twardość wody“.

- Ustawić lokalną twardość wody.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.

Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

## Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z urządzenia do gotowania na parze i wyposażenia.

Urządzenie do gotowania na parze zostało poddane w fabryce kontroli działania i dlatego przy transporcie ew. z przewodów mogą wypłynąć do komory gotowania resztki wody.

## Czyszczenie zbiornika wody

- Wyjąć zbiornik wody.
- Wyjąć osłonę przeciwrozbryzgową.
- Umyć zbiornik wody ręcznie.

## Czyszczenie wyposażenia/komory urządzenia

- Wyjąć całe wyposażenie z komory urządzenia.
- Umyć wyposażenie ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

Urządzenie do gotowania na parze przed dostawą zostało zabezpieczone środkiem konserwacyjnym.

- Umyć komorę urządzenia czystą gąbczastą ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą, żeby usunąć warstwę środka konserwacyjnego.


### Dostosowywanie temperatury wrzenia

Zanim ugotuje się pierwsze produkty spożywcze, urządzenie do gotowania na parze należy dopasować do temperatury wrzenia wody, która może się zmieniać w zależności od wysokości miejsca ustawienia nad poziomem morza. W tym procesie zostaną również przepłukane elementy prowadzące wodę.

Proces musi **bezwzględnie** zostać przeprowadzony, żeby zagwarantować bezusterkowe działanie.

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).






- Wyjąć zbiornik wody i napełnić go do oznaczenia „max“.
- Wsunąć zbiornik wody do urządzenia.
- Uruchomić urządzenie do gotowania na parze w programie Gotowanie na parze  (100 °C) na 15 minut. Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa“.

### Dostosowywanie temperatury wrzenia po przeprowadzce


Po przeprowadzce urządzenie do gotowania na parze musi zostać dostosowane do zmienionej temperatury wrzenia wody, jeśli nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości. W tym celu należy przeprowadzić proces odkamieniania (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze“).

# Ustawienia

## Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	...   deutsch   english   ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.*   Wył.   wyłączenie nocne Format czasu 12-godz.   24-godz.* Ustawianie
Data	
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wył.
Wyświetlacz	Jasność  QuickTouch Wł.   Wył.*
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Pojedynczy dźwięk  Dźwięk przycisków  Melodie Wł.*   Wył.
Jednostki	Waga g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Utrzymywanie ciepła	Wł. Wył.*
Redukcja pary	Wł.* Wył.
Temperatury proponowane	
Twardość wody	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH

\* Ustawienie fabryczne



Punkt menu	Możliwe ustawienia
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków Wł.   Wyt.* Blokada uruchomienia  Wł.   Wyt.*
Miele@home	Aktywacja   Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie Instalacja
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
Aktualizacja zdalna	Wł.* Wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł.   Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Programy własne Temperatury proponowane



\* Ustawienie fabryczne

# Ustawienia

---

## Wywoływanie menu „Ustawienia“

W menu Pozostałe  | Ustawienia  można spersonalizować urządzenie do gotowania na parze, dopasowując ustawienia fabryczne do swoich potrzeb.

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Ustawienia .
- Wybrać żądane ustawienie.




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

Ustawienia mogą zostać zmienione tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden proces gotowania.

## Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

Po dokonaniu wyboru i potwierdzeniu na wyświetlaczu od razu pojawia się wybrany język.

**Wskazówka:** Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, proszę wybrać przycisk dotykowy . Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

## Godzina

### Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego urządzenia do gotowania na parze:

- Wł.  
Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu.  
Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe nacychmiast reagują na dotknięcie.  
Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., urządzenie do gotowania na parze będzie musiało zostać włączone, zanim będzie można je obsługiwać.
- Wyl.  
Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii. Urządzenie do gotowania na parze należy włączyć, zanim będzie można je obsługiwać.
- wyłączenie nocne  
Aby zaoszczędzić energię, godzina będzie pokazywana na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny.



## Format czasu

Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godz. (24-godz. lub 12-godz.).

## Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.



Po awarii zasilania aktualna godzina zostaje wyświetlona ponownie. Godzina jest pamiętana przez ok. 150 godzin.

Gdy urządzenie do gotowania na parze zostało połączone z siecią WiFi i jest zalogowane w aplikacji Miele, godzina jest synchronizowana na podstawie ustawień lokalizacji w aplikacji Miele.

## Data

Tutaj ustawia się datę.

## Oświetlenie

- Wł.  
Oświetlenie w komorze urządzenia pozostaje włączone podczas trwania całego procesu.
- „Wł.” na 15 sekund  
Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po 15 sekundach podczas trwania procesu przyrządzenia. Wybranie przycisku dotykowego  spowoduje włączenie oświetlenia w komorze urządzenia z powrotem na 15 sekund.
- Wył.  
Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone. Po wybraniu przycisku dotykowego  oświetlenie w komorze urządzenia włączy się na 15 sekund.



# Ustawienia

---

## Wyświetlacz

### Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna jasność
-  minimalna jasność

### QuickTouch

Wybrać, jak mają reagować przyciski dotykowe, gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone:

- Wł.  
Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie **Godzina** | **Wskazania** | **Wł.** lub **wyłączenie nocne**, przyciski dotykowe reagują również wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone.
- Wyl.  
Niezależnie od ustawienia **Godzina** | **Wskazania** przyciski dotykowe reagują tylko wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze jest włączone, jak również po pewnym czasie po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze.

## Głośność



### Dźwięki sygnałów

Gdy sygnały dźwiękowe są włączone, sygnał rozlega się po osiągnięciu ustawionej temperatury i po upływie ustawionego czasu.

### Melodie

Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia.



Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna głośność
-  melodia jest wyłączona

### Pojedynczy dźwięk

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.


-  maksymalna wysokość dźwięku
-  minimalna wysokość dźwięku

## Dźwięk przycisków

Głośność dźwięku przycisków, który rozlega się przy każdym naciśnięciu przycisku dotykowego, jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■■  
maksymalna głośność
- □□□□□□  
dźwięk przycisków jest wyłączony

## Melodie

Melodię, która rozlega się przy naciśnięciu przycisku wł./wył. , można wyłączyć lub włączyć.

## Jednostki

### Waga

Wagę produktów spożywczych w programach automatycznych można ustawić w gramach (g), funtach/uncjach (lb/oz) lub funtach (lb).

### Temperatura

Temperaturę można ustawiać w stopniach Celsjusza (°C) lub stopniach Fahrenheita (°F).

## Utrzymywanie ciepła

Za pomocą funkcji Utrzymywanie ciepła można utrzymywać potrawę w ciepłe po zakończeniu procesu przyrządzania. Potrawa jest utrzymywana w ciepłe przy ustawionej wstępnie temperaturze przez maksymalnie 15 minut. Fazę utrzymywania ciepła można przerwać przez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie przycisków dotykowych.

Proszę pamiętać, że wrażliwe produkty spożywcze, szczególnie ryby, przy utrzymywaniu ciepła mogą zostać dogotowane.

- Wł.  
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest włączona. Gdy gotowanie odbywa się w temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, ta funkcja zostaje zastosowana po ok. 5 minutach. Potrawa jest utrzymywana w ciepłe w temperaturze 70 °C.
- Wył.  
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona.

# Ustawienia

---

## Redukcja pary

- Wł.  
Jeśli przyrządzenie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, tuż przed końcem czasu przyrządzenia drzwiczki urządzenia do gotowania na parze uchylają się nieco automatycznie. Ta funkcja sprawia, że przy otwieraniu drzwiczek nie ulatnia się tak dużo pary. Drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie.
- Wyl.  
Gdy redukcja pary jest wyłączona, również funkcja *Utrzymywanie ciepła* zostaje automatycznie wyłączona. Przy wyłączonej redukcji pary przy otwieraniu drzwiczek ulatnia się dużo pary.

## Temperatury proponowane

Zmiana temperatur proponowanych ma sens, jeśli często pracuje się z innymi temperaturami.

Gdy tylko zostanie wywołany ten punkt menu, pojawia się lista programów.

- Wybrać żądany program.

Pojawia się temperatura proponowana i równocześnie wyświetlany jest zakres, w jakim można ją zmienić.

- Zmienić temperaturę proponowaną.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Twardość wody

Aby urządzenie do gotowania na parze bezusterkowo działało i było odkamieniane we właściwym momencie, musi zostać ustawione na lokalną twardość wody. Im twardsza jest woda, tym częściej urządzenie do gotowania na parze musi być odkamieniane.

Lokalny zakład wodociągowy może Państwu udzielić informacji o twardości miejscowej wody pitnej.

Jeśli używana jest woda butelkowana, np. woda mineralna, proszę stosować wodę pitną bez dodatku dwutlenku węgla. Dokonać ustawień adekwatnie do zawartości wapnia. Zawartość wapnia jest podana na etykiecie butelki w mg/l Ca<sup>2+</sup> lub ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Można ustawić stopień twardości między 1 °dH i 70 °dH. Fabrycznie ustawiony jest stopień twardości 15 °dH.

- Ustawić lokalną twardość wody.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Twardość wody		Zawartość wapnia mg/l Ca <sup>2+</sup> lub ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ustawienie
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10


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

# Ustawienia

---

## Bezpieczeństwo

### Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega niezamierzonemu wyłączeniu lub zmianie procesu przyrządzenia. Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski dotykowe i pola na wyświetlaczu zostają zablokowane kilka sekund po starcie procesu przyrządzenia, za wyjątkiem przycisku wł./wył. .

- Wł.

Blokada przycisków jest aktywna. Naciskać przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund, żeby zdezaktywować blokadę przycisków na krótki okres czasu.

- Wył.

Blokada przycisków jest zdezaktywowana. Wszystkie przyciski dotykowe reagują natychmiast przy wybieraniu.

### Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu urządzenia do gotowania na parze.

Przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia można nadal natychmiast ustawić czas minutnika oraz korzystać z funkcji MobileStart.

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- Wł.

Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z urządzenia do gotowania na parze, naciskać przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.

- Wył.

Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z urządzenia do gotowania na parze tak jak zwykle.

## Miele@home

Urządzenie do gotowania na parze należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. To urządzenie do gotowania na parze jest fabrycznie wyposażone w moduł komunikacyjny WiFi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć urządzenie do gotowania na parze ze swoją siecią WiFi. Zalecamy łączenie urządzenia do gotowania na parze z siecią WiFi za pomocą aplikacji Miele lub poprzez WPS.

- Aktywacja  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja WiFi zostaje z powrotem włączona.
- Dezaktywacja  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja WiFi zostaje wyłączona.
- Status połączenia  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru WiFi, nazwa sieci i adres IP.
- Nowe połączenie  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.
- Przywracanie  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Funkcja WiFi zostaje wyłączona i połączenie z siecią WiFi zostaje przywrócone do ustawień fabrycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią WiFi.  
Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego urządzenia do gotowania na parze. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.
- Instalacja  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy nie ma jeszcze żadnego połączenia z siecią WiFi. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią WiFi.


# Ustawienia


## Zdalne sterowanie

Gdy na urządzeniu mobilnym została zainstalowana aplikacja Miele, dostępny jest system Miele@home i uaktywniona jest funkcja zdalnego sterowania (Wł.), można zastosować funkcję MobileStart i np. wywołać wskazówki dotyczące odbywającego się procesu przyrządzenia lub zakończyć trwający proces przyrządzenia.


W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie do gotowania na parze zużywa maks. 2 W.

### Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się przycisk dotykowy . Urządzenie do gotowania na parze można teraz obsługiwać zdalnie przez aplikację Miele.

Bezpośrednia obsługa na urządzeniu do gotowania na parze ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację.

Z funkcji MobileStart można korzystać, dopóki świeci się przycisk dotykowy .

## Aktualizacja zdalna

Punkt menu Aktualizacja zdalna jest pokazywany i możliwy do wybrania tylko wtedy, gdy spełnione są warunki dla korzystania z Miele@home (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Miele@home“).

Oprogramowanie Państwa urządzenia do gotowania na parze może zostać zaktualizowane poprzez aktualizację zdalne (RemoteUpdate). Jeśli dostępna jest aktualizacja dla urządzenia do gotowania na parze, wówczas zostanie ona automatycznie pobrana przez urządzenie. Instalacja aktualizacji nie odbywa się jednak automatycznie, lecz musi zostać uruchomiona ręcznie.

Jeśli aktualizacja nie zostanie zainstalowana, można używać urządzenia do gotowania na parze tak jak zwykle. Miele zaleca jednak instalację aktualizacji.

### Włączanie/Wyłączanie

Fabrycznie funkcja Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate) jest włączona. Dostępna aktualizacja zostanie automatycznie pobrana i będzie musiała zostać uruchomiona przez użytkownika.

Proszę wyłączyć funkcję Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate), jeśli aktualizacje nie mają być pobierane automatycznie.



## Przebieg aktualizacji zdalnej

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji zdalnej są przedstawione w aplikacji Miele.

Jeśli jakaś aktualizacja jest dostępna, na wyświetlaczu Państwa urządzenia pojawia się komunikat.

Aktualizację można zainstalować natychmiast lub przesunąć instalację na później. Po ponownym włączeniu urządzenia pojawi się wówczas przypomnienie.

Jeśli nie chcą Państwo instalować aktualizacji, proszę wyłączyć funkcję Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate).

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

- Dopóki nie pojawi się żaden komunikat, nie jest dostępna żadna aktualizacja.
- Nie można wycofać zainstalowanej aktualizacji.
- Nie wyłączać urządzenia do gotowania na parze podczas aktualizacji. W przeciwnym razie aktualizacja zostanie przerwana i nie będzie zainstalowana.
- Niektóre aktualizacje oprogramowania mogą zostać przeprowadzone wyłączenie przez serwis Miele.

## Wersja oprogramowania

Wersja oprogramowania jest przeznaczona dla serwisu Miele. Dla prywatnego użytku te informacje nie są potrzebne.

## Handel

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację urządzenia do gotowania na parze bez grzania. Do prywatnego użytku to ustawienie nie jest potrzebne.

## Tryb pokazowy

Gdy urządzenie do gotowania na parze zostanie włączone przy uaktywnionym trybie pokazowym, pojawia się wskazówka Tryb pokazowy aktywny. Urządzenie nie grzeje.

- Wł.  
Tryb pokazowy zostanie uaktywniony, gdy przycisk dotykowy OK będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy.
- Wyl.  
Tryb pokazowy zostanie zdezaktywowany, gdy przycisk dotykowy OK będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy. Można korzystać z urządzenia do gotowania na parze tak jak zwykle.

# Ustawienia

---

## Ustawienia fabryczne

- Ustawienia urządzenia  
Wszystkie ustawienia zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Programy własne  
Wszystkie programy własne zostaną skasowane.
- Temperatury proponowane  
Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

## Korzystanie z funkcji Minutnik

Minutnik  $\Delta$  można ustawić do nadzorowania oddzielnych procesów, np. do gotowania jajek.

Minutnik można również wykorzystać, gdy ustawione są równocześnie czasy automatycznego włączenia lub wyłączenia procesu przyrządzania (np. jako przypomnienie, żeby przyprawić potrawę lub połączyć ją w trakcie przyrządzania).

- Czas minutnika można ustawić maksymalnie na 59 minut i 59 sekund.

## Ustawianie czasu minutnika

Gdy wybrane jest ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., należy włączyć urządzenie do gotowania na parze, żeby ustawić minutnik. Upływający czas minutnika jest wyświetlany przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze.

Przykład: Chcieliby Państwo ugotować jajka i ustawić minutnik na 6 minut i 20 sekund.

- Wybrać przycisk dotykowy  $\odot$ .
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie, wybrać Minutnik.

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

- Ustawić 06:20 za pomocą obszaru nawigacyjnego.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas minutnika zostaje zapamiętany.

Gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone, wyświetlany jest upływ czasu minutnika i symbol  $\Delta$  zamiast aktualnej godziny.

Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie,  $\Delta$  i upływający czas minutnika są wyświetlane w dolnym wierszu.

Podczas znajdowania się w jakimś menu czas minutnika jest odliczany w tle.

Po upływie czasu minutnika miga  $\Delta$ , czas jest odliczany w górę i rozlega się sygnał.

- Wybrać przycisk dotykowy  $\odot$ .
- Potwierdzić za pomocą OK, jeśli potrzeba.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

## Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy  $\odot$ .
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Zmiana.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą OK.










Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

## Kasowanie czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy  $\odot$ .
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzanie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas minutnika zostaje skasowany.

## Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Programy		
Gotowanie na parze 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Podgrzewanie 	100 °C	80–100 °C
Programy własne 		
Rozmrażanie 	60 °C	50–60 °C
Odkamienianie 		
Programy automatyczne 		
Pozostałe 		
Blanszowanie	–	–
Zestaw obiadowy	–	–
Pasteryzacja	90 °C	80–100 °C
Sterylizacja naczyń	–	–
Wyrastanie ciasta drożdżowego	–	–
Gotowanie na parze Eco	100 °C	40–100 °C
Ustawienia 		
Czas pracy		

- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.

Pojawia się menu główne.

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).

- Napełnić zbiornik wody i wsunąć go do urządzenia.
- Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzanie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją.
- Wsunąć potrawę do komory urządzenia.
- Wybrać żądany program.

Wyświetlony zostaje program i temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.


Temperatura proponowana zostaje zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Temperaturę można zmienić później za pomocą przycisku dotykowego ↵.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się temperatura docelowa i aktualna i rozpoczyna się faza nagrzewania.

Można śledzić wzrost temperatury. Po pierwszym osiągnięciu wybranej temperatury rozlega się sygnał.

- Po zakończeniu przyrządzania wybrać przycisk dotykowy wybranego programu, żeby zakończyć proces.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą parę.

Przy otwieraniu drzwiczek może się wydostawać bardzo dużo gorącej pary. Gorącą parą można się oparzyć.

Proszę się cofnąć o krok i poczekać, aż gorąca para się ulotni.


- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze.

# Obsługa

---

## Czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

- Ewentualnie wyjąć tacę ociekową z komory urządzenia i ją opróżnić.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.

Po zakończeniu procesu przyrządzania w zbiorniku wody znajduje się jeszcze resztką gorącej wody, którą można się oparzyć.

Przy wyjmowaniu i odstawianiu zbiornika wody należy uważać na to, żeby zbiornik na wodę się nie przewrócił.

- Wyjąć zbiornik wody.
- Wyjąć osłonę przeciwrozbryzgową i opróżnić zbiornik wody.
- Umyć i wysuszyć całe urządzenie do gotowania na parze, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.

Zwrócić uwagę na to, żeby osłona przeciwrozbryzgowa prawidłowo się zatrzasnęła przy zakładaniu.

- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie zupełnie sucha.

## Uzupełnianie wody

Jeśli podczas przyrządzania zabraknie wody, rozlegnie się sygnał, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do uzupełnienia świeżej wody.

- Wyjąć zbiornik wody i napełnić go wodą.
- Wsunąć zbiornik wody do urządzenia.

Przyrządzanie jest kontynuowane.

## Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania

Gdy tylko przyrządzanie się zakończy, w zależności od programu można zmienić wartości lub ustawienia dla tego procesu przyrządzania za pomocą przycisku dotykowego ↵.

- Wybrać przycisk dotykowy ↵.

W zależności od programu mogą być wyświetlane następujące ustawienia:



- Temperatura
- Czas trwania

## Zmiana wartości i ustawień

- Wybrać żadaną wartość lub ustawienie i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Zmienić wartość lub ustawienie i potwierdzić za pomocą *OK*.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienionymi wartościami i ustawieniami.

## Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można również zmienić na stałe poprzez Po-zostałe  | Ustawienia  | Temperatury proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

- Wybrać przycisk dotykowy ↵.
- Wybrać opcję *Temperatura* i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

## Ustawianie czasów przyrządzenia

Rezultaty przyrządzenia mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i rozpoczęciem procesu przyrządzenia występuje zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.

Wybrać możliwie krótki czas do rozpoczęcia procesu przyrządzenia.

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane.

Wprowadzając Czas trwania, Gotowe o lub Start o za pomocą przycisku dotykowego ⌚, można automatycznie wyłączyć lub włączyć i wyłączyć proces przyrządzenia.

### - Czas trwania

Ustawianie czasu wymaganego do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.

### - Gotowe o

Ustalanie punktu czasowego, w którym proces gotowania powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.

### - Start o

Ta funkcja pojawia się w menu dopiero wtedy, gdy zostanie ustawiona opcja Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces gotowania powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze gotowania włączy się automatycznie.

### ■ Wybrać przycisk dotykowy ⌚.

### ■ Ustawić żądane czasy.

### ■ Potwierdzić za pomocą OK.

### ■ Wybrać przycisk dotykowy ↶, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

**Wskazówka:** Czas przyrządzenia można również ustawić bezpośrednio poprzez obszar nawigacyjny.

Czas trwania procesu zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.



Jeśli gotowanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, tuż przed końcem czasu trwania procesu na wyświetlaczu pojawia się Redukcja pary i drzwiczki zostają automatycznie trochę uchylone.

### ■ Poczekać, aż zgaśnie Redukcja pary, zanim otworzy się drzwiczki i wyjmie potrawę z komory urządzenia.

Nowy proces przyrządzenia może zostać uruchomiony dopiero wtedy, gdy bolec automatycznego otwierania drzwiczek zostanie wciągnięty z powrotem na swoją pozycję wyjściową. Nie wciskać otwieracza drzwiczek ręcznie, ponieważ zostanie on w ten sposób uszkodzony.





## Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia



- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać żądany czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Zmiana, jeśli potrzeba.
- Zmienić ustawiony czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać przycisk dotykowy , żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

**Wskazówka:** Czas przyrządzenia można również zmienić bezpośrednio poprzez obszar nawigacyjny.

## Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

W programach Gotowanie na parze , Sous-vide  i Gotowanie na parze Eco można skasować Czas trwania.

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać żądany czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać przycisk dotykowy , żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

Gdy skasuje się Czas trwania, czasy ustawione dla Gotowe o i Start o również zostaną skasowane.


Gdy skasuje się Gotowe o lub Start o, proces przyrządzenia uruchamia się z ustawionym czasem trwania.

**Wskazówka:** Czas trwania można również skasować bezpośrednio poprzez obszar nawigacyjny.

# Obsługa


## Wstrzymywanie procesu przyrządzenia

Gdy otworzy się drzwiczki, proces przyrządzenia zostaje wstrzymany. Wyłącza się grzanie w komorze urządzenia. Ustawione czasy przyrządzenia zostają zapamiętane.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą parę.

Przy otwieraniu drzwiczek może się wydostawać bardzo dużo gorącej pary. Gorącą parą można się oparzyć.

Proszę się cofnąć o krok i poczekać, aż gorąca para się ulotni.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie i gorącą potrawę.

Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne, wyposażenie i potrawę.

Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy pracach w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.

Uważać przy wsuwaniu lub wyjmowaniu naczyń do gotowania na to, żeby gorąca potrawa się nie przelała.

Najpierw urządzenie ponownie się nagrzewa i pokazywany jest przy tym wzrost temperatury w komorze urządzenia. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, zaczyna być odliczany czas pozostały do końca procesu.

Proces przyrządzenia zakończy się przed czasem, jeśli drzwiczki zostaną otwarte w ostatniej minucie czasu trwania procesu.

Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, proces przyrządzenia jest kontynuowany.

Po zamknięciu drzwiczek dochodzi do wyrównania ciśnienia, co może doprowadzić do wystąpienia odgłosu świszczenia.

## Przerywanie procesu przyrządzenia

Proces przyrządzenia można przerwać za pomocą świecącego się na pomarańczowo przycisku dotykowego programu lub poprzez przycisk dotykowy ↵.

W efekcie wyłącza się grzanie i oświetlenie w komorze urządzenia. Ustawione czasy przyrządzenia zostają skasowane.

Następnie, korzystając z przycisku dotykowego programu, można się dostać z powrotem do menu głównego.

## Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzenia

- Wybrać przycisk dotykowy wybranego programu.

Pojawia się menu główne.

- **Lub:** Wybrać przycisk dotykowy ↵.
- Wybrać Przerywanie procesu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Przerywanie procesu z ustawionym czasem przyrządzenia

- Wybrać przycisk dotykowy wybranego programu.

Pojawia się pytanie Przerwać proces?

- Wybrać tak.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- **Lub:** Wybrać przycisk dotykowy ↵.
- Wybrać Przerywanie procesu.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać tak.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Warto wiedzieć...

---

W rozdziale „Warto wiedzieć...” zamieszczono ogólnie obowiązujące wskazówki. Jeśli w przypadku produktów spożywczych i/lub zastosowań należy zwrócić uwagę na jakieś cechy szczególne, w poszczególnych rozdziałach znajdują się odpowiednie wskazówki.

### Cechy szczególne gotowania na parze

Przy gotowaniu na parze witaminy i minerały zostają prawie w całości zachowane, ponieważ potrawy nie leżą w wodzie.

Przy gotowaniu na parze typowy smak własny produktów spożywczych pozostaje lepiej zachowany niż przy tradycyjnym gotowaniu. Z tego względu potraw gotowanych na parze nie należy solić w ogóle lub solić je dopiero po ugotowaniu. Produkty spożywcze zachowują poza tym świeży, naturalny kolor.

### Naczynia do gotowania

#### Naczynia do gotowania

Do urządzenia do gotowania na parze są dołączone naczynia do gotowania ze stali szlachetnej. W ramach uzupełnienia do nabycia są dalsze naczynia do gotowania o różnej wielkości, dostarczane z perforacją lub bez (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe”). Dzięki temu dla każdego produktu spożywczego można wybrać odpowiednie naczynie do gotowania.

W miarę możliwości należy stosować naczynia do gotowania z perforacją. Para może się wówczas dostać do potrawy z każdej strony i potrawa jest gotowana równomiernie.

#### Naczynia własne

Można stosować własne naczynia. Należy przy tym przestrzegać:

- Naczynie musi być odporne na działanie temperatury (do 100 °C) i pary. Jeśli mają być stosowane naczynia z tworzyw sztucznych, proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy są one odpowiednie.
- Grubościenne naczynia, np. z porcelany, ceramiki lub kamionki, nadają się do gotowania na parze w mniejszym stopniu. Grube ścianki gorzej przewodzą ciepło i powodują, że czas trwania podany w tabeli ulega znacznemu wydłużeniu.
- Ustawić naczynie na wsuniętym ruszcie, nie na dnie komory urządzenia.
- Pomiędzy górną krawędzią naczynia i sufitem komory urządzenia powinno być trochę miejsca, żeby do naczynia mogła się dostać wystarczająca ilość pary.

#### Taca ociekowa

Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzanie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją. Skapująca ciecz może się w niej zbierać i można ją łatwo usunąć.

W razie potrzeby tacę ociekową można wykorzystać jako naczynie do gotowania.

### Poziom wsuwania

Można wybrać każdy, dowolny poziom wsuwania oraz gotować na kilku poziomach równocześnie. Czas gotowania nie ulega z tego powodu zmianie.

Gdy do gotowania na parze używa się równocześnie kilku wysokich naczyń do gotowania, należy je wsuwać wzajemnie przesunięte. W miarę możliwości należy pozostawić wolny jeden poziom pomiędzy naczyniami do gotowania.

Naczynia do gotowania i ruszt należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty jednego poziomu, żeby zagwarantować ochronę przed wypadnięciem.

### Produkty głęboko mrożone

Przy przyrządzaniu produktów głęboko mrożonych czas nagrzewania jest dłuższy niż w przypadku świeżych produktów spożywczych. Im więcej mrożonek znajduje się w komorze gotowania, tym dłużej trwa faza nagrzewania.

### Temperatura

Przy gotowaniu na parze osiągnąć jest maksymalnie 100 °C. Przy tej temperaturze można ugotować prawie wszystkie produkty spożywcze. Niektóre wrażliwe produkty spożywcze, np. jagody, muszą być gotowane w niższej temperaturze, ponieważ w przeciwnym razie popękają. W odpowiednich rozdziałach zwraca się na to uwagę.

### Czas trwania

Przy gotowaniu na parze czas trwania procesu przyrządzania zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Ogólnie czasy przyrządzania przy gotowaniu na parze odpowiadają czasom przyrządzania przy gotowaniu w garnku. Jeśli na czas trwania procesu przyrządzania mają wpływ określone czynniki, w kolejnych rozdziałach zwraca się na to uwagę.

Czas przyrządzania nie zależy od ilości produktów spożywczych. Czas przyrządzania dla 1 kg ziemniaków jest dokładnie tak samo długi jak dla 500 g ziemniaków.

### Gotowanie z płynem

Przy gotowaniu z płynem naczynie do gotowania należy napełniać tylko w  $\frac{2}{3}$ , aby uniknąć przelania przy wyjmowaniu.

### Przepisy własne

Produkty spożywcze i dania, które są przyrządzane w garnku, mogą być również przyrządzane w urządzeniu do gotowania na parze. Czasy przyrządzania można przenieść na urządzenie do gotowania na parze. Proszę przy tym pamiętać, że przy gotowaniu na parze nie można uzyskać przyrumienienia.

# Gotowanie na parze


---

## Gotowanie na parze Eco

Dla energooszczędnego gotowania na parze można zastosować program Gotowanie na parze Eco. Ten program nadaje się przede wszystkim do przyrządzania warzyw i ryb.

Zalecamy stosowanie czasów przyrządzenia i temperatur zamieszczonych w tabelach ustawień w rozdziale „Gotowanie na parze“.

W razie potrzeby potrawę można dogotować.

Przy przyrządzaniu produktów spożywczych zawierających skrobię, takich jak np. ziemniaki, ryż i wyroby mączne, należy stosować program Gotowanie na parze .

## Ustawienie

Pozostałe  | Gotowanie na parze Eco

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Przestrzegać danych dotyczących czasów przyrządzenia, temperatur i ewentualnych wskazówek dotyczących przyrządzenia.

## Wybieranie czasu przyrządzenia

Podane czasy przyrządzenia stanowią wartości orientacyjne.

- Najpierw należy wybrać krótszy czas. W razie potrzeby można dogotować.

## Warzywa

### Produkty świeże

Przygotować świeże warzywa tak, jak zwykle, np. umyć, oczyścić i pokroić.

### Produkty głęboko mrożone

Głęboko mrożone warzywa nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem.

Wyjątek: Warzywa zamrożone w bloku.

Warzywa mrożone i świeże mogą być przyrządzane razem przy takim samym czasie trwania procesu przyrządzania.

Rozdrobnić większe, przymarznięte do siebie kawałki. Czas trwania procesu należy odnaleźć na opakowaniu.

### Naczynia do gotowania

Produkty spożywcze o małej średnicy jednostkowej (np. groszek, szparagi) praktycznie nie tworzą pustych przestrzeni, do których mogłaby wnikać para. Aby uzyskać równomierne ugotowanie takich produktów, należy dla nich wybierać płaskie naczynia do gotowania i napełniać je tylko do 3 - 5 cm wysokości. Większą ilość produktu należy rozłożyć na kilka płaskich naczyń do gotowania.

Różne warzywa o takim samym czasie gotowania mogą być przyrządzane razem w jednym naczyniu.

Warzywa przyrządzane w płynie, jak np. czerwona kapusta, należy gotować w naczyniach bez perforacji.

## Poziom wsuwania

Jeśli w perforowanym naczyniu do gotowania przyrządzane są farbujące warzywa, np. czerwone buraki, nie należy umieszczać poniżej żadnych produktów spożywczych. W ten sposób uniknie się zafarbowania przez skapujące płyny.

### Czas trwania

Czas trwania procesu, tak jak przy konwencjonalnym gotowaniu, zależy od wielkości gotowanych produktów i ich pożądanego stopnia dogotowania.

Przykład:


twarde ziemniaki, w ćwiartkach:

ok. 17 minut

twarde ziemniaki, przepołowione:

ok. 20 minut

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Warzywa | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

## Gotowanie na parze

Warzywa	🕒 [min]
Karczochy	32–38
Kalafior, w całości	27–28
Kalafior, różyczki	8
Fasolka, zielona	10–12
Brokuł, różyczki	3–4
Marchewki, całe	7–8
Marchewki, przepołowione	6–7
Marchewki, rozdrobnione	4
Cykoria, przepołowiona	4–5
Kapusta pekińska, krojona	3
Groch	3
Koper włoski, przepołowiony	10–12
Koper włoski, w paskach	4–5
Jarmuż, pokrojony	23–26
Ziemniaki twarde, obrane w całości	27–29
przepołowione	21–22
poćwiartowane	16–18
Ziemniaki przeważnie twarde, obrane w całości	25–27
przepołowione	19–21
poćwiartowane	17–18
Ziemniaki mączyste, obrane w całości	26–28
przepołowione	19–20
poćwiartowane	15–16
Kalarepa, pokrojona w paski	6–7
Dynia, pokrojona w kostkę	2–4
Kolby kukurydzy	30–35
Botwina, krojona	2–3



## Gotowanie na parze

Warzywa	🕒 [min]
Papryka, pokrojona w kostkę lub w paski	2
Ziemniaki w mundurkach, twarde	30–32
Grzyby	2
Por, pokrojony	4–5
Por, przepołowiony	6
Brokuł włoski, w całości	22–25
Brokuł włoski, różyczki	5–7
Brukselka	10–12
Czerwone buraki, w całości	53–57
Czerwona kapusta, pokrojona	23–26
Skorzonera, w całości o grubości kciuka	9–10
Seler, pokrojony w paski	6–7
Szparagi, zielone	7
Szparagi, białe, o grubości kciuka	9–10
Marchew, krojona	6
Szpinak	1–2
Kapusta młoda, pokrojona	10–11
Seler naciowy, pokrojony	4–5
Brukiew, pokrojona	6–7
Biała kapusta, pokrojona	12
Kapusta włoska, pokrojona	10–11
Cukinia, plasterki	2–3
Groszek cukrowy	5–7

🕒 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## Ryby

### Produkty świeże

Przygotować świeże ryby, tak jak zwykle, np. oskrobać, wypatroszyć i oczyścić.

### Produkty głęboko mrożone

Ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone do gotowania. Wystarczy, gdy powierzchnia stanie się na tyle miękka, żeby przyjąć przyprawę.

### Przygotowanie

Zakwasić rybę przed gotowaniem, np. sokiem z cytryny lub z limetki. Zakwaszenie powoduje, że mięso ryby jest bardziej ściśle.

Ryby nie trzeba solić, ponieważ składniki mineralne, które nadają rybie specyficzny smak, przy gotowaniu na parze zostają w znacznym stopniu zachowane w potrawie.

### Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

### Poziom wsuwania

Jeśli w perforowanym naczyniu do gotowania przyrządzane są ryby i równocześnie w innych naczyniach gotowane są dalsze produkty spożywcze, można uniknąć przeniesienia smaku przez skapującą ciecz, wsuwając rybę bezpośrednio nad tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu).

## Temperatura

### 85–90 °C

Do łagodnego gotowania wrażliwych gatunków ryb, jak np. sola.

### 100 °C

Do gotowania gatunków ryb o ściśłym mięsie, jak np. dorsz i łosoś.

Do gotowania ryb w sosie lub w bulionie.

## Czas gotowania

Czas gotowania zależy od grubości i stopnia przyrządzenia potrawy, nie od wagi. Im grubszy kawałek, tym dłuższy jest czas gotowania. Ryba o wadze 500 g i grubości 3 cm wymaga dłuższego czasu gotowania niż ryba o wadze 500 g i grubości 2 cm.

Im dłużej ryba jest gotowana, tym bardziej ściśle staje się jej mięso. Proszę przestrzegać podanych czasów gotowania. Jeśli ryba nie jest wystarczająco ugotowana, dogotowywać ją tylko przez kilka minut.

Przedłużyć podany czas trwania procesu o kilka minut, jeśli ryba jest gotowana w sosie lub w bulionie.

## Wskazówki

- Zastosowanie przypraw i ziół, np. koperku, uwypukla specyficzny smak ryby.
- Większe ryby należy gotować w pozycji pływania. Aby uzyskać konieczne podparcie, wstawić do naczynia do gotowania obróconą do góry dnem małą filiżankę itp. Założyć na nią rybę otwartym brzuchem.
- Odpadki pozostałe z oprawiania ryb jak ości, płetwy i głowy można zalać zimną wodą w naczyniu do gotowania razem z warzywami rosółowymi w celu przyrządzenia **bulionu rybnego**. Gotować przy 100 °C przez 60 do 90 minut. Im dłuższy czas trwania, tym mocniejszy będzie bulion.
- Dla uzyskania  **błękitnej ryby** rybę należy gotować w wodzie z octem (proporcje woda : ocet według przepisu). Ważne jest, żeby skóry ryby nie była uszkodzona. Ryby odpowiednie do takiego przyrządzenia to karp, pstrąg, lin, węgorz i łosoś.

## Ustawienia

Programy automatyczne  | Ryby | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

## Gotowanie na parze

Ryby	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Węgorz	100	5–7
Filet z okonia	100	8–10
Filet z dorady	85	3
Pstrąg, 250 g	90	10–13
Filet z halibuta	85	4–6
Filet z dorsza	100	6
Karp, 1,5 kg	100	18–25
Filet z łososia	100	6–8
Stek z łososia	100	8–10
Troć	90	14–17
Filet z pangii	85	3
Filet z karmazyna	100	6–8
Filet z łupacza	100	4–6
Filet z gładzicy	85	4–5
Filet z diabła morskiego	85	8–10
Filet z soli	85	3
Filet z turkota	85	5–8
Filet z tuńczyka	85	5–10
Filet z sandacza	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 Czas trwania

## Mięso

### Produkty świeże

Przygotować mięso tak jak zwykle.

### Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone mięso przed przyrządzaniem (patrz rozdział „Zastosowania specjalne“, punkt „Rozmrażanie“).

### Przygotowanie

Mięso, które powinno zostać przyrumienione a następnie uduszone, np. gulasz, musi zostać przysmażone na kuchence.


### Czas gotowania

Czas gotowania zależy od grubości i stopnia przyrządzenia potrawy, nie od wagi. Im grubszy kawałek, tym dłuższy jest czas gotowania. Sztuka mięsa o wadze 500 g i wysokości 10 cm wymaga dłuższego czasu gotowania niż sztuka o wadze 500 g i wysokości 5 cm.

## Wskazówki

- Jeśli **substancje aromatyczne** mają pozostać zachowane, zastosować naczynie do gotowania z perforacją. Poniżej wsunąć naczynie do gotowania bez perforacji, żeby zebrać koncentrat. Koncentratem można doprawić sosy lub zamrozić go do późniejszego wykorzystania.
- Do zrobienia **mocnego bulionu** nadaje się kura rosółowa, a z wołowiny udziec, szponder, antrykot i kości wołowe. Zalać mięso zimną wodą razem z kośćmi i włoszczyzną w naczyniu do gotowania. Im dłuższy czas trwania, tym mocniejszy będzie bulion.

## Ustawienia

Programy automatyczne  | Mięso | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

## Gotowanie na parze

Mięso	🕒 [min]
Plaster udźca wołowego, zakryty wodą	110–120
Udziec	135–140
Pierś z kurczaka	8–10
Golonka	105–115
Antrykot, zakryty wodą	110–120
Bitki cielęce	3–4
Wędzonka w plastrach	6–8
Gulasz jagnięcy	12–16
Pularda	60–70
Roladki z indyka	12–15
Sznicel z indyka	4–6
Żeberko, zakryte wodą	130–140
Gulasz wołowy	105–115
Kura rosółowa, zakryta wodą	80–90
Wołowina po wiedeńsku	110–120

🕒 Czas trwania

## Ryż

Ryż pęcznieje podczas gotowania, dlatego musi być gotowany w płynie.

W zależności od gatunku nasiąkliwość i tym samym proporcje ryżu do płynu są różne.

Podczas gotowania ryż kompletnie wchłania płyn, tak że żadne substancje odżywcze nie zostają utracone.

### Naczynia do gotowania

Zastosować naczynie do gotowania bez perforacji. Mniejsze ilości ryżu (do jednego kubka, ok. 50–150 g) można również alternatywnie gotować w odpowiedniej misce stalowej na ruszcie.

### Przygotowanie


Umyć ryż przed gotowaniem. Gdy ryż myje się w naczyniu do gotowania, odlać starannie wodę.

**Wskazówka:** Wymaganą ilość płynu można ustalić za pomocą wagi lub „metodą kubeczkową“.


W „metodzie kubeczkowej“ najpierw należy napełnić kubek żądaną ilością ryżu i wsypać ryż do naczynia do gotowania. Następnie odmierzyć wymaganą ilość płynu (patrz tabela) za pomocą kubka i dodać go do ryżu.

Zwrócić uwagę na to, żeby ryż był równomiernie rozłożony w naczyniu do gotowania.

## Ustawienia

Programy automatyczne  | Ryż | ... |




lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

	 :	 [min]
<b>Ryż długoziarnisty</b>		
Ryż basmati	1 : 1,5	15
Ryż parboiled	1 : 1,5	23–25
Ryż pełnoziarnisty	1 : 1,5	26–29
Dziki ryż	1 : 1,5	26–29
<b>Ryż okrągłozarnisty</b>		
Ryż na mleku	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Proporcja ryżu do płynu  Czas gotowania

# Gotowanie na parze

## Zboża

Zboże pęcznieje podczas gotowania, dlatego musi być gotowane w płynie. Proporcja zboża do płynu zależy od rodzaju zboża.

Zboże może być gotowane w całych ziarnach lub zmielone.

## Ustawienia


Programy automatyczne  | Ziarna zbóż | ... |


lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

	Proporcje zboże : płyn	 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Orkisz, w całości	1 : 1	18–20
Orkisz, mielony	1 : 1	7
Owies, w całości	1 : 1	18
Owies, mielony	1 : 1	7
Proso	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Żyto, w całości	1 : 1	35
Żyto, mielone	1 : 1	10
Pszenica, w całości	1 : 1	30
Pszenica, mielona	1 : 1	8

 Czas trwania



## Makarony/Wyroby mączne

### Produkty suche

Suszone makarony i wyroby mączne pęcznieją podczas gotowania, dlatego muszą być gotowane w płynie. Płyn musi dobrze zakrywać makaron. Przy zastosowaniu gorącego płynu uzyskuje się lepsze rezultaty.

Przedłużyć czas gotowania podany przez producenta o ok.  $\frac{1}{3}$ .

### Produkty świeże

Świeże makarony i wyroby mączne, np. z chłodziarki sklepowej, nie muszą pęcznieć. Proszę je gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.

Rozdzielić sklejony makaron lub ciasto i rozłożyć równomiernie w naczyniu do gotowania.

### Ustawienia


Programy automatyczne  | Wyroby mączne | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

Produkty świeże	 [min]
Gnocchi	2
Kluski kładzione	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Produkty suche, zakryte wodą	
Tasiemki	14
Krajanka	8

 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## Knedle


Gotowe knedle w torebce do gotowania muszą być dobrze zakryte wodą, ponieważ w przeciwnym razie pomimo wcześniejszego moczenia nie przyjmą wystarczającej ilości wilgoci i się rozpadną.

Świeże knedle należy gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.

## Ustawienia


Programy automatyczne  | Wyroby mączne | ... |


lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

	 [min]
Kluski na parze	30
Kluski drożdżowe	20
Knedle ziemniaczane w torebce do gotowania	20
Knedle w torebce do gotowania	18–20

 Czas trwania

## Warzywa strączkowe, suszone

Suszone warzywa strączkowe przed gotowaniem należy moczyć w zimnej wodzie przynajmniej przez 10 godzin. Dzięki moczeniu staną się strawne i czas gotowania ulegnie skróceniu. Namoczone warzywa strączkowe przy gotowaniu muszą być zakryte płynem.


**Soczewica** nie musi być namaczana.

W przypadku nienamoczonych warzyw strączkowych, w zależności od ich rodzaju, należy zachować określone proporcje warzyw strączkowych do płynu.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Warzywa strączkowe | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

Namoczone	
	🕒 [min]
<b>Fasola</b>	
Fasola Kidney	55–65
Fasola czerwona (fasola azuki)	20–25
Fasola czarna	55–60
Fasolka strączkowa	55–65
Fasola biała	34–36
<b>Groch</b>	
Groch żółty	40–50
Groszek zielony, łuskany	27

🕒 Czas trwania

## Gotowanie na parze

Nienamoczone		
	Proporcje warzywa strączkowe : płyn	🕒 [min]
<b>Fasola</b>		
Fasola Kidney	1 : 3	130–140
Fasola czerwona (fasola azuki)	1 : 3	95–105
Fasola czarna	1 : 3	100–120
Fasolka strączkowa	1 : 3	115–135
Fasola biała	1 : 3	80–90
<b>Soczewica</b>		
Soczewica brązowa	1 : 2	13–14
Soczewica czerwona	1 : 2	7
<b>Groch</b>		
Groch żółty	1 : 3	110–130
Groszek zielony, łuskany	1 : 3	60–70

🕒 Czas trwania

## Jajka kurze

Do przyrządzania gotowanych jajek należy stosować naczynia z perforacją.


Jajka nie muszą być nakłuwane przed gotowaniem. Ponieważ podczas nagrzewania są one powoli podgrzewane, nie pękają przy gotowaniu na parze.

Natłuścić naczynie bez perforacji, gdy przyrządzane są potrawy z jajek.

## Ustawienia


Programy automatyczne  | Jajka | ... |


lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

	 [min]
<b>Wielkość S</b> na miękko na średnio na twardo	 3 5 9
<b>Wielkość M</b> na miękko na średnio na twardo	 4 6 10
<b>Wielkość L</b> na miękko na średnio na twardo	 5 6–7 12
<b>Wielkość XL</b> na miękko na średnio na twardo	 6 8 13

 Czas trwania


# Gotowanie na parze

## Owoce


Aby nie stracić soku, owoce należy gotować w naczyniu bez perforacji. Gdy owoce są gotowane w naczyniu z perforacją, należy poniżej wsunąć naczynie bez perforacji. Wówczas również nie straci się soku.

**Wskazówka:** Zebrany sok można wykorzystać do sporządzenia polewy tortowej.

## Ustawienia

Programy automatyczne  | Owoce | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C


Czas trwania: patrz tabela

	 [min]
Jabłka, w kawałkach	1–3
Gruszki, w kawałkach	1–3
Wiśnie	2–4
Mirabelki	1–2
Nektarynki/brzoskwinie, w kawałkach	1–2
Śliwki	1–3
Pigwa, w kostkach	6–8
Rabarbar, w sztukach	1–2
Agrest	2–3

 Czas trwania

## Wędliny

### Ustawienia


Programy automatyczne  | Wędliny | ... |

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas trwania: patrz tabela

Wędliny	 [min]
Kiełbasa parzona	6–8
Kiełbasa	6–8
Kiełbasa biała	6–8

 Czas trwania

## Skorupiaki

### Przygotowanie

Mrożone skorupiaki należy rozmrozić przed gotowaniem.

Obrać skorupiaki, usunąć wnętrzności i je umyć.

### Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

### Czas gotowania


Im dłużej gotuje się skorupiaki, tym stają się twardsze. Proszę przestrzegać podanych czasów gotowania.

Przedłużyć podany czas gotowania o kilka minut, jeśli skorupiaki są gotowane w sosie lub w bulionie.

### Ustawienia



Programy automatyczne  | Skorupiaki | ... |



lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela


	 [°C]	 [min]
Krewetki	90	3
Garnele	90	3
Krewetki królewskie	90	4
Kraby	90	3
Langusty	95	10–15
Krewetki koktajlowe	90	3

 Temperatura,  Czas trwania

# Gotowanie na parze

## Małże

### Produkty świeże

 Niebezpieczeństwo zatrucia przez zepsute małże.  
Zepsute małże mogą spowodować zatrucie pokarmowe.  
Przyrządzać wyłącznie zamknięte małże.  
Nie spożywać małży, które po gotowaniu są jeszcze zamknięte.

Moczyć świeże małże przed gotowaniem przez kilka godzin, żeby mogły one ew. wypłukać piasek. Następnie mocno wyszczotkować małże, żeby usunąć przyczepione włókna.


### Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone małże.

### Czas gotowania

Im dłużej gotuje się małże, tym stają się twardsze. Przestrzegać podanych czasów gotowania.

### Ustawienia



Programy automatyczne  | Małże | ... |



lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

	 [°C]	 [min]
Kacze małże	100	2
Sercówki	100	2
Omułki	90	12
Małże św. Jakuba	90	5
Małże mieczowe	100	2–4
Małże Wenus	90	4

 Temperatura,  Czas trwania



## Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne

Przy przyrządzaniu zestawu obiadowego wyłączyć redukcję pary (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Redukcja pary“).

Przy przyrządzaniu zestawu obiadowego można zestawiać w menu różne produkty spożywcze o różnych czasach przyrządzania, np. filet z karmazyna z ryżem i brokułem.

Poszczególne produkty spożywcze wsuwa się przy tym do komory urządzenia z przesunięciem czasowym, żeby były gotowe do spożycia o tym samym czasie.

### Poziom wsuwania

Kapiące (np. ryby) lub farbujące (np. czerwone buraki) produkty spożywcze należy wsuwać bezpośrednio nad tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu). Dzięki temu unika się przenoszenia smaku lub koloru przez skapujące płyny.

### Temperatura

Temperatura przy gotowaniu zestawu obiadowego musi wynosić 100 °C, ponieważ większość produktów spożywczych może być gotowana tylko w takiej temperaturze.

W żadnym wypadku nie gotować zestawu obiadowego w niższej temperaturze, jeśli dla produktów spożywczych wchodzących w skład zestawu zalecane są różne temperatury, np. dla filetu z dorady 85 °C a dla ziemniaków 100 °C.

Jeśli dla jakiegoś produktu spożywczego zalecana jest niższa temperatura, np. 85 °C, należy najpierw sprawdzić, jaki będzie efekt gotowania w 100 °C. Wrażliwe gatunki ryb z luźną strukturą, np. sola czy gładzica, w temperaturze 100 °C staną się bardzo zwarte.

### Czas gotowania

Jeśli zostanie podwyższona zalecana temperatura, należy skrócić czas gotowania o ok.  $\frac{1}{3}$ .

### Przykład

#### Czasy przyrządzania produktów spożywczych

(patrz tabela ustawień w rozdziale „Gotowanie na parze“)

Ryż parboiled	24 minuty
Filet z karmazyna	6 minut
Brokuł	4 minuty

#### Wyliczenie czasów przyrządzania do ustawienia:

24 minuty minus 6 minut = 18 minut  
(1. czas trwania: ryż)

6 minut minus 4 minuty = 2 minuty  
(2. czas trwania: filet z karmazyna)

reszta = 4 minuty (3. czas trwania: brokuł)

Czas trwania	24 min ryż		
	6 min filet z karmazyna		4 min brokuł
Ustawienie	18 min	2 min	

# Gotowanie na parze

---

## Przyrządzanie menu

- Najpierw wsunąć do komory urządzenia ryż.
- Ustawić 1. czas trwania, czyli 18 minut.
- Gdy upłynie 18 minut, wsunąć filet z karmazyna.
- Ustawić 2. czas trwania, czyli 2 minuty.
- Gdy upłyną 2 minuty, wsunąć brokuła.
- Ustawić 3. czas trwania, czyli 4 minuty.

W tym delikatnym procesie gotowania produkty spożywcze są powoli gotowane w opakowaniu próżniowym, w niskiej, stałej temperaturze.

Dzięki pakowaniu próżniowemu podczas gotowania nie ulatnia się wilgoć i zostają zachowane wszystkie substancje odżywcze i aromatyczne.

W efekcie potrawy są intensywniejsze w smaku i równomierniej ugotowane.

Stosować wyłącznie świeże i nieuszkodzone produkty spożywcze.

Zwrócić uwagę na przestrzeganie warunków higienicznych oraz na zachowanie łańcucha chłodzenia.

Stosować wyłącznie stabilne temperaturowo, odporne na gotowanie torebki próżniowe.

Nie gotować żadnych produktów spożywczych w opakowaniach handlowych, np. pakowanych próżniowo mrożonek, ponieważ z dużym prawdopodobieństwem nie zostały zastosowane torebki odpowiednie do gotowania próżniowego.

Nie stosować wielokrotnie torebek próżniowych.

Do wytwarzania próżni stosować wyłącznie komorę próżniową.

## Sous-vide

---

### Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

W celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Stosować mniej przypraw i ziół niż przy tradycyjnym przyrządzaniu, ponieważ ich wpływ na smak potrawy jest intensywniejszy. Potrawę można również ugotować bez przyprawiania i przyprawić dopiero po zakończeniu gotowania.
- Dodatek soli, cukru i płynów spowoduje skrócenie czasu przyrządzania.
- Dodatek kwaśnych produktów spożywczych, jak cytryna lub ocet, spowoduje, że potrawa będzie bardziej ściśła.
- Nie stosować alkoholu ani czosnku, ponieważ może się wytworzyć nieprzyjemny posmak.
- Stosować wyłącznie torebki próżniowe, pasujące wielkością do potrawy. Gdy torebka próżniowa jest zbyt duża, może w niej pozostać zbyt wiele powietrza.
- Jeśli w jednej torebce próżniowej ma być gotowane kilka produktów spożywczych, ułożyć produkty w torebce obok siebie.
- Jeśli chcą Państwo gotować równocześnie w kilku torebkach próżniowych, należy je ułożyć obok siebie na ruszcie.
- Czasy przyrządzania zależą od grubości potrawy.
- Pozostawić drzwiczki zamknięte podczas przyrządzania. Otwarcie drzwiczek przedłuża proces przyrządzania i może doprowadzić do nieoczekiwanych rezultatów.
- Dane dotyczące temperatury i czasu przyrządzania z przepisów sous-vide nie zawsze mogą być stosowane 1:1. Proszę dopasować te ustawienia do oczekiwanego stopnia dogotowania.
- Przy gotowaniu z niską temperaturą i przedłużonym czasem trwania może dochodzić do wzmożonego gromadzenia wody w komorze urządzenia. Nie ma to jednak wpływu na rezultaty gotowania.
- Przy wysokiej temperaturze i/lub długim czasie przyrządzania może zabraknąć wody. Kontrolować w międzyczasie wskazania na wyświetlaczu.


### Inne wskazówki

- Aby skrócić czasy przyrządzania, produkty spożywcze można zapakować próżniowo 1-2 dni wcześniej przed gotowaniem. Zapakowane próżniowo produkty spożywcze należy przechowywać w chłodziarce przy maksymalnie 5 °C. Aby zachować jakość i smak, produkty spożywcze powinny zostać ugotowane najpóźniej po 2 dniach.
- Zamrozić płyny, np. marynatę, przed pakowaniem próżniowym, żeby uniknąć wycieku z torebki próżniowej.
- Do napełniania wywinać krawędź torebki próżniowej na zewnątrz. W ten sposób można uzyskać czysty i prawidłowy zgrzew.
- Jeśli potrawa nie zostanie spożyta bezpośrednio po gotowaniu, włożyć ją od razu do lodowatej wody i całkowicie schłodzić. Następnie przechować potrawę przy maksymalnie 5 °C. Dzięki temu zachowa ona jakość i smak i ulegnie przedłużeniu jej okres trwałości.  
**Wyjątek:** Mięso drobiowe należy spożyć natychmiast po gotowaniu.
- Po gotowaniu rozciąć torebkę próżniową ze wszystkich stron, żeby łatwiej się dostać do potrawy.
- Mięso i ściśle gatunki ryb (np. łosoś) mocno i krótko przysmażyć przed podaniem. Dzięki temu może się w pełni odświeżyć ich aromat.
- Wywar lub marynatę z warzyw, mięsa lub ryb wykorzystać do przyrządzenia sosu.
- Podawać potrawę na podgrzanych talerzach.

# Sous-vide

---

## Korzystanie z programu Sous-vide

- Spłukać potrawę zimną wodą i ją wysuszyć.
- Włożyć potrawę do torebki próżniowej i ewentualnie dodać przyprawy lub płyny.
- Zamknąć potrawę próżniowo za pomocą komory próżniowej.
- Wsunąć tacę ociekową na poziom 1.
- Dla uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzenia wsunąć ruszt na poziom 2.
- Położyć zapakowaną próżniowo potrawę (w przypadku kilku torebek obok siebie) na ruszcie.
- Wybrać Sous-vide .
- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Ewentualnie dokonać dalszych ustawień (patrz rozdział „Obsługa“).

## Możliwe przyczyny złych efektów

### Torebka próżniowa jest otwarta:

- Zgrzew nie był czysty lub wystarczająco stabilny i się rozdzielił.
- Torebka została uszkodzona przez ostrą kość.

### Potrawa ma nieprzyjemny posmak:

- Nieprawidłowe przechowywanie produktu, łańcuch chłodzenia został przerwany.
- Przed wytworzeniem próżni potrawa była skażona.
- Dodano zbyt dużo dodatków (np. przypraw).
- Torebka lub zgrzew nie były wolne od uszkodzeń.
- Próżnia była zbyt słaba.
- Potrawa nie została spożyta lub schłodzona bezpośrednio po gotowaniu.

Czasy gotowania podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Na początek wybrać krótszy czas trwania. W razie potrzeby można dogotować. Czas trwania procesu zaczyna być odliczany dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Potrawa	Dodatki (przed)		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	cukier	sól		
<b>Ryby</b>				
Filet z dorsza, 2,5 cm grubości		x	54	35
Filet z łososia, 2-3 cm grubości		x	52	30
Filet z diabła morskiego		x	62	18
Filet z sandacza, 2 cm grubości		x	55	30
<b>Warzywa</b>				
Różyczki kalafiora, średnie i duże		x	85	40
Dynia Hokkaido, w cząstkach		x	85	15
Kalarepa, w plastrach		x	85	30
Szparagi, białe, w całości	x	x	85	22–27
Słodkie kartofle, w plastrach		x	85	18
<b>Owoce</b>				
Ananas, w cząstkach	x		85	75
Jabłka, w plastrach	x		80	20
Małe banany, w całości			62	10
Brzoskwinie, połówki	x		62	25–30
Rabarbar, w sztukach			75	13
Śliwki węgierki, przepołowione	x		70	10–12
<b>Inne</b>				
Fasola, biała, namoczona w stosunku 1 : 2 (fasola : płyn)		x	90	240
Garnele, obrane i oczyszczone		x	56	19–21
Jajka kurze, w całości			65–66	60
Małże św. Jakuba, oczyszczone			52	25
Szalotka, w całości	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatura, ⌚ Czas trwania

## Sous-vide

Potrawa	Dodatki (przed)		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	cukier	sól	medium*	dobrze*	
<b>Mięso</b>					
Pierś z kaczki, w całości		x	66	72	35
Comber jagnięcy z kością			58	62	50
Stek z polędwicy wołowej, 4 cm grubości			56	61	120
Stek wołowy, 2,5 cm grubości			56	–	120
Polędwica wieprzowa, w całości		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Czas trwania

\* Stopnie dogotowania

Stopień dogotowania „dobrze“ odpowiada stopniowi dogotowania z temperaturą wewnętrzną wyższą niż w stopniu „średnio“, nie jest to jednak „dobrze wypieczone“ w klasycznym znaczeniu.



## Odgrzewanie

Warzywa kapuściane, takie jak np. kala-repa i kalafior, podgrzewać wyłącznie w połączeniu z sosem. Bez sosu mogą one uzyskać przy odgrzewaniu nieprzyjemny kapuściany posmak i szaro-brązowe zabarwienie.

Produkty spożywcze o krótkim czasie przyrządzenia i takie, w przypadku których przy odgrzewaniu zmienia się stopień przyrządzenia, np. ryby, zasadniczo nie nadają się do odgrzewania.

## Przechowywanie

Bezpośrednio po gotowaniu włożyć ugotowane produkty na około 1 godzinę do lodowatej wody. Szybkie schłodzenie zapobiega ich dogotowaniu. Dzięki temu pozostaną one w optymalnym stanie dogotowania. Następnie przechowywać produkty w chłodziarce przy maksymalnie 5 °C.

Proszę pamiętać, że jakość produktów spożywczych ulega pogorszeniu, im dłużej są one przechowywane. Zalecamy, żeby przed odgrzewaniem nie przechowywać produktów w chłodziarce dłużej niż przez 5 dni.

## Ustawienia

Sous-vide 

Temperatura: patrz tabela

Czas: patrz tabela

# Sous-vide

## Odgrzewanie w programie Sous-vide

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. W razie potrzeby czas można przedłużyć. Czas zaczyna być odliczany dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Produkt spożywczy	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	średnio <sup>1</sup>	dobrze <sup>1</sup>	
<b>Mięso</b>			
Comber jagnięcy z kością	58	62	30
Stek z polędwicy wołowej, 4 cm grubości	56	61	30
Stek wołowy, 2,5 cm grubości	56	–	30
Polędwica wieprzowa, w całości	63	67	30
<b>Warzywa</b>			
Różyczki kalafiora, średnie i duże <sup>3</sup>	85		15
Kalarepa, w plastrach <sup>3</sup>	85		10
<b>Owoce</b>			
Ananas, w cząstkach	85		10
<b>Inne</b>			
Fasola, biała, namoczona w stosunku 1 : 2 (fasola : płyn)	90		10
Szalotka, w całości	85		10

🌡️ Temperatura, 🕒 Czas


### 1 Stopień dogotowania

Stopień dogotowania „dobrze“ odpowiada stopniowi dogotowania z temperaturą wewnętrzną wyższą niż w stopniu „średnio“, nie jest to jednak „dobrze wypieczone“ w klasycznym znaczeniu.

### 2 Czasy obowiązują dla pakowanych próżniowo produktów spożywczych o temperaturze wyjściowej ok. 5 °C (temperatura chłodziarki).

### 3 Odgrzewać tylko gotowane w sosie.

### Podgrzewanie

Do odgrzewania produktów spożywczych gotowanych sous-vide stosować program Sous-vide  (patrz rozdział „Sous-vide“, punkt „Odrzewanie“).

Produkty spożywcze są łagodnie podgrzewane w urządzeniu do gotowania na parze, nie wysychają i nie są przegotowywane. Podgrzewają się one równomiernie i nie muszą być mieszane w trakcie.

Podzielone na porcje gotowe dania (mięso, warzywa, kartofle) można podgrzewać tak samo jak pojedyncze produkty spożywcze.

### Naczynia do gotowania

Małe ilości można podgrzewać na talerzu, większe ilości w naczyniu do gotowania.

### Czas

Ilość talerzy lub naczyń do gotowania nie ma żadnego wpływu na czas.

Podany w tabeli czas obowiązuje dla przeciętnej porcji na talerz. Przedłużyć czas przy większych ilościach.

### Wskazówki

- Większe sztuki, jak pieczeń, należy podgrzewać nie w całości, lecz podzielone na porcje jako gotowe dania.
- Przepołówić kompaktowe sztuki jak nadziewana papryka, roladki lub kne-dle.
- Sosy podgrzewać oddzielnie. Wyjątkiem są potrawy przyrządzane w sosach (np. gulasz).
- Przykryć produkt spożywczy przy podgrzewaniu. Dzięki temu można uniknąć kondensowania pary na naczyniu.
- Proszę pamiętać, że produkty panierowane, jak np. sznycel, nie będą więcej chrupkie.

### Podgrzewanie produktów spożywczych

- Przykryć podgrzewany produkt głębokim talerzem lub folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary.
- Ustawić produkt spożywczy na ruszcie lub w naczyniu do gotowania.

### Ustawienia

Podgrzewanie 

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C


Czas: patrz tabela

## Pozostałe zastosowania

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy, żeby najpierw wybrać krótszy czas trwania. W razie potrzeby czas można przedłużyć.

Produkt spożywczy	🕒* [min]
<b>Warzywa</b>	
Marchewka Kalafior Kalarepa Fasola	6–7
<b>Dodatki</b>	
Makaron Ryż	3–4
Ziemniaki, przepołowione wzdłuż	12–14
Knedle	15–17
<b>Mięso i drób</b>	
Pieczeń w plastrach, 1,5 cm grubości Rolada, pokrojona w plastry Gulasz Ragout jagnięce	5–6
Klopsy	13–15
Sznicel z kurczaka Sznicel z indyka	7–8
<b>Ryby</b>	
Filety rybne, 2 cm grubości	6–7
Filety rybne, 3 cm grubości	7–8
<b>Dania obiadowe</b>	
Spagetti, sos pomidorowy	13–15
Pieczeń wieprzowa, ziemniaki, warzywa	12–14
Nadziewana papryka (przepołowiona), ryż	13–15
Nuggetsy z kurczaka, ryż	7–8
Zupa warzywna	2–3
Zupa krem	3–4

## Pozostałe zastosowania

<b>Produkt spożywczy</b>	 * [min]
Zupa klarowna	2–3
Potrawa jednogarnkowa	4–5


 Czas

\* Czasy obowiązują dla produktów spożywczych, które podgrzewa się na talerzu i są przykryte talerzem.

## Pozostałe zastosowania

### Rozmrażanie

Przy rozmrażaniu w urządzeniu do gotowania na parze osiąga się znacznie krótszy czas rozmrażania niż w temperaturze pokojowej.

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

Drobnoustroje, jak np. salmonella, mogą wywoływać ciężkie zatrucia pokarmowe.

Przy rozmrażaniu ryb i mięsa (szczególnie drobiu) należy zwrócić szczególną uwagę na czystość.

Nie wykorzystywać pływu z rozmrażania.

Po upływie czasu wyrównawczego natychmiast poddać rozmrażany produkt dalszej obróbce.

### Temperatura

Optymalna temperatura rozmrażania wynosi 60 °C.

**Wyjątki:** mięso mielone i dziczyzna 50 °C.

### Przygotowanie i czas wyrównawczy

Do rozmrażania usunąć opakowanie.

**Wyjątki:** Chleb i wypieki rozmrażać w opakowaniu, ponieważ w przeciwnym razie wchłoną wilgoć i staną się miękkie.

Po rozmrażaniu pozostawić produkty spożywcze jeszcze na kilka minut w temperaturze pokojowej. Ten czas wyrównawczy jest konieczny, żeby przetransportować ciepło od zewnątrz do środka.

### Naczynia do gotowania


Przy rozmrażaniu kapiących produktów spożywczych, jak drób, stosować naczynia do gotowania z perforacją z podsunietą tacą ociekową lub tacą szklaną (w zależności od modelu). W ten sposób produkty spożywcze nie będą leżeć w płynie z rozmrażania.

Niekapiące produkty spożywcze mogą być rozmrażane w naczyniu do gotowania bez perforacji.

### Wskazówki

- Ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone do gotowania. Wystarczy, gdy ich powierzchnia stanie się na tyle miękka, żeby przyjąć przyprawę. W tym celu, w zależności od grubości, wystarczy 2-5 minut.
- Rozdrobnione mrożonki, np. jagody czy kawałki mięsa, po upływie połowy czasu rozmrażania należy rozdzielić i ułożyć oddzielnie.
- Raz rozmrożonych produktów spożywczych nie należy zamrażać ponownie.
- Zamrożone dania gotowe rozmrażać zgodnie z opisem na opakowaniu.

### Ustawienia

Rozmrażanie 

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas rozmrażania: patrz tabela

Czas wyrównawczy: patrz tabela

## Pozostałe zastosowania

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy, żeby najpierw wybrać krótszy czas rozmrażania. W razie potrzeby czas rozmrażania można przedłużyć.

Mrożonka	Ilość	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Produkty mleczne</b>				
Ser w plastrach	125 g	60	15	10
Twaróg	250 g	60	20–25	10–15
Śmietana	250 g	60	20–25	10–15
Ser topiony	100 g	60	15	10–15
<b>Owoce</b>				
Mus jabłkowy	250 g	60	20–25	10–15
Kawałki jabłek	250 g	60	20–25	10–15
Morele	500 g	60	25–28	15–20
Truskawki	300 g	60	8–10	10–12
Maliny/Porzeczki	300 g	60	8	10–12
Wiśnie	150 g	60	15	10–15
Brzoskwinie	500 g	60	25–28	15–20
Śliwki	250 g	60	20–25	10–15
Agrest	250 g	60	20–22	10–15
<b>Warzywa</b>				
mrożone w bloku	300 g	60	20–25	10–15
<b>Ryby</b>				
Filety rybne	400 g	60	15	10–15
Pstrągi	500 g	60	15–18	10–15
Homary	300 g	60	25–30	10–15
Kraby	300 g	60	4–6	5
<b>Dania gotowe</b>				
Mięso, warzywa, dodatki/Potrawy jednogarnkowe/Zupy	480 g	60	20–25	10–15
<b>Mięso</b>				
Pieczeń, w plastrach	po 125–150 g	60	8–10	15–20

## Pozostałe zastosowania

<b>Mrożonka</b>	<b>Ilość</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
Mięso mielone	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulasz	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Wątroba	250 g	60	20–25	10–15
Comber z zająca	500 g	50	30–40	10–15
Comber z sarny	1000 g	50	40–50	10–15
Sznicel/Kotlet/Kiełbasa	800 g	60	25–35	15–20
<b>Drób</b>				
Kurczak	1000 g	60	40	15–20
Kurze udka	150 g	60	20–25	10–15
Sznicel drobiowy	500 g	60	25–30	10–15
Udziec indyjski	500 g	60	40–45	10–15
<b>Wypieki</b>				
Wypieki z ciasta francuskiego/ drożdżowego	–	60	10–12	10–15
Wypieki/placki z ciasta uciera- nego	400 g	60	15	10–15
<b>Chleb/Bułki</b>				
Bułki	–	60	30	2
Chleb staropolski, krojony	250 g	60	40	15
Chleb pełnoziarnisty, krojony	250 g	60	65	15
Chleb biały, krojony	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas rozmrażania / ⌚ Czas wyrównawczy



### Blanszowanie

Warzywa, które mają zostać zamrożone, należy wcześniej poddać blanszowaniu. Dzięki temu jakość produktu zostanie lepiej zachowana podczas przechowywania w zamrażarce.


W przypadku warzyw, które zostały poddane blanszowaniu przed dalszą obróbką, zostaje lepiej zachowany kolor.

- Przygotowane warzywa włożyć do naczynia do gotowania z perforacją.
- Po blanszowaniu warzywa należy szybko schłodzić w lodowatej wodzie. Następnie dobrze je odcedzić.

### Ustawienia

Pozostałe  | Blanszowanie

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas blanszowania: 1 minuta

### Zestaw obiadowy – ustawienia automatyczne


Przy automatycznym przyrządzaniu zestawu obiadowego można zestawić w jednym menu do 3 różnych produktów spożywczych, jak np. ryba z ryżem i warzywami.

Przy gotowaniu zestawu obiadowego poszczególne produkty spożywcze wsuwa się do komory urządzenia z przesunięciem czasowym, żeby były gotowe do spożycia o tym samym czasie.

Produkty spożywcze można przy tym wybierać w dowolnej kolejności, ponieważ urządzenie do gotowania na parze posortuje je automatycznie według długości czasu przyrządzania i wskaże, kiedy który produkt spożywczy musi zostać wsunięty do komory urządzenia.

Funkcje Gotowe o i Start o nie są oferowane w przypadku przyrządzania zestawu obiadowego.

### Korzystanie z zastosowania specjalnego Zestaw obiadowy

- Wybrać Pozostałe  | Zestaw obiadowy.
- Wybrać i potwierdzić żądany produkt spożywczy.

W zależności od produktu spożywczego pojawia się pytanie o wielkość, wagę i stopień dogotowania.

- Wybrać i potwierdzić żądane wartości.
- Aby dodać kolejny produkt spożywczy, wybrać Dodawanie produktu i postępować tak jak przy pierwszym produkcie spożywczym.

## Pozostałe zastosowania

---

- Ewentualnie powtórzyć postępowanie dla trzeciego produktu spożywczego.

Po potwierdzeniu Start zestawu obiadowego zostaną Państwo poproszeni o wsunięcie do komory urządzenia produktu spożywczego z najdłuższym czasem przyrządzania.

- Gdy przyrządza się kapiące lub farbujące produkty spożywcze w naczyniach do gotowania z perforacją, należy je wsuwać bezpośrednio nad tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu). Dzięki temu uniika się przenoszenia smaku lub zafarbowania przez skapujące płyny.

Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie do gotowania na parze wskaże, w którym momencie należy wsunąć następny produkt spożywczy. Po osiągnięciu tego punktu czasowego rozlega się sygnał.

Ten proces powtarza się ewentualnie dla trzeciego produktu spożywczego.

Do zestawu można również wprowadzić produkty spożywcze, które nie są wymienione na liście. Dalsze informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie na parze“, punkt „Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne“.

### Pasteryzacja

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, świeże produkty spożywcze bez wgnieceń i nadpsutych miejsc.

### Słoiki

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, umyte do czysta słoiki i akcesoria. Mogą to być zarówno słoiki z zakręcaną pokrywką, jak i słoiki ze szklaną pokrywką i gumową uszczelką.

Proszę zwrócić uwagę, żeby słoiki były takiej samej wielkości. Ich zawartość będzie wówczas równomiernie pasteryzowana.

Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody a następnie je zamknąć.

### Owoce

Starannie przebrać owoce, umyć je krótko, ale dokładnie, i pozostawić do obcieknięcia. Owoce jagodowe myć bardzo ostrożnie, ponieważ są one bardzo delikatne i mogą zostać łatwo zgniecione.

Usunąć ew. skórki, ogonki, pestki. Większe owoce rozkawałkować. Np. jabłka należy pokroić w cząstki.

Jeśli mają być pasteryzowane większe owoce pestkowe razem z pestką (śliwki, morele), należy je wielokrotnie nakłuć widelcem lub wykałaczką, ponieważ w przeciwnym razie będą pękać.

### Warzywa

Umyć, wyczyścić i rozkawałkować warzywa.

Poddać warzywa blanszowaniu przed pasteryzacją, żeby zachowały swój kolor (patrz rozdział „Zastosowania specjalne“, punkt „Blanszowanie“).

### Ilość napełnienia

Napełnić produkt luźno do słoika do maks. 3 cm poniżej krawędzi. Ściany komórkowe ulegną zniszczeniu, jeśli zawartość słoika będzie sprasowana. Uderzyć lekko słoik o ścierkę, żeby zawartość lepiej się rozłożyła. Napełnić słoiki płynem. Zawartość musi być zakryta.

W przypadku owoców należy zastosować roztwór cukru, w przypadku warzyw roztwór soli lub zalewę octową.

### Mięso i wędliny

Przed pasteryzacją upiec lub ugotować mięso prawie na gotowo. Uzpełnić zawartość sosem pieczeniowym, który można rozrobić z wodą lub bulionem, w którym mięso było gotowane. Zwrócić uwagę, żeby krawędź słoika była wolna od tłuszczu.

Słoiki należy napełniać wędliną tylko w połowie, ponieważ masa zwiększa swoją objętość podczas pasteryzacji.

### Wskazówki

- Proszę wykorzystać ciepło resztkowe, wyjmując słoiki z komory urządzenia dopiero 30 minut po wyłączeniu.
- Następnie słoiki należy odstawić przykryte ścierką do powolnego wystygnięcia na ok. 24 godziny.

### Pasteryzacja produktów spożywczych

- Wsunąć ruszt na poziom 1.
- Ustawić słoiki na ruszcie. Słoiki nie mogą się dotykać.

### Ustawienia

Pozostałe  | Pasteryzacja lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas pasteryzacji: patrz tabela

## Pozostałe zastosowania

Pasteryzowany produkt	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>Jagody</b>		
Porzeczki	80	50
Agrest	80	55
Borówki czerwone	80	55
<b>Owoce z pestką</b>		
Wiśnie	85	55
Mirabelki	85	55
Śliwki	85	55
Brzoskwinie	85	55
Renklody	85	55
<b>Owoce pestkowe</b>		
Jabłka	90	50
Mus jabłkowy	90	65
Pigwa	90	65
<b>Warzywa</b>		
Fasola	100	120
Fasola Jaś	100	120
Ogórki	90	55
Czerwone buraki	100	60
<b>Mięso</b>		
Gotowane	90	90
Pieczone	90	90

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas pasteryzacji

\* Czasy pasteryzacji obowiązują dla słoików o pojemności 1,0 l. W przypadku słoików o pojemności 0,5 l czas zmniejsza się o 15 minut, przy słoikach 0,25 l o 20 minut.

### Dezynfekcja naczyń

Naczynia i butelki dla niemowląt dezynfekowane w urządzeniu po zakończeniu programu są wyjątkowo czyste, tak samo jak po wygotowaniu. Wcześniej należy jednak sprawdzić, czy według danych producenta wszystkie elementy są odporne na temperaturę (do 100 °C) i gorącą parę.

Butelki do karmienia porozkładać na części składowe. Butelki złożyć z powrotem dopiero wtedy, gdy całkowicie wyschną. Tylko w ten sposób można uniknąć ponownego skażenia.

- Umieścić wszystkie elementy naczyń na ruszcie lub w perforowanym naczyniu do gotowania w taki sposób, żeby się nawzajem nie dotykały (na leżąco lub otworami do dołu). Gorąca para będzie mogła wówczas bez przeszkód opływać poszczególne elementy.

### Ustawienia

Pozostałe  | Sterylizacja naczyń

Czas: 1 minuta do 10 godzin

lub

Gotowanie na parze 


Temperatura: 100 °C

Czas: 15 minut

### Wyrastanie ciasta drożdżowego

- Przygotować ciasto zgodnie z przepisem.
- Ustawić otwartą miskę z ciastem na wsuniętym ruszcie.

### Ustawienia

Pozostałe  | Wyrastanie ciasta drożdżowego

Czas: według przepisu

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 40 °C

Czas: według przepisu


## Pozostałe zastosowania

---


### Podgrzewanie wilgotnych ręczników

- Zmoczyć ręczniczki do rąk i mocno je zwinąć.
- Ułożyć ręczniczki obok siebie w naczyniu do gotowania z perforacją.

#### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Podgrzewanie wilg. ręczników

lub

Gotowanie na parze 


Temperatura: 70 °C

Czas trwania: 2 minuty


### Topienie żelatyny

- Namoczyć **platy żelatyny** na 5 minut w zimnej wodzie w salaterce. Płaty żelatyny muszą być dobrze zakryte wodą. Wycisnąć płaty żelatyny i wylać wodę z salaterki. Włożyć wyciśnięte płaty żelatyny z powrotem do salaterki.
- Wsypać **mieloną** żelatynę do salaterki i dolać do niej tyle wody, ile jest podane na opakowaniu.
- Przykryć naczynie i ustawić je na ruszcie.

#### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Topienie żelatyny

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C


Czas trwania: 1 minuta

### Dekrystalizacja miodu


- Nakręcić lekko pokrywkę i ustawić słoik w naczyniu do gotowania z perforacją.
- Wymieszać miód jednokrotnie w trakcie.

Przy upłynnianiu (dekrystalizacji) miodu w temperaturze 60 °C chodzi przede wszystkim o to, żeby ponownie uzyskać produkt spożywczy nadający się do smarowania.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Uplynnianie miodu

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 60 °C


Czas: 90 minut (niezależnie od wielkości słoika i ilości miodu w słoiku)

### Topienie czekolady

W urządzeniu do gotowania na parze można stopić każdy rodzaj czekolady. Przy zastosowaniu polewy tłuszczowej ustawić nie otwarte opakowanie w naczyniu do gotowania z perforacją.

- Rozdrobnić czekoladę.
- Większe ilości czekolady należy włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, do mniejszych ilości można zastosować filiżankę lub salaterkę.
- Przykryć naczynie do gotowania lub inne naczynie folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary.
- Większą ilość należy jednokrotnie wymieszać w trakcie.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Topienie czekolady

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 65 °C

Czas trwania: 20 minut

## Pozostałe zastosowania

### Wytwarzanie jogurtu

Potrzebne jest mleko i kultury jogurtowe lub ferment jogurtowy.

Stosować jogurt naturalny z żywymi kulturami bez żadnych dodatków. Jogurt po obróbce cieplnej się nie nadaje.

Jogurt musi być świeży (krótki czas przechowywania).

Do przyrządzenia jogurtu nadają się niesłodzone mleko UHT i świeże mleko. Mleko UHT może zostać zastosowane bez dalszej obróbki. Świeże mleko musi najpierw zostać podgrzane do 90 °C (bez gotowania), a następnie schłodzone do 35 °C. Przy zastosowaniu świeżego mleka jogurt będzie nieco bardziej ścisły niż w przypadku mleka UHT.

Jogurt i mleko muszą mieć taką samą zawartość tłuszczu.

Słoiczki nie mogą być poruszane ani wstrząsane podczas dojrzewania jogurtu.


Po przyrządzeniu jogurt musi natychmiast zostać schłodzony w lodówce.

Ścisłość, zawartość tłuszczu i kultury zastosowane w jogurcie startowym wpływają na konsystencję jogurtu wyprodukowanego samodzielnie. Nie wszystkie jogurty nadają się tak samo dobrze na jogurt startowy.


**Wskazówka:** Przy zastosowaniu fermentu jogurtowego jogurt może zostać zrobiony z mieszanki mleka ze śmietaną. Wymieszać  $\frac{3}{4}$  litra mleka z  $\frac{1}{4}$  litra śmietany.

- Wymieszać 100 g jogurtu z 1 litrem mleka lub przygotować mieszankę z fermentu jogurtowego zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- Napełnić mieszanką mleczną słoiki i je zamknąć.
- Zamknięte słoiki ustawić w naczyniu do gotowania z perforacją lub na ruszcie. Słoiki nie mogą się dotykać.
- Natychmiast po upływie czasu przyrządzenia słoiki należy wstawić do lodówki. Nie poruszać przy tym słoików niepotrzebnie.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Jogurt

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 40 °C

Czas: 5:00 godzin

### Możliwe przyczyny złych efektów

Jogurt nie jest zwarty:

Złe przechowywanie jogurtu startowego, łańcuch chłodzenia został przerwany, opakowanie było uszkodzone, mleko nie zostało wystarczająco podgrzane.

Oddzielił się płyn:

Słoiki zostały poruszone, jogurt nie został wystarczająco szybko schłodzony.

Jogurt jest ziarnisty:

Mleko zostało zbyt bardzo podgrzane, mleko nie było czyste, mleko i jogurt startowy nie zostały równomiernie wymieszane.




### Wytapianie słoniny

Słonina nie zostanie przyrumieniona.

- Włożyć słoninę (pokrojoną w kostkę, w paski lub w plastry) do naczynia do gotowania bez perforacji.
- Przykryć naczynie do gotowania folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Wytapianie słoniny

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C


Czas trwania: 4 minuty

### Duszenie cebuli

Duszenie oznacza gotowanie w sosie własnym, ewentualnie z dodatkiem odrobiny tłuszczu.

- Rozdrobnić cebulę i włożyć ją do naczynia do gotowania bez perforacji z odrobiną masła.
- Przykryć naczynie do gotowania folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary.

### Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Duszenie cebuli

lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 4 minuty

## Pozostałe zastosowania

---

### Odsokowywanie

W urządzeniu do gotowania na parze można odsokowywać miękkie i średnio twarde owoce.

Do pozyskania soku najlepiej nadają się przejrzałe owoce: im bardziej dojrzały owoc, tym bardziej obfity i aromatyczny będzie sok.

### Przygotowanie

Przebrać i umyć owoce na sok. Wyciąć uszkodzone miejsca.

Usunąć ogonki z winogron i wiśni, ponieważ zawierają gorzkie substancje. W przypadku jagód nie trzeba usuwać ogonków.

Większe owoce, jak jabłka, pokroić w kostkę o grubości ok. 2 cm. Im twardszy owoc, tym drobniej powinien zostać pokrojony.


### Wskazówki

- W celu złagodzenia smaku mieszać owoce łagodne i kwaśne.
- W przypadku większości owoców ilość soku ulegnie zwiększeniu i poprawi się aromat, gdy do owoców zostanie dodany cukier i przez kilka godzin będzie naciągać. Zalecamy na 1 kg słodkich owoców 50-100 g cukru, na 1 kg kwaśnych owoców 100-150 g cukru.
- Jeśli pozyskany sok ma być przechowywany, należy go wlać na gorąco do czystych butelek i natychmiast je zamknąć.

### Odsokowywanie owoców

- Przygotowane owoce włożyć do naczynia do gotowania z perforacją.
- Aby zebrać sok, wsunąć poniżej naczynie do gotowania bez perforacji albo tacę ociekową lub szklaną (w zależności od modelu).

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 40-70 minut

## Obieranie ze skórki

- Produkty spożywcze jak pomidory, nektarynki itd. naciąć na krzyż przy szypułce. Dzięki temu łatwiej będzie ściągnąć skórkę.
- Włożyć produkt spożywczy do naczynia do gotowania z perforacją.
- Migdały natychmiast po wyjęciu należy zahartować zimną wodą. W przeciwnym razie nie będzie można zdjąć z nich skórki.

## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela


Produkt spożywczy	 [min]
Morele	1
Migdały	1
Nektarynki	1
Papryka	4
Brzoskwinie	1
Pomidory	1

 Czas

## Konserwacja jabłek

Nieprzetworzone jabłka można uczynić podatnymi do dłuższego przechowywania. Dzięki potraktowaniu jabłek parą mniej się one psują. Przy optymalnym składowaniu w suchym, chłodnym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu jabłka można przechowywać przez 5 do 6 miesięcy. Jest to możliwe tylko w przypadku jabłek, inne owoce ziarnkowe się nie nadają.

## Ustawienia

Programy automatyczne  | Owoce | Jabłka | W całości


lub

Gotowanie na parze 

Temperatura: 50 °C

Czas konserwacji: 5 minut

## Czas pracy


Po wybraniu Pozostałe  | Czas pracy można sprawdzić łączną ilość godzin pracy urządzenia do gotowania na parze.

# Programy automatyczne


---

Liczne programy automatyczne prowadzą pewnie i komfortowo do uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.

## Kategorie

W celu lepszej orientacji programy automatyczne  są podzielone na kategorie. Wystarczy wybrać program automatyczny pasujący do Państwa potrawy i postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

## Korzystanie z programów automatycznych


- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru.


- Wybrać żadaną kategorię (np. Ryby).

Wyświetlone zostają programy automatyczne znajdujące się do dyspozycji w wybranej kategorii.

- Wybrać żądany program automatyczny.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

**Wskazówka:** Poprzez  Info można wywołać, w zależności od procesu przyrządzania, np. informacje dotyczące wsunięcia potrawy.

## Wskazówki użytkowe

- Po zakończeniu programu komora gotowania powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- Podawana waga odnosi się zawsze do ciężaru na sztukę. Można więc równocześnie gotować jedną sztukę łososia o wadze 250 g lub dziesięć sztuk łososia o wadze 250 g każdy.
- Stopień dogotowania jest prezentowany za pomocą siedmiosegmentowego paska. Żądany stopień dogotowania można ustawić poprzez obszar nawigacyjny.
- W kategorii Ryż dodatkowo do programów do ryżu długo- i okrągłoziarnistego można wybrać punkt **Ogólny**. Zastosować ten program automatyczny do przyrządzania odmian ryżu długo- i okrągłoziarnistego, dla których nie ma oddzielnych programów automatycznych.
- W niektórych programach automatycznych można przesunąć moment startu lub zakończenia poprzez **Start o** lub **Gotowe o**.
- W punkcie menu **Wyświetlanie etapów progr.** wymienione są poszczególne etapy programu automatycznego. W niektórych programach automatycznych znajduje się dodatkowo punkt menu **Wyświetlanie akcji**. Przez ten punkt menu można wywołać wymagane działania, jak np. wsunięcie potrawy lub dodanie składników. Podczas gotowania można wyświetlić działania poprzez .

- Gdy wsuwa się potrawę do gorącej komory gotowania, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi-czek. Może się wydostawać gorąca para. Proszę się cofnąć o krok i poczekać, aż para się ulotni. Zwrócić uwagę na to, żeby nie wejść w kontakt z gorącą parą ani z gorącymi ściankami komory gotowania. Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń.
- Jeśli po zakończeniu programu automatycznego potrawa nie jest jeszcze przyrządzona zgodnie z Państwa życzeniem, należy wybrać Dogotowywanie.
- Programy automatyczne mogą również zostać zapamiętane jako Programy własne. W tym celu po zakończeniu programu automatycznego wybrać przycisk dotykowy ↵.

## Programy własne

---

Można utworzyć i zapamiętać do 20 programów własnych.

- Istnieje możliwość zestawienia nawet do 9 etapów programu, żeby dokładnie opisać przebieg ulubionych lub często używanych przepisów. W każdym etapie można w tym celu wybrać ustawienia, takie jak np. tryb programowy, temperatura i czas trwania procesu.
- Można wprowadzić nazwę programu, która będzie związana z przepisem.


Gdy wywołają Państwo swój program i go uruchomią, przebiega on automatycznie.

Inne możliwości tworzenia programów własnych:

- Zapamiętać program automatyczny lub zastosowanie specjalne jako program własny.
- Po zakończeniu procesu przyrządzenia zapamiętać go wraz z ustawionym czasem przyrządzania.

Na koniec wprowadzić nazwę programu.

## Tworzenie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Wybrać Tworzenie programu.

Teraz można wprowadzić ustawienia dla pierwszego etapu programu.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.
- Wybrać Kończenie etapu programu.

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

Można wprowadzić dalsze etapy programu, np. gdy po pierwszym trybie programowym powinny jeszcze zostać zastosowane kolejne.

- Gdy wymagane są dalsze etapy programu, wybrać Wprowadzanie etapu programu i postępować tak, jak przy pierwszym etapie programu.

Aby skontrolować ustawienia lub zmienić je w późniejszym terminie, wybrać odpowiedni etap programu.


- Gdy zostaną już ustalone wszystkie wymagane etapy programu, wybrać Zapamiętywanie.
- Wprowadzić nazwę programu.
- Wybrać ✓.

Na wyświetlaczu pojawia się potwierdzenie, że nazwa Państwa programu została zapamiętana.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zapamiętany program można uruchomić natychmiast lub z opóźnieniem czasowym, albo jeszcze zmienić etapy programu.

### Uruchamianie programów własnych


- Wsunąć potrawę do komory urządzenia.
- Wybrać Programy własne .
- Wybrać żądany program.
- Wybrać Wykonaj.

W zależności od ustawień programowych wyświetlane są następujące punkty menu:

- Uruchomić teraz  
Program zostanie uruchomiony natychmiast. Od razu włącza się także grzanie w komorze urządzenia.
- Gotowe o  
Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym program powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia wyłącza się automatycznie.
- Start o  
Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym program powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia włącza się automatycznie.
- Wyświetlanie etapów progr.  
Na wyświetlaczu pojawia się podsumowanie dokonanych ustawień.


- Wybrać żądany punkt menu.

Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.

- Gdy program się zakończy, wybrać przycisk dotykowy .

### Zmiana etapów programu

Etapy programów automatycznych, które zostały zapamiętane pod nazwą własną, nie mogą zostać zmienione.

- Wybrać Programy własne .
- Wybrać program, który ma zostać zmieniony.
- Wybrać Zmiana etapów programu.
- Wybrać etap programu, który ma zostać zmieniony lub Wprowadzanie etapu programu, żeby dodać kolejny etap programu.
- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.
- Jeśli zmieniony program ma zostać uruchomiony bez zmieniania, wybrać Start programu.
- Gdy zostały zmienione wszystkie ustawienia, wybrać Zapamiętywanie.

Na wyświetlaczu pojawia się potwierdzenie, że nazwa Państwa programu została zapamiętana.


- Potwierdzić za pomocą OK.

Zapamiętany program jest zmieniony i można go uruchomić natychmiast lub z opóźnieniem czasowym.

## Programy własne

---

### Zmiana nazwy


- Wybrać Programy własne .
- Wybrać program, który ma zostać zmieniony.
- Wybrać Zmiana nazwy.
- Zmienić nazwę programu.
- Wybrać ✓.

Na wyświetlaczu pojawia się potwierdzenie, że nazwa Państwa programu została zapamiętana.



- Potwierdzić za pomocą OK.

Program ma teraz zmienioną nazwę.

### Kasowanie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Wybrać program, który ma zostać skasowany.
- Wybrać Kasowanie programu.
- Potwierdzić pytanie za pomocą tak.




Program jest skasowany.

Poprzez Pozostałe  | Ustawienia  |  
Ustawienia fabryczne | Programy własne  
można skasować równocześnie  
wszystkie programy własne.



# Informacje dla instytutów testowych




## Potrawy testowe wg EN 60350-1 (program Gotowanie na parze )

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	 <sup>4</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Zaopatrzenie w parę					
Brokuł (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	dowolnie	100	3
Rozprowadzenie pary					
Brokuł (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	dowolnie <sup>3</sup>	100	3
Pojemność urządzenia					
Groch *8.3)	4x DGGL 1/2-40L	każdy 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

<sup>4</sup> Poziom(y), <sup>2</sup> Temperatura,  Czas trwania

- 1 Wsunąć tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu) na poziom 1.
- 2 Wsunąć potrawę testową do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).
- 3 Wsunąć na poziom wsuwania 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.
- 4 Wsunąć na poziom wsuwania 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.
- 5 Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.


## Potrawy testowe - gotowanie zestawu obiadowego<sup>1</sup> (program Gotowanie na parze )

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	 <sup>4</sup>	 [°C]	Wysokość [cm]	 [min]
Ziemniaki, twarde, ćwiartowane <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Filet z łososia, głęboko mrożony, nie rozmrażany	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Różyczki brokuła	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>2</sup> Poziom, <sup>4</sup> Temperatura,  Czas trwania


- 1 Sposób postępowanie - patrz rozdział „Gotowanie na parze“, punkt „Gotowanie zestawu obiadowego“.
- 2 Wsunąć tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu) na poziom 1.
- 3 Wsunąć 1. potrawę testową (ziemniaki) do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).

## Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne i wyposażenie.

Pozostawić komorę urządzenia, prowadnice boczne i wyposażenie do ostygnięcia, zanim przystąpi się do czyszczenia.

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące.

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć.

Do czyszczenia stosować wyłącznie domowe środki myjące.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych środków myjących i czyszczących zawierających węglowodory aromatyczne. Mogą one doprowadzić do spękania uszczelek.

W przypadku dłuższego oddziaływania zabrudzeń ich usunięcie może być więcej niemożliwe.

Powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić.

Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

- Umyć i wysuszyć urządzenie do gotowania na parze i wyposażenie po każdym użyciu.
- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie zupełnie sucha.

**Wskazówka:** Gdy urządzenie do gotowania na parze nie będzie używane przez dłuższy czas, wyczyścić je dokładnie jeszcze raz, żeby uniknąć wytworzenia zapachów itp. Na koniec pozostawić otwarte drzwiczki.

### Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne
- środków szorujących (jak np. proszki i mlecza do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła
- środków do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
- środków do ścierania zabrudzeń
- ostrych skrobaków metalowych
- wełny stalowej
- spirali ze stali szlachetnej
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych
- środków do czyszczenia piekarników.

### Czyszczenie frontu

- Wyczyścić front za pomocą czystej gąbczastej ściereczki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć front do sucha miękką ściereczką.

**Wskazówka:** Do czyszczenia można także zastosować czystą, wilgotną ściereczkę mikrofazową bez żadnych środków czyszczących.

# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie komory urządzenia

Wyczyścić i wysuszyć komorę urządzenia, uszczelkę drzwiczek, rynienkę ociekową i wewnętrzną stronę drzwiczek po każdym użyciu.

- **Usunąć:**
  - kondensat za pomocą gąbki lub gąbczastej ściereczki,
  - lekkie zabrudzenia z tłuszczu za pomocą czystej gąbczastej ściereczki, płynu do mycia naczyń i ciepłej wody.
- Po czyszczeniu przetrzeć czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.
- Na koniec wytrzeć wszystkie powierzchnie do sucha.

**Grzałka w dnie** po dłuższym użytkowaniu może się przebarwić pod wpływem skapujących płynów. Nie ma to jednak żadnego wpływu na funkcjonalność.

**Uszczelka drzwiczek** jest przewidziana konstrukcyjnie na cały okres użytkowania urządzenia. Jeśli jednak zajdzie potrzeba wymiany uszczelki drzwiczek, proszę się zwrócić do serwisu (patrz okładka tej instrukcji użytkowania).

## Czyszczenie automatycznego otwieracza drzwiczek

Zwrócić uwagę na to, czy otwieracz drzwiczek nie jest zakleiony resztkami jedzenia.

- Zabrudzenia na otwieraczu drzwiczek należy **natychmiast** wytrzeć za pomocą czystej gąbczastej ściereczki, płynu do mycia naczyń i ciepłej wody.
- Po czyszczeniu przetrzeć czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.

## Czyszczenie zbiornika wody

- Wyjąć zbiornik wody po każdym użyciu.
- Wyjąć osłonę przeciwrozbryzgową.
- Opróżnić zbiornik wody.
- Umyć zbiornik wody ręcznie i go wysuszyć, żeby usunąć pozostałości wapnia.
- Założyć osłonę przeciwrozbryzgową z powrotem na zbiornik wody. Zwrócić uwagę na to, żeby osłona przeciwrozbryzgową prawidłowo się zatrzasnęła.

## Czyszczenie wyposażenia

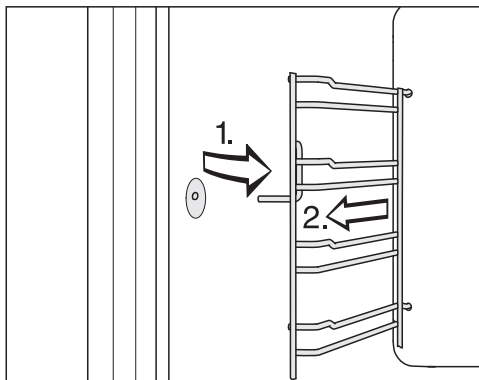
Wszystkie elementy wyposażenia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

## Czyszczenie tacy ociekowej, rusztu, naczyń do gotowania

- Umyć i wysuszyć tacę ociekową, ruszt i naczynia do gotowania po każdym użyciu.
- Usunąć niebieskawe przebarwienia z naczyń do gotowania za pomocą octu i przepłukać je czystą wodą.

## Czyszczenie prowadnic bocznych

Prowadnice boczne nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



- Wyciągnąć prowadnice boczne z przodu z mocowania (1.) i je wyjąć (2.).
- Umyć prowadnice boczne w zmywarce do naczyń lub ręcznie za pomocą czystej gąbczastej ściereczki, płynu do mycia naczyń i ciepłej wody.

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować prowadnice boczne starannie z powrotem.

Gdy prowadnice boczne nie zostaną prawidłowo założone, nie będzie zapewniona ochrona przez przechyleniem i wypadnięciem.

# Czyszczenie i konserwacja

## Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze

Zalecamy stosowanie do odkamieniania tabletek odkamieniających Miele (patrz „Wyposażenie dodatkowe“). Zostały one opracowane specjalnie dla produktów Miele, żeby zoptymalizować proces odkamieniania. Inne środki odkamieniające, które oprócz kwasu cytrynowego zawierają również inne kwasy i/lub nie są wolne od innych niepożądanych składników, jak np. chlor, mogą doprowadzić do uszkodzenia produktu. Poza tym w przypadku niedotrzymania koncentracji roztworu odkamieniającego nie można zagwarantować uzyskania koniecznego działania.


Gdy roztwór odkamieniający dostanie się na metal, mogą się utworzyć plamy.  
Natychniast wytrzeć roztwór odkamieniający.

Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione po określonym czasie działania. Gdy zostanie osiągnięty czas na odkamienianie, na wyświetlaczu pojawia się ilość pozostałych cykli gotowania. Po ostatnim pozostałym cyklu gotowania urządzenie do gotowania na parze zostaje zablokowane.


Zalecamy odkamienić urządzenie do gotowania na parze, zanim zostanie ono zablokowane.

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać wypłukany i napełniony świeżą wodą.

Funkcje Start o i Gotowe o nie są oferowane przy odkamienianiu.

- Włączyć urządzenie do gotowania na parze i wybrać Odkamienianie .

Na wyświetlaczu pojawia się wskazówka Proszę czekać... Proces odkamieniania jest przygotowywany. Może to potrwać kilka minut. Gdy tylko przygotowanie zostanie zakończone, zostaną Państwo poproszeni o napełnienie zbiornika wody.

- Napełnić zbiornik wody letnią wodą do oznaczenia  i dodać 2 tabletki odkamieniacza Miele.
- Poczekać, aż tabletki odkamieniacza się rozpuszczą.
- Wsunąć zbiornik wody do urządzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostaje wyświetlony czas pozostały. Rozpoczyna się proces odkamieniania.

W żadnym wypadku nie wyłączać urządzenia do gotowania na parze przed zakończeniem procesu odkamieniania, ponieważ trzeba będzie ponownie uruchomić proces.

W trakcie procesu zbiornik wody musi zostać dwukrotnie wypłukany i napełniony świeżą wodą.

- Postępować według instrukcji na wyświetlaczu.
- Potwierdzić za każdym razem za pomocą OK.

Po upływie czasu pozostałego pojawia się Gotowe i rozlega się sygnał.

- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze.
- Wyjąć zbiornik wody i wyjąć osłonę przeciwbryzgową.
- Opróżnić i wysuszyć zbiornik wody.
- Poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.
- Na koniec wysuszyć komorę urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie zupełnie sucha.

## Co robić, gdy...

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

### Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu


Problem	Przyczyna i postępowanie
F44	Wystąpiła usterka techniczna. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i po kilku minutach włączyć je z powrotem.</li><li>■ Jeśli komunikat błędu jest nadal wyświetlany, wezwać serwis.</li></ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.</b>	W elektronice wystąpił błąd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Przerwać zasilanie urządzenia do gotowania na parze na ok. 1 minutę.</li><li>■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.</li></ul>



## Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Komora urządzenia się nie nagrzewa.</b></p>	<p>Tryb pokazowy jest uaktywniony. Urządzenie do gotowania na parze można wprawdzie obsługiwać, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować tryb pokazowy (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Handel“).</li> </ul> <p>Komora urządzenia ogrzała się przez pracę zabudowanej poniżej szuflady do podgrzewania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.</li> </ul>
<p><b>Urządzenie do gotowania na parze po przeprowadzce nie przechodzi od nagrzewania do gotowania.</b></p>	<p>Temperatura wrzenia wody się zmieniła, ponieważ nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W celu dostosowania temperatury wrzenia należy przeprowadzić proces odkamieniania (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze“).</li> </ul>
<p><b>Podczas pracy z urządzenia wydostaje się wyjątkowo dużo pary lub para wydostaje się w innych miejscach niż zwykle.</b></p>	<p>Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zamknąć drzwiczki.</li> </ul> <p>Uszczelka drzwiczek jest ułożona nieprawidłowo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Docisnąć uszczelkę z powrotem na swoje miejsce, tak żeby była wszędzie równomiernie dopasowana.</li> </ul> <p>Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wymienić uszczelkę drzwiczek. Uszczelkę drzwiczek można zamówić w serwisie (patrz na końcu tej instrukcji użytkownika).</li> </ul>
<p><b>Funkcje Start o i Gotowe o nie są wymienione.</b></p>	<p>Temperatura w komorze urządzenia jest za wysoka, np. po zakończeniu procesu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.</li> </ul> <p>W przypadku programu Odkamienianie te funkcje generalnie nie są oferowane.</p>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Przyciski dotykowe nie reagują.</b>	Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wył. Z tego powodu przyciski nie reagują przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gdy tylko urządzenie do gotowania na parze zostanie włączone, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze, wybrać ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wł.</li></ul>
	Urządzenie do gotowania na parze nie jest podłączone do sieci elektrycznej. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia do gotowania na parze jest włożona do gniazdka.</li><li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li></ul>
	Wystąpił problem w sterowaniu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Naciskać przycisk wł./wył. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.</li></ul>

## Hałasy

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Podczas pracy i po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze słychać hałas (burczenie).</b>	Ten odgłos nie wskazuje na nieprawidłowe działanie lub usterkę urządzenia. Powstaje on przy pobieraniu i odpompowywaniu wody.
<b>Po wyłączeniu nadal słychać odgłosy pracy wentylatora.</b>	Wentylator kontynuuje pracę. Urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w wentylator, który odprowadza na zewnątrz opary z komory gotowania. Wentylator pracuje dalej także po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze. Wentylator wyłącza się automatycznie po pewnym czasie.
<b>Przy wznowieniu pracy występuje odgłos świszczenia.</b>	Po zamknięciu drzwiczek dochodzi do wyrównania ciśnienia, co może doprowadzić do wystąpienia odgłosu świszczenia. Odgłos ten nie wskazuje na uszkodzenie urządzenia.

## Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Urządzenie do gotowania na parze nie daje się włączyć.</b></p>	<p>Wyskoczył bezpiecznik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li> </ul> <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć urządzenie do gotowania na parze od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę,               <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik instalacyjny/wykręcając całkowicie z oprawki bezpiecznik topikowy lub</li> <li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li> </ul> </li> <li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić urządzenia, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li> </ul>
<p><b>Oświetlenie komory nie działa.</b></p>	<p>Lampka jest uszkodzona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis, jeśli należy wymienić lampkę.</li> </ul>

## Wyposażenie dodatkowe

---

Firma Miele oferuje bogaty asortyment wyposażenia dodatkowego dostosowanego do Państwa urządzenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji.

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

Można je również nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

### Naczynia do gotowania

Firma Miele oferuje bogaty wybór naczyń do gotowania. Pod względem funkcji i wymiarów są one perfekcyjnie dopasowane do urządzeń Miele. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych produktów można znaleźć na stronie internetowej Miele.

- Naczynia do gotowania z perforacją w różnych rozmiarach
- Naczynia do gotowania bez perforacji w różnych rozmiarach

### Środki do czyszczenia i pielęgnacji

- Tabletki do odkamieniania (6 sztuk)
- Uniwersalna ściereczka mikrofibrowa do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń

Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

## **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl) w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, która przy otwartych drzwiczkach jest widoczna na ramie frontowej.

## **Gwarancja**

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

## Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone przez nieprawidłowy montaż.

Montaż urządzenia do gotowania na parze powinien być przeprowadzany wyłącznie przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach.

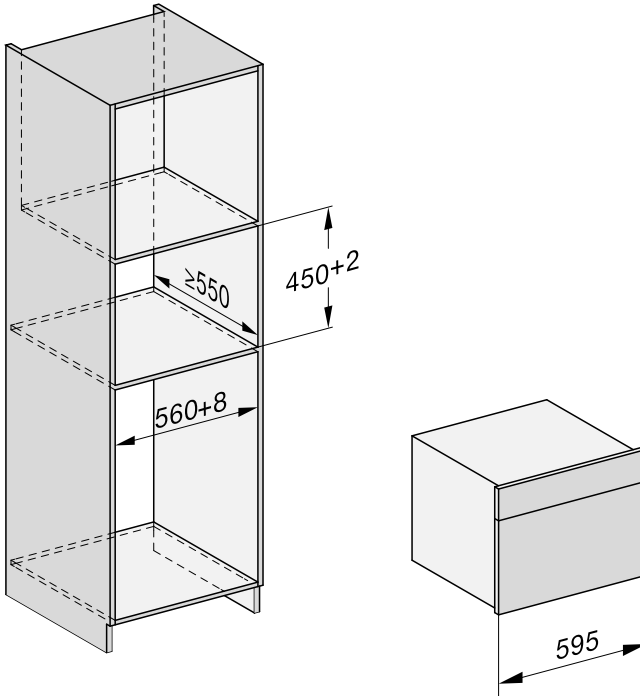
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Proszę porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Proszę zwrócić uwagę na to, żeby gniazdo elektryczne było łatwo dostępne również po zabudowie urządzenia.
- ▶ Urządzenie do gotowania na parze musi być umieszczone w takim miejscu, żeby była widoczna zawartość naczyń do gotowania na najwyższym poziomie wsuwania. Tylko wtedy można uniknąć zranień spowodowanych przelaniem gorących potraw.

## Wymiary do zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w wysokiej szafce stojącej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

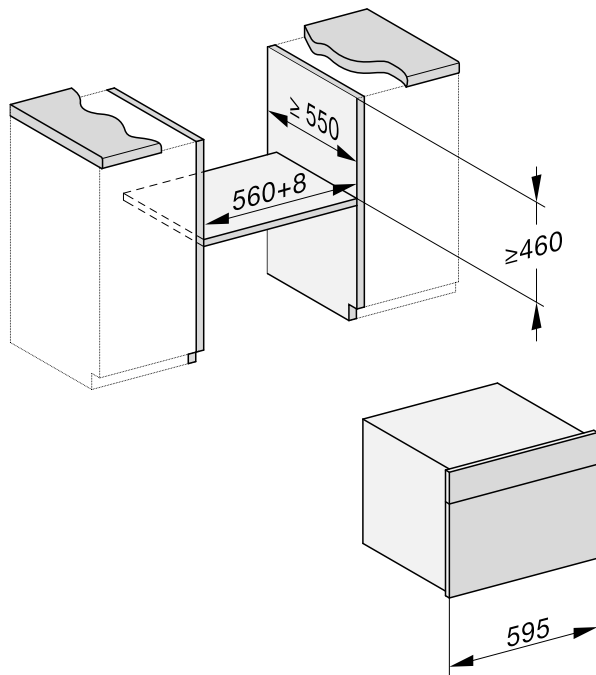


# Instalacja

## Zabudowa w szafce podblatowej

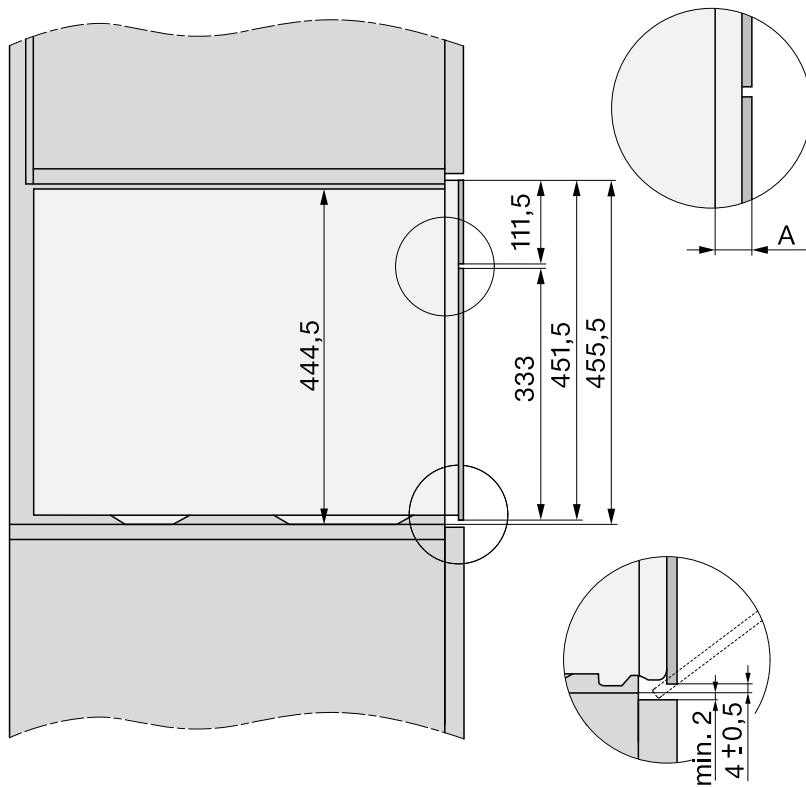
Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

Jeśli urządzenie do gotowania na parze ma zostać zabudowane pod elektryczną lub indukcyjną płytą grzejącą, proszę przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy płyty grzejnej, jak również wysokości zabudowy płyty grzejnej.





## Widok z boku

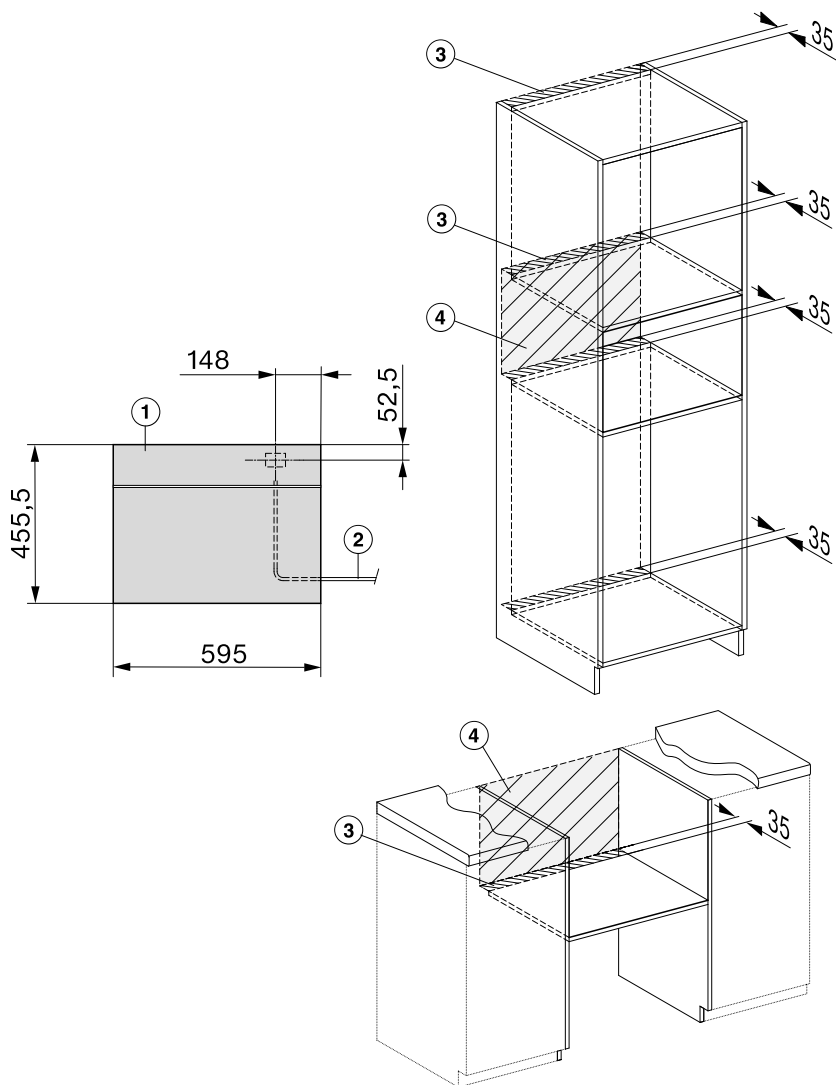


**A** Front szklany: 22 mm

Front metalowy: 23,3 mm

# Instalacja

## Podłączenie i wentylacja



① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm

③ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm<sup>2</sup>

④ Bez przyłączy w tym obszarze

## Zabudowa urządzenia do gotowania na parze

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do urządzenia do gotowania na parze.

Szkody przez nieprawidłowy transport.

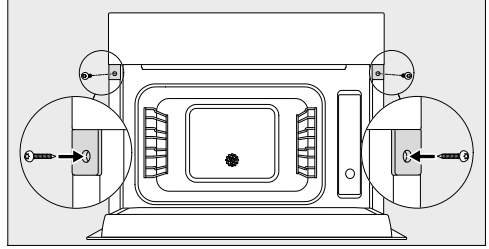
Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się urządzenie do gotowania na parze za uchwyt.

Wykorzystywać do przenoszenia uchwyty po bokach obudowy.

Wytwornica pary nie będzie bezusterkowo pracować, jeśli urządzenie do gotowania na parze nie będzie wypoziomowane.

Odchylenie od poziomu może wynosić maksymalnie 2°.

- Wsunąć urządzenie do gotowania na parze do szafki do zabudowy i je wyrównać.  
Zwrócić uwagę na to, żeby nie przytrzasnąć ani nie uszkodzić przewodu przyłączeniowego.
- Otworzyć drzwiczki.




- Zamocować urządzenie do gotowania na parze do bocznych ścianek szafki po prawej i lewej stronie za pomocą dołączonych do urządzenia wkrętów do drewna (3,5 x 25 mm).
- Podłączyć urządzenie do gotowania na parze do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić wszystkie funkcje urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.

# Instalacja

## Podłączenie elektryczne

Urządzenie do gotowania na parze jest seryjnie wyposażone we wtyczkę do podłączenia do gniazda ochronnego.


Ustawić urządzenie do gotowania na parze w taki sposób, żeby gniazdo było łatwo dostępne. Jeśli gniazdo nie jest swobodnie dostępne, proszę się upewnić, że po stronie instalacji dostępne jest urządzenie rozłączające wszystkie bieguny.

 Zagrożenie pożarowe przez przeżranie.

Użytkowanie urządzenia do gotowania na parze za pośrednictwem gniazd wielokrotnych i przedłużaczy może doprowadzić do przecięcia kabla.

Ze względów bezpieczeństwa nie należy stosować żadnych gniazd wielokrotnych ani przedłużaczy.

Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami.

Ze względów bezpieczeństwa zalecamy zabezpieczenie obwodu elektrycznego, do którego przyłączone jest urządzenie do gotowania na parze, za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) typu .

Uszkodzony przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie na specjalny przewód przyłączeniowy takiego samego typu (dostępny w serwisie Miele). Ze względów bezpieczeństwa wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego fachowca lub serwis Miele.

Informacje dotyczące wartości znamionowych i odpowiedniego zabezpieczenia są zamieszczone w tej instrukcji użytkownika lub na tabliczce znamionowej. Porównać te dane z danymi przyłącza elektrycznego w miejscu instalacji. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

Niniejszym Miele oświadcza, że to urządzenie do gotowania na parze spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności WE jest dostępny pod jednym z poniższych adresów internetowych:

- Produkty, Pobieranie, na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl)
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Zakres częstotliwości modułu WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Maksymalna moc nadawania modułu WiFi	< 100 mW
--------------------------------------	----------

## Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

---

Do obsługi i sterowania modułu komunikacyjnego Miele używa oprogramowania własnego lub oprogramowania innych producentów, które nie jest objęte tzw. licencją open source. Oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto moduł komunikacyjny zawiera również elementy oprogramowania, objęte licencją open source. Informacje dotyczące elementów objętych licencją open source, adnotacje o prawach autorskich, kopie każdorazowo obowiązujących warunków licencyjnych i ewentualnie inne informacje dostępne są lokalnie po wpisaniu adresu IP do przeglądarki internetowej (*http://<ip adrese>/Licenses*). Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.

Miele Sp. z o.o.  
ul. Czerniakowska 87A  
00-718 Warszawa  
Tel. 22 335 00 00  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

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

DG 7440

pl-PL

M.-Nr 11 266 290 / 03