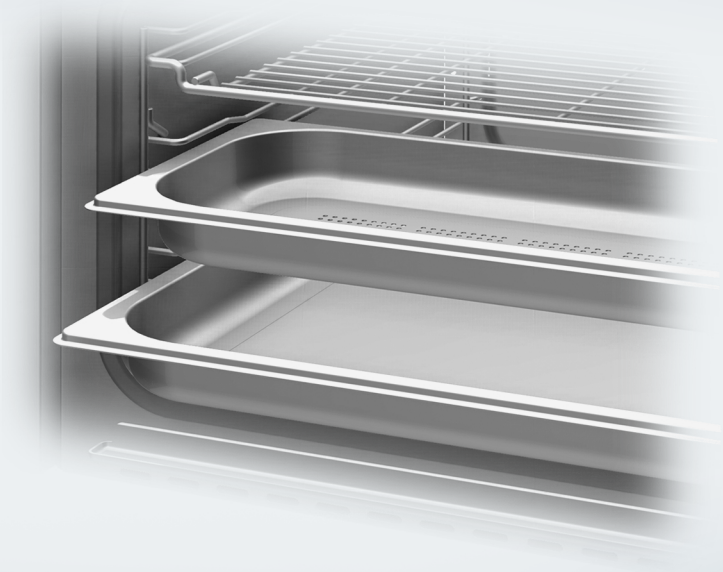
Miele

Instrukcja użytkowania i montażu
Piekarnik parowy



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

pl-PL

M.-Nr 12 207 540

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia **7**

Ochrona środowiska naturalnego **15**

Przegląd **16**
Piekarnik parowy 16
Tabliczka znamionowa 18
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem 18

Elementy sterowania **19**
Przycisk wł./wył. 20
Wyświetlacz 20
Przyciski dotykowe 20
Symbole 22

Zasady obsługi **23**
Wybieranie punktu menu 23
Zmiana ustawienia na liście wyboru 23
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego 23
Wybieranie programu lub funkcji 23
Wprowadzanie wartości liczbowych 24
Wprowadzanie liter 24
Aktywacja MobileStart 24

Opis działania **25**
Panel sterowania 25
Zbiornik wody 25
Pojemnik na kondensat 25
Temperatura 25
Wilgotność 25
Czas trwania programu 26
Hałasy 26
Nagrzewanie 26
Faza gotowania 26
Redukcja pary 26
Oświetlenie komory gotowania 26

Pierwsze uruchomienie **27**
Miele@home 27
Ustawienia podstawowe 28
Pierwsze czyszczenie piekarnika parowego 29
Dostosowywanie temperatury wrzenia 30
Nagrzewanie piekarnika parowego 30

Ustawienia **31**
Przegląd ustawień 31
Wywoływanie menu „Ustawienia“ 33

Język ⚑ ... 33
Godzina ... 33
Data ... 34
Oświetlenie ... 34
Wyświetlacz ... 34
Głośność ... 35
Jednostki ... 35
Utrzymywanie ciepła ... 36
Redukcja pary ... 36
Temperatury proponowane ... 36
Booster ... 36
Twardość wody ... 37
Automatyczne płukanie ... 39
Bezpieczeństwo ... 39
Miele@home ... 40
Przeprowadzanie Scan & Connect ... 40
Zdalne sterowanie ... 41
Aktywacja MobileStart ... 41
Aktualizacja zdalna ... 41
Wersja oprogramowania ... 42
Handel ... 42
Ustawienia fabryczne ... 42
Czas pracy ... 42

Minutnik ... 43

Menu główne i podmenu ... 44

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii ... 46

Obsługa ... 47
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania ... 48
Zmiana temperatury ... 48
Zmiana Wilgotność ... 49
Ustawianie czasów przyrządzania ... 49
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania ... 50
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania ... 50
Przerywanie procesu przyrządzania ... 50
Wstrzymywanie procesu przyrządzania ... 51
Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika ... 51
Booster ... 52
Rozgrzewanie ... 52
Crisp function ... 53
Wyzwalanie uderzeń pary ... 53

Spis treści

Warto wiedzieć... ..... **54**
Cechy szczególne gotowania na parze 54
Naczynia do gotowania 54
Poziom wsuwania 54
Produkty głęboko mrożone 55
Temperatura 55
Czas trwania 55
Gotowanie z płynem 55
Przepisy własne – gotowanie na parze 55
Blacha uniwersalna i ruszt wielofunkcyjny 55

Gotowanie na parze **56**
Gotowanie na parze Eco 56
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami 56
Warzywa 57
Ryby 60
Mięso 63
Ryż 65
Zboża 66
Makarony/Wyroby mączne 67
Knedle 68
Warzywa strączkowe, suszone 69
Jajka kurze 71
Owoce 72
Wędliny 72
Skorupiaki 73
Małże 74
Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne 75

Sous-vide **76**

Pozostałe zastosowania **83**
Podgrzewanie 83
Rozmrażanie 85
Mix & Match 88
Zestaw obiadowy – ustawienia automatyczne 96
Pasteryzacja 97
Pasteryzacja ciasta 99
Suszenie 100
Odsokowywanie 101
Blanszowanie 102
Dezynfekcja naczyń 102
Podgrzewanie naczyń 103
Utrzymywanie ciepła 103
Wyrastanie ciasta drożdżowego 104

Podgrzewanie wilgotnych ręczników ... 104
Topienie żelatyny ... 104
Dekrystalizacja miodu ... 105
Topienie czekolady ... 105
Wytapianie słoniny ... 106
Duszenie cebuli ... 106
Konserwacja jabłek ... 106
Domowy dżem owocowy ... 107
Obieranie ze skórki ... 108
Wytwarzanie jogurtu ... 109

Programy automatyczne ... 110
Kategorie ... 110
Korzystanie z programów automatycznych ... 110
Wskazówki użytkowe ... 110

Programy własne ... 112

Pieczenie wypieków ... 115
Wskazówki dotyczące wypieków ... 115
Porady dotyczące wypieków ... 116
Wskazówki dotyczące programów ... 116

Pieczenie mięs ... 118
Wskazówki dotyczące pieczenia mięs ... 118
Wskazówki dotyczące programów ... 118

Grillowanie ... 120
Wskazówki dotyczące grillowania ... 120
Porady dotyczące grillowania ... 120
Wskazówki dotyczące programów ... 121

Czyszczenie i konserwacja ... 122
Wskazówki dotyczące czyszczenia i konserwacji ... 122
Nieodpowiednie środki czyszczące ... 123
Czyszczenie frontu ... 123
PerfectClean ... 124
Komora gotowania ... 125
Czyszczenie zbiornika wody i pojemnika na kondensat ... 126
Wyposażenie ... 127
Czyszczenie prowadnic bocznych ... 128
Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla ... 129

Spis treści

Konserwacja ... 130
Namaczanie ... 130
Suszenie ... 130
Płukanie ... 130
Odkamienianie ... 130
HydroClean ... 132
Zdejmowanie drzwiczek ... 136
Montaż drzwiczek ... 137

Co robić, gdy... ... **138**
Komunikaty na wyświetlaczu ... 138
Nieoczekiwane zachowania ... 140
Hałasy ... 142
Niezadowalające rezultaty ... 142
Problemy ogólne lub usterki techniczne ... 143

Wyposażenie dodatkowe ... **147**
Naczynia do gotowania ... 147
Inne ... 147
Środki do czyszczenia i pielęgnacji ... 147

Serwis ... **148**
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki ... 148
Gwarancja ... 148

Instalacja ... **149**
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy ... 149
Wymiary do zabudowy ... 150
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej ... 150
Zabudowa w szafce podblatowej ... 151
Widok z boku ... 152
Obszar wychylenia panelu sterowania ... 153
Podłączenie i wentylacja ... 154
Zabudowa piekarnika parowego ... 155
Podłączenie elektryczne ... 156

Informacje dla instytutów testowych ... **157**
Klasa efektywności energetycznej wg EN 60350-1 ... 159

Dane techniczne ... **161**
Deklaracja zgodności ... 161
Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego ... 161

Ten piekarnik parowy spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem urządzenia 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.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

▶ Ten piekarnik parowy jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

▶ Ten piekarnik parowy nie jest przeznaczony do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

▶ Stosować piekarnik parowy wyłącznie w warunkach domowych do gotowania na parze, pieczenia wypieków, pieczenia mięs, grillowania, 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, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego.
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.

▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń. Wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.

▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku parowym: 2, w klasie efektywności energetycznej E.

Dzieci w gospodarstwie domowym

▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać piekarnika parowego.

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika parowego, chyba że są pod stałym nadzorem.

▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać piekarnika parowego 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 piekarnika parowego bez nadzoru.

▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu piekarnika parowego. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy piekarnikiem parowym.

▶ 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. Piekarnik parowy rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia. Proszę zapobiec dotykaniu pracującego piekarnika parowego przez dzieci.
Trzymać dzieci z daleka od piekarnika parowego, aż ostygnie on na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko jakichkolwiek zranień.

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 10 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.
Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

▶ Po naciśnięciu przycisku dotykowego drzwiczki zostaną automatycznie kompletnie otwarte. Drzwiczki mogą przy tym uderzyć np. małe dziecko lub zwierzę.
Gdy otwiera się drzwiczki przez zdalne sterowanie za pośrednictwem asystenta głosowego, na piekarniku parowym rozlega się sygnał, gdy dźwięki sygnałów są włączone. Uważać przy otwieraniu na to, żeby w obszarze otwierania drzwiczek nie znajdowały się żadne przedmioty ani osoby. Pozostawić sygnały dźwiękowe bezwzględnie włączone.

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 piekarnika parowego mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować piekarnik parowy pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego piekarnika parowego.

▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym 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 niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika parowego jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektroinstalatora.

▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej piekarnika parowego muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektroinstalatora.

▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika parowego do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

▶ Piekarnika parowego należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

▶ Ten piekarnik parowy nie może być użytkowany 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 piekarnika parowego.

▶ W przypadku naprawy piekarnika parowego 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, piekarnik parowy musi zostać podłączony do sieci elektrycznej przez elektroinstalatora.

▶ 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 piekarnik parowy musi zostać całkowicie odłączony od sieci elektrycznej. Należy to zapewnić w następujący sposób:

- wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
- wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
- wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

▶ Gdy piekarnik parowy został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z piekarnika parowego. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie piekarnik parowy, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik parowy całkowicie wystygnie.

Prawidłowe użytkowanie

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę i gorące powierzchnie. Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o gorącą parę, grzałki, komorę gotowania, wyposażenie, szybę drzwiczek i potrawę.
Zakładać rękawice do gorących garnków przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw, przy pracach w gorącej komorze urządzenia oraz przy zamykaniu drzwiczek.

▶ 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.

▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

▶ Naczynia z tworzyw sztucznych nieodpowiednie do piekarników topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić piekarnik parowy lub zacząć się palić.
Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.
Stosować do gotowania na parze wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odporne na temperaturę (do 100 °C) i parę. Inne naczynia z tworzyw sztucznych mogłyby się stopić, pokruszyć lub popękać.

▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze gotowania, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku parowym. 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.

▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 10 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik parowy może zostać uszkodzony.

▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać piekarnika parowego bez dozoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć piekarnik parowy i zdusić płomienie, zamykając drzwiczki.

▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur łatwopalne przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonego piekarnika parowego mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać piekarnika parowego do ogrzewania pomieszczeń.

▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzania.

▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania.
Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zastosować programy Termonawiew Plus [ ] lub Grzanie górne i dolne.

▶ Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki piekarnika parowego należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Przerwać proces wyłączając piekarnik parowy i wyciągając wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.

▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Opary te mogą się zapalić od gorących grzałek.

▶ Nigdy nie wykładać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Nie stawiać żadnych naczyń ani patelni, garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory gotowania.
Jeśli dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane jako powierzchnia ustawcza, proszę ustawić na dnie ruszt powierzchnią ustawczą do góry i dopiero na nim stawiać naczynia. Zwrócić uwagę na to, żeby sitko w dnie nie zostało przy tym przesunięte.

▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim rusztu.
Nie przesuwać rusztu po dnie komory urządzenia w tę i z powrotem.

▶ Duże resztki pożywienia mogą zatkać odpływ wody i pompę. Zwrócić uwagę na to, żeby zawsze było założone sitko w dnie.

▶ Jeśli w pobliżu piekarnika parowego używa się innego urządzenia elektrycznego, np. ręcznego miksera, należy zwrócić uwagę na to, żeby jego przewód zasilający nie został przytrzaśnięty w drzwiczkach piekarnika parowego. Izolacja przewodu mogłaby zostać uszkodzona.

▶ Para może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Poza tym mogą zostać zniszczone podzespoły elektryczne. Nigdy nie uruchamiać piekarnika parowego bez pokrywki lampki.

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 zdemontowane (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 piekarnika parowego.

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami 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.

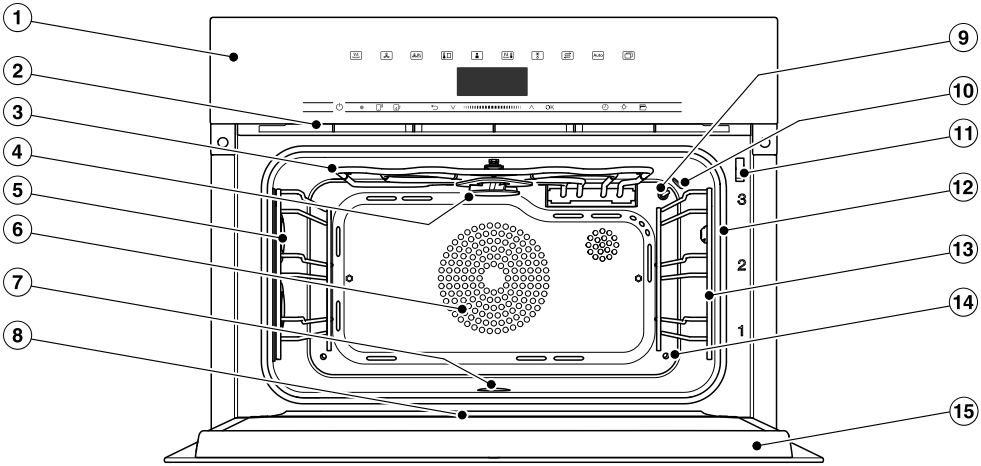
Utylizacja starego urządzenia

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.

Przegląd

Piekarnik parowy



① Elementy sterowania

② Wylot oparów

③ Grzałka grzania górnego/grilla

④ Rozprowadzacz do czyszczenia HydroClean

⑤ Oświetlenie komory urządzenia

⑥ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową

⑦ Dno komory urządzenia ze znajdującą się pod nim grzałką grzania dolnego i sitkiem w dnie

⑧ Rynienka ociekowa

⑨ Czujnik temperatury

⑩ Czujnik wilgotności

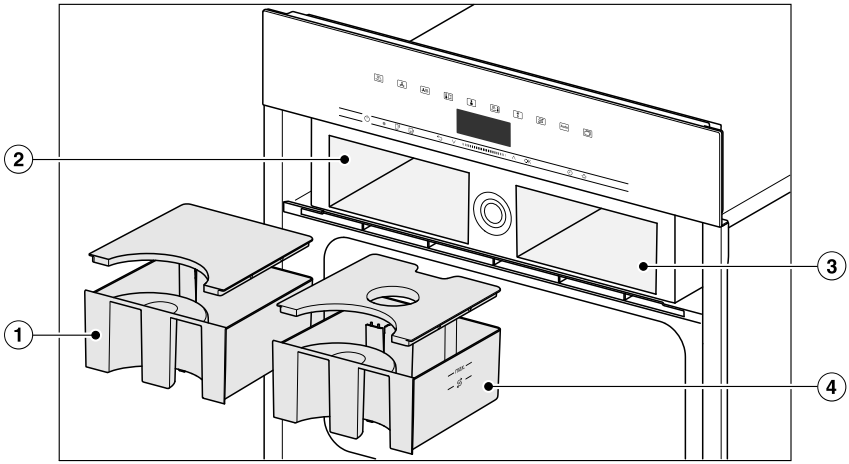
⑪ Blokada drzwiczek

⑫ Uszczelka drzwiczek

⑬ Prowadnice boczne z 3 poziomami wsuwania

⑭ Wlot pary

⑮ Drzwiczki



① Pojemnik na kondensat

② Komora wsuwania dla pojemnika na kondensat

③ Komora wsuwania dla zbiornika wody

④ Zbiornik wody

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa znajduje się na górze obudowy.
Można tam znaleźć identyfikator modelu, numer seryjny oraz dane przyłączeniowe (napięcie/częstotliwość/maksymalna moc znamionowa).

Identyfikator modelu i numer seryjny urządzenia (SN) znajdują się także na małej tabliczce u góry na otwartym panelu sterowania.

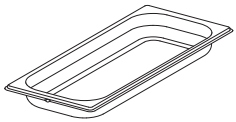
Proszę przygotować te informacje w razie wystąpienia pytań lub problemów, żeby uzyskać konkretną pomoc od firmy Miele.

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem

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

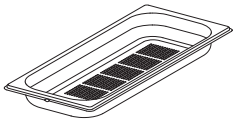
W zależności od kraju i modelu może być dołączone dalsze wyposażenie.

DGG 20



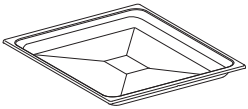
1 naczynie do gotowania bez perforacji pojemność 2,4 l /pojemność użytkowa 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (SxGxW)

DGGL 20



1 naczynie do gotowania z perforacją pojemność 2,4 l / pojemność użytkowa 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (SxGxW)

Blacha uniwersalna

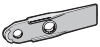


1 blacha uniwersalna do pieczenia wypieków, mięs i grillowania

Ruszt wielofunkcyjny

1 ruszt wielofunkcyjny do pieczenia wypieków, mięs i grillowania

Otwieracz



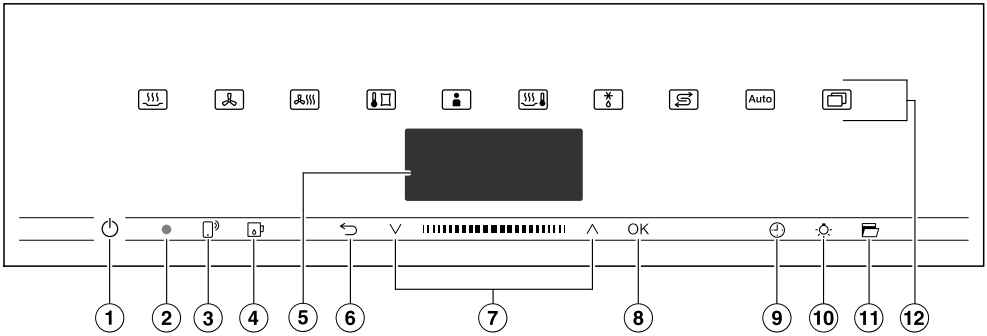
Do ręcznego otwierania drzwiczek.

HydroCleaner

1 specjalny detergent do czyszczenia komory gotowania w programie konserwacyjnym HydroClean. Nadaje się szczególnie do usuwania silnych, mocno przywartych zabrudzeń.

Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania piekarnika parowego.



① Przycisk wł./wył. ⏻ w zagłębieniu do włączania i wyłączania piekarnika parowego

② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)

③ Przycisk dotykowy do sterowanie piekarnikiem parowym poprzez urządzenie mobilne

④ Przycisk dotykowy do otwierania i zamykania panelu sterowania

⑤ Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi

⑥ Przycisk dotykowy ⮌ do stopniowego przeskakiwania z powrotem i do zmieniania punktów menu w trakcie procesu przyrządzania

⑦ Obszar nawigacyjny z przyciskami strzałek ∧ i ∨ do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości

⑧ Przycisk dotykowy *OK* do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień

⑨ Przycisk dotykowy do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzania

⑩ Przycisk dotykowy do włączania i wyłączania oświetlenia w komorze urządzenia

⑪ Przycisk dotykowy do otwierania drzwiczek

⑫ Przyciski dotykowe do wybierania programów, programów automatycznych i ustawień

Przycisk wł./wył.

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

Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik parowy.

Wyświetlacz

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

Po włączeniu piekarnika parowego 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 zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku parowym, 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
	Aby sterować piekarnikiem parowym 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. Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować piekarnikiem parowym za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).
	Za pomocą tego przycisku dotykowego otwiera się i zamyka panel sterowania (patrz rozdział „Opis działania“, punkt „Panel sterowania“).
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego. Jeśli równocześnie odbywa się jakiś proces, za pomocą tego przycisku dotykowego można zmieniać wartości i ustawienia, takie jak np. temperatura lub funkcja Booster dla procesu lub przerwać przyrządzanie.
∧ ∨	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. Wartości lub ustawienia, które są jasno podświetlone, można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.
OK	Gdy funkcje na wyświetlaczu są jasno podświetlone, można je wywołać przyciskiem dotykowym *OK*. Następnie można zmienić wybraną funkcję. Naciśnięcie *OK* spowoduje zapamiętanie zmian. Gdy na wyświetlaczu pojawi się okienko informacyjne, należy je potwierdzić przyciskiem *OK*.

Elementy sterowania

Przycisk dotykowy	Funkcja
⏲	Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek). Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.
☼	Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia. W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.
🗁	Za pomocą tego przycisku dotykowego drzwiczki zostają automatycznie otwarte. W celu zamknięcia docisnąć drzwiczki ręką lub łapką do gorących garnków do ramy frontowej, aż drzwiczki się zatrzasną.

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
i	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 dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.

Piekarnik parowy obsługuje się za pomocą obszaru nawigacyjnego z przyciskami strzałek ∧ oraz ∨ i obszaru znajdującego się pośrodku |▮▮▮▮|.

Gdy tylko pojawi się wartość, wskazówka lub ustawienie, które można potwierdzić, przycisk dotykowy *OK* zaczyna się świecić na pomarańczowo.

Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć przycisk strzałki ∧ lub ∨ 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 puszczony.

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

- Nacisnąć przycisk strzałki ∧ lub ∨ albo przeciągnąć w obszarze |▮▮▮▮| w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlona żądana wartość lub żądane ustawienie.

Wskazówka: Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem“ ✓.

- 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 ∧ lub ∨ 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.

Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanego 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 przyrządzania.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmiana programu

Podczas przyrządzania 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 ∧ lub ∨ 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 puszczony.

- 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 ∧ lub ∨ 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 ⮌.

- Wybrać kolejne znaki.
- Gdy nazwa programu zostanie wprowadzona, wybrać ✓.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Nazwa zostaje zapamiętana.

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy ▯)), żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się przycisk dotykowy ▯)). Piekarnik parowy można teraz obsługiwać zdalnie przez aplikację Miele.

Bezpośrednia obsługa na piekarniku parowym ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację.

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

Panel sterowania

Za panelem sterowania znajduje się zbiornik wody i pojemnik na kondensat. Panel sterowania jest otwierany i zamykany przez naciśnięcie przycisku dotykowego . Panel jest wyposażony w zabezpieczenie przed przygnieceniem. Jeśli przy otwieraniu/zamykaniu panel sterowania natrafi na opór, proces zostanie przerwany. Mimo to przy otwieraniu i zamykaniu panelu sterowania nie należy dotykać górnej krawędzi drzwiczek.

Zbiornik wody

Maksymalna wielkość napełnienia wynosi 1,4 l, minimalna 1,0 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 przyrządzania. Gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas procesu przyrządzania, zwiększa się zużycie wody.

Napełnić zbiornik wody przed każdym procesem przyrządzania z parą do wartości maksymalnej.

Pojemnik na kondensat

Kondensat powstający przy gotowaniu zostaje odpompowany do pojemnika na kondensat. Maksymalna wielkość napełnienia wynosi 1,4 l.

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“).

Wilgotność

Program Para+pieczenie i zastosowanie Podgrzewanie pracują z kombinacją trybu piekarnikowego i wilgoci. Wilgotność może zostać zmieniona w ramach zdefiniowanego zakresu dla pojedynczego procesu lub etapu programu.

W zależności od ustawienia wilgotności do komory urządzenia jest doprowadzana wilgotne lub świeże powietrze. Przy ustawieniu Wilgotność = 0% doprowadzana jest maksymalna ilość świeżego powietrza bez żadnej wilgoci. W ustawieniu Wilgotność = 100% świeże powietrze w ogóle nie jest doprowadzane i zawartość wilgoci jest maksymalna.

Niektóre produkty spożywcze wydzielają wilgoć podczas przyrządzania. Ta wilgoć własna produktów spożywczych jest również wykorzystywana do regulacji wilgotności. Może się zdarzyć, że przy niskim ustawieniu wilgotności wytwornica pary nie zostanie uaktywniona.

Czas trwania programu

W zależności od programu można ustawić czas trwania procesu od 1 minuty do 10 lub 12 godzin.
W programach automatycznych i konserwacyjnych czas trwania procesu jest ustawiony fabrycznie i nie może zostać zmieniony.

Przy gotowaniu na parze oraz w przypadku programów i zastosowań z czystym trybem parowym, czas trwania procesu zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. We wszystkich innych trybach, programach i zastosowaniach odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast.

Hałasy

Podczas pracy i po wyłączeniu piekarnika parowego słychać hałas (burczenie). Ten odgłos nie wskazuje na nieprawidłowe działanie lub usterkę urządzenia. Powstaje on przy pobieraniu i odpompowywaniu wody.

Gdy piekarnik parowy pracuje, słychać szum wentylatora.

Nagrzewanie

We wszystkich programach podczas nagrzewania na wyświetlaczu pokazywany jest wzrost temperatury w komorze urządzenia (wyjątki: Grill duży, Grill mały).

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

Faza gotowania

Podczas fazy gotowania na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego. Przy gotowaniu na parze faza gotowania rozpoczyna się, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. We wszystkich innych trybach, programach i zastosowaniach odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast.

Redukcja pary

Jeśli gotowanie na parze i gotowanie kombinowane odbywa się w określonym zakresie temperaturowym, po zakończeniu procesu przyrządzania włącza się automatycznie redukcja pary. Ta funkcja sprawia, że przy otwieraniu drzwiczek nie ulatnia się tak dużo pary. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Redukcja pary.

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

Oświetlenie komory gotowania

Piekarnik parowy jest fabrycznie ustawiony w taki sposób, że oświetlenie w komorze gotowania wyłącza się automatycznie po uruchomieniu procesu ze względu na oszczędzanie energii.

Jeśli komora gotowania 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 gotowania wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

Gdy zostanie naciśnięty przycisk dotykowy na panelu sterowania, oświetlenie włączy się na 15 sekund.

Miele@home

Państwa piekarnik parowy jest wyposażony w zintegrowany moduł Wi-Fi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

- sieć Wi-Fi
- aplikacja Miele
- konto użytkownika Miele (konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele).

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy piekarnikiem parowym i domową siecią Wi-Fi.

Po połączeniu piekarnika parowego z siecią Wi-Fi, korzystając z aplikacji można przykładowo przeprowadzić następujące działania:

- wywołać informacje o stanie roboczym swojego urządzenia
- wywołać wskazówki dotyczące procesów odbywających się w piekarniku parowym
- zakończyć odbywające się procesy przyrządzania

Połączenie piekarnika parowego z siecią Wi-Fi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy piekarnik parowy jest wyłączony.

Proszę się upewnić, że w miejscu ustawienia piekarnika parowego dostępna jest lokalna sieć Wi-Fi o wystarczającej sile sygnału.

Dostępność połączenia Wi-Fi

Połączenie Wi-Fi 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.

Aplikacja Miele

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

Pobierz w App Store

POBIERZ Z Google Play

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.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy.
Piekarnika parowego należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.

Piekarnik parowy 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*.

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 piekarnika parowego

- Usunąć ewentualne naklejki lub folie ochronne z piekarnika parowego i wyposażenia, za wyjątkiem tabliczki znamionowej i małej tabliczki na otwartym panelu.

Piekarnik parowy został poddany w fabryce kontroli działania, dlatego przy transporcie może się zdarzyć, że do komory gotowania wypłynie z powrotem woda resztkowa z przewodów.

Czyszczenie zbiornika wody i pojemnika na kondensat

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez panel sterowania.
Przy otwieraniu lub zamykaniu panelu sterowania może dojść do przygniecenia części ciała.
Nie dotykać górnej krawędzi drzwiczek przy otwieraniu i zamykaniu panelu sterowania.

- Włączyć piekarnik parowy za pomocą przycisku wł./wył. ⏻.
- Wybrać przycisk dotykowy żeby otworzyć panel sterowania.
- Wyjąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat. W celu wyjęcia nacisnąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat lekko do góry.
- Umyć zbiornik wody i pojemnik na kondensat ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie wyposażenia/komory gotowania

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

Powierzchnie blachy uniwersalnej i rusztu wielofunkcyjnego są uszlachetnione powłoką PerfectClean i mogą być czyszczone **wyłącznie** ręcznie.
Przestrzegać przy tym zaleceń z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „PerfectClean“.

- Umyć blachę uniwersalną i ruszt wielofunkcyjny za pomocą czystej ściereczki z gąbki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Piekarnik parowy przed dostawą został zabezpieczony 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, piekarnik parowy należy dostosować 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 piekarnik parowy.
Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).

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

Dostosowywanie temperatury wrzenia po przeprowadzce

Po przeprowadzce piekarnik parowy musi zostać dostosowany 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 „Konserwacja“).

Nagrzewanie piekarnika parowego

- Ewentualnie wyjąć z komory gotowania całe wyposażenie.
- W celu odtłuszczenia grzałki pierścieniowej nagrzewać piekarnik parowy w programie Termonawiew Plus 200 °C przez 30 minut.
  Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa“.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne i szybę drzwiczek.
Przy pracach w gorącej komorze urządzenia i przy zamykaniu gorących drzwiczek zakładać rękawice do gorących garnków.

Może dojść do wytworzenia nieprzyjemnego zapachu, gdy grzałka jest nagrzewana po raz pierwszy. Zapach i ewentualne opary zanikają po pewnym czasie i nie są objawem nieprawidłowego podłączenia ani usterki urządzenia.
Proszę się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni.

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	
Booster	Wł.* Wył.
Twardość wody	1 °dH |...| 21 °dH* |...| 70 °dH

* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

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

* Ustawienie fabryczne

Wywoływanie menu „Ustawienia“

W menu Pozostałe ⧉ | Ustawienia można spersonalizować piekarnik parowy, 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 piekarnika parowego:

- Wł.
  Godzina będzie zawsze pokazywana na wyświetlaczu. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii. Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie. Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył., piekarnik parowy będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.
- Wył.
  Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię. Piekarnik parowy należy włączyć, zanim będzie można go obsługiwać.
- wyłączenie nocne
  Aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie wygaszony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.

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 piekarnik parowy został połączony z siecią Wi-Fi i jest zalogowany 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 przyrządzania. 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.

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■
  maksymalna jasność
- ■▬▬▬▬▬▬⊐
  minimalna jasność

QuickTouch

Wybrać, jak mają reagować przyciski dotykowe, gdy piekarnik parowy jest wyłączony:

- Wł.
  Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wł. lub wyłączenie nocne, przyciski dotykowe reagują również wtedy, gdy piekarnik parowy jest wyłączony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.
- Wył.
  Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe reagują tylko wtedy, gdy piekarnik parowy jest włączony jak również upłynął pewien czas po wyłączeniu piekarnika parowego.

Głośność

Dźwięki sygnałów

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

Jeśli drzwiczki mają zostać otwarte przez zdalne sterowanie za pośrednictwem asystenta głosowego, uważać przy otwieraniu na to, żeby nikt nie przebywał w obszarze otwierania drzwiczek. Pozostawić sygnały dźwiękowe bezwzględnie włączone.

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 ustawiać 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 cieple po zakończeniu procesu gotowania parowego. Potrawa jest utrzymywana w cieple przy ustawionej wstępnie temperaturze przez maksymalnie 15 minut. Fazę utrzymywania ciepła można przerwać przez otwarcie drzwiczek.

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 cieple w temperaturze 70 °C.
- Wył.
  Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona.

Redukcja pary

Funkcja Redukcja pary sprawia, że przy otwieraniu drzwiczek nie ulatnia się tak dużo pary.

- Wł.
  Gdy gotowanie odbywa się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C (tryb gotowania na parze) lub 80–100 °C i 100% wilgotności (tryb kombinowany), po zakończeniu procesu przyrządzania włącza się automatycznie redukcja pary. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Redukcja pary.
- Wył.
  Gdy redukcja pary jest wyłączona, również funkcja Utrzymywanie ciepła zostaje automatycznie wyłączona. Przy wyłączonej redukcji pary przy otwieraniu drzwiczek wydostaje 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*.

Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

- Wł.
  Funkcja Booster jest automatycznie włączana podczas fazy nagrzewania programu. Grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa równocześnie rozgrzewają komorę urządzenia do ustawionej temperatury.
- Wył.
  Funkcja Booster jest wyłączona podczas fazy nagrzewania. Tylko grzałki przynależne do programu rozgrzewają komorę urządzenia.

Twardość wody

Aby piekarnik parowy bezusterkowo działał i był odkamieniany we właściwym momencie, musi zostać ustawiony na lokalną twardość wody. Im twardsza jest woda, tym częściej piekarnik parowy musi być odkamieniany. Lokalny zakład wodociągowy może Państwu udzielić informacji o twardości miejscowej wody pitnej.

Gdy stosowana jest domowa instalacja odwapniająca wodę, dokonać ustawień na piekarniku parowym zgodnie z wartością ustawioną na instalacji odwapniającej.

Gdy stosowana jest domowa instalacja do pełnej demineralizacji wody (np. instalacja odwróconej osmozy), musi ona zostać ustawiona w taki sposób, żeby przygotowywana woda miała przewodność przynajmniej 100 µS/cm. W przypadku większości rodzajów jakościowych wody można to osiągnąć nie odsalając wody całkowicie, lecz ustawiając twardości wody o wartości przynajmniej 3 °dH. Przewodność jest wymagana do rozpoznawania stanu napełnienia w wytwornicy pary. Dokonać ustawień na piekarniku parowym zgodnie z wartością ustawioną na instalacji do pełnej demineralizacji.

Gdy stosowana jest woda w butelkach, musi ona spełniać wymagania dla wody pitnej. Nie stosować żadnej wody mineralnej ani wody z dodatkiem dwutlenku węgla. Dokonać ustawień na piekarniku parowym adekwatnie do zawartości wapnia. Zawartość wapnia jest podana na etykiecie butelki w mg/l Ca^{2+} lub ppm (mg/l $CaCO_3$).

Twardość wody			**Zawartość wapnia** mg/l Ca^{2+}	**Zawartość węglanu wapnia** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Ustawienie na piekarniku parowym**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

Ustawienia

Twardość wody			Zawartość wapnia mg/l Ca^{2+}	Zawartość węglanu wapnia ppm (mg/l $CaCO_3$)	Ustawienie na piekarniku parowym
°dH	°fH	mmol/l			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Automatyczne płukanie

Po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze po zakończeniu procesu przyrządzania z parą na wyświetlaczu pojawia się Płukanie urządzenia.

W tym procesie zostaną wypłukane z systemu ewentualne resztki produktów spożywczych.

Płukanie automatyczne można wyłączyć lub włączyć.

Bezpieczeństwo

Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega niezamierzonemu wyłączeniu lub zmianie procesu przyrządzania. Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski dotykowe i pola na wyświetlaczu zostają zablokowane kilka sekund po starcie procesu przyrządzania, 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 piekarnika parowego.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po zaniku zasilania.

- Wł.
  Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika parowego, naciskać przycisk dotykowy *OK* przynajmniej przez 6 sekund.
- Wył.
  Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika parowego tak jak zwykle.

Miele@home

Piekarnik parowy należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. Piekarnik parowy jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny Wi-Fi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć piekarnik parowy ze swoją siecią Wi-Fi. Zalecamy łączenie piekarnika parowego z siecią Wi-Fi za pomocą aplikacji Miele lub poprzez WPS.

- Aktywacja
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja Wi-Fi zostaje z powrotem włączona.
- Dezaktywacja
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona.
- Status połączenia
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru Wi-Fi, nazwa sieci i adres IP.
- Nowe połączenie
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.
- Przywracanie
  To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona i połączenie z siecią Wi-Fi zostaje przywrócone do ustawień fabrycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi. Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego piekarnika parowego. 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 Wi-Fi. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw od nowa skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi.

Przeprowadzanie Scan & Connect

Pierwsze uruchomienie zostało przeprowadzone bez konfiguracji Miele@home.

■ Proszę zeskanować kod QR.

Jeśli posiadają Państwo zainstalowaną aplikację Miele i utworzone konto użytkownika, zostaną Państwo przekierowani bezpośrednio do łączenia z siecią.

Jeśli nie zainstalowali Państwo jeszcze aplikacji Miele, zostaną Państwo skierowani do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

■ Proszę zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.

■ Zeskanować ponownie kod QR.

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez konfigurację.

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 procesów odbywających się w piekarniku parowym lub zakończyć trwający proces.

W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci piekarnik ma zapotrzebowanie maks. 2 W.

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się przycisk dotykowy . Piekarnik parowy można teraz obsługiwać zdalnie przez aplikację Miele.

Bezpośrednia obsługa na piekarniku parowym 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 piekarnika parowego może zostać zaktualizowane poprzez aktualizację zdalną (RemoteUpdate). Jeśli dla piekarnika parowego dostępna jest aktualizacja, zostanie ona pobrana przez urządzenie automatycznie. Instalacja aktualizacji nie odbywa się jednak automatycznie, lecz musi zostać uruchomiona ręcznie.

Jeśli aktualizacja nie zostanie zainstalowana, można korzystać z piekarnika parowego tak jak zwykle. Miele zaleca jednak, żeby zainstalować aktualizację.

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 (RemoteUpdate)

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

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

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

W przypadku braku chęci instalowania aktualizacji należy wyłączyć funkcję Aktualizacja zdalna (RemoteUpdate).

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych (RemoteUpdate) należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Dopóki nie pojawi się żaden komunikat, nie jest dostępna żadna aktualizacja.
- Nie można wycofać zainstalowanej aktualizacji.
- Nie wyłączać piekarnika parowego podczas aktualizacji. W przeciwnym razie aktualizacja zostanie przerwana i nie będzie zainstalowana.
- Niektóre aktualizacje oprogramowania mogą zostać przeprowadzone wyłącznie 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 piekarnika parowego bez grzania. Do prywatnego użytku to ustawienie nie jest potrzebne.

Tryb pokazowy

Gdy piekarnik parowy zostanie włączony 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.
- Wył.
  Tryb pokazowy zostanie zdezaktywowany, gdy przycisk dotykowy *OK* będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy. Można korzystać z piekarnika parowego tak jak zwykle.

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.

Czas pracy

Po wybraniu Pozostałe ⧉ | Czas pracy można sprawdzić łączną ilość godzin pracy piekarnika parowego.

Korzystanie z funkcji Minutnik

Minutnik 🔔 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 polać ją w trakcie przyrządzania).

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

Ustawianie czasu minutnika

Gdy wybrane jest ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył., należy włączyć piekarnik parowy, żeby ustawić minutnik. Upływ czasu minutnika jest później pokazywany również przy wyłączonym piekarniku parowym.

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

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Gdy równocześnie odbywa się jakiś program, 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 piekarnik parowy jest wyłączony, wyświetlany jest symbol 🔔 i upływający czas minutnika zamiast aktualnej godziny.

Gdy równocześnie odbywa się jakiś proces, 🔔 i upływający czas minutnika są wyświetlane w dolnym wierszu.

Gdy znajdują się Państwo w jakimś menu, czas minutnika jest odliczany w tle.

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

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- Potwierdzić za pomocą *OK*, jeśli potrzeba.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy ⏲.
- 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 ⏲.
- 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
Termonawiew Plus	160 °C	30 – 230 °C
Para+pieczenie		
Para+piecz. + Termonawiew Plus	170 °C	30 – 230 °C
Para+piecz. + Grz. górne i dolne	180 °C	30 – 230 °C
Para+pieczenie + Grill	Poziom 3	Poziom 1 – 3
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Programy własne		
Podgrzewanie	130 °C	120 – 140 °C
Rozmrażanie	60 °C	50 – 60 °C
Odkamienianie		
Programy automatyczne Auto		
Pozostałe		
Grzanie górne i dolne	180 °C	30 – 230 °C
Intensywny	180 °C	50 – 230 °C
Grzanie dolne	190 °C	100 – 200 °C
Grzanie górne	190 °C	100 – 230 °C
Grill duży	Poziom 3	Poziom 1 – 3
Grill mały	Poziom 3	Poziom 1 – 3
Grill z nawiewem	200 °C	50 – 230 °C
Ciasta specjalne	160 °C	30 – 230 °C
Termonawiew Eco	180 °C	30 – 230 °C
Gotowanie na parze Eco	100 °C	40 – 100 °C

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Pozostałe		
Zastosowania specjalne		
Mix & Match		
Zestaw obiadowy	–	–
Blanszowanie	–	–
Pasteryzacja	90 °C	80–100 °C
Suszenie	50 °C	30–70 °C
Wyrastanie ciasta drożdżowego	–	–
Sterylizacja naczyń	–	–
Podgrzewanie naczyń	50 °C	50–80 °C
Utrzymywanie ciepła	65 °C	40–100 °C
Konserwacja		
HydroClean		
Namaczanie		
Suszenie		
Płukanie		
Ustawienia		
Czas pracy		

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Procesy przyrządzania

- W miarę możliwości do przyrządzania potraw należy korzystać z programów automatycznych.
- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie, które nie będzie potrzebne podczas procesu przyrządzania.
- Z reguły należy wybrać najniższą temperaturę podaną w przepisie lub w tabeli ustawień i sprawdzić potrawę po upływie najkrótszego podanego czasu.
- Rozgrzewać wstępnie komorę urządzenia tylko wtedy, gdy jest to wymagane w przepisie lub w tabeli ustawień.
- W miarę możliwości nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Do pieczenia stosować najlepiej matowe, ciemne formy do pieczenia. Przyjmują one lepiej ciepło i oddają je szybciej do ciasta. Błyszczące materiały jak stal szlachetna lub aluminium odbijają ciepło, które z tego powodu gorzej dociera do potrawy. Nie przykrywać również dna komory urządzenia ani rusztu odbijającą ciepło folią aluminiową.
- Proszę monitorować czas trwania procesu, żeby uniknąć marnowania energii przy przyrządzaniu produktów spożywczych.
  Ustawić czas przyrządzania lub zastosować pieczeniomierz, jeśli występuje.
- Do wielu potraw można zastosować program Termonawiew Plus [⚠]. Można w nim zastosować niższe temperatury niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia. Ponadto można piec na kilku poziomach równocześnie.
- Do potraw grillowych należy w miarę możliwości stosować program Grill z nawiewem. Grillowanie odbywa się wówczas z niższą temperaturą niż w innych programach grillowych przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- W programie Termonawiew Eco gotuje się energooszczędnie z optymalnym wykorzystaniem ciepła. Stosować ten program do energooszczędnego przyrządzania małych ilości, jak np. mrożona pizza lub racuszki. Nie otwierać drzwiczek podczas procesu przyrządzania.
- Dla energooszczędnego gotowania na parze można zastosować program Gotowanie na parze Eco. Ten program nadaje się przede wszystkim do gotowania warzyw i ryb.
- Jeśli to możliwe, przyrządzać równocześnie kilka potraw. Ustawić je obok siebie lub na różnych poziomach.
- Potrawy, których nie można przyrządzać równocześnie, w miarę możliwości należy przyrządzać bezpośrednio po sobie, żeby wykorzystać już istniejące ciepło.

Dopasowywanie ustawień

■ Dla elementów sterowania wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył., żeby zredukować zużycie energii.

■ Dla oświetlenia w komorze urządzenia wybrać ustawienie Oświetlenie | Wył. lub „Wł.“ na 15 sekund. Oświetlenie w komorze urządzenia można w każdej chwili z powrotem włączyć przyciskiem dotykowym ☼.

Tryb oszczędzania energii

Piekarnik parowy wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania ani nie następuje dalsza obsługa. Pokazywana jest godzina lub wyświetlacz jest ciemny (patrz rozdział „Ustawienia“).

Nieprawidłowe działanie przez brak sitka w dnie.
Gdy brakuje sitka w dnie, resztki jedzenia mogą się dostać do odpływu. Woda nie może zostać odpompowana.
Sprawdzić przed każdym gotowaniem, czy sitko w dnie jest założone.

- Włączyć piekarnik parowy.

Pojawia się menu główne.

- Jeśli przyrządzanie ma się odbywać przy zastosowaniu programu z parą lub z uderzeniami pary, napełnić zbiornik wody i wsunąć go do urządzenia.

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić piekarnik parowy.
Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).

- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać żądany program.

Na wyświetlaczu pojawia się program. W zależności od wybranego programu pojawiają się po kolei wartości proponowane dla temperatury i ewentualnie wilgotności.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Temperatura proponowana zostanie zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Temperaturę można zmienić później za pomocą przycisków strzałek.

- Zmienić wilgotność, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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

Można śledzić wzrost temperatury. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta po raz pierwszy, rozlega się sygnał.

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę.
W procesach gotowania z parą przy otwieraniu drzwiczek może się ulatniać 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 gotowania.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o szybę drzwiczek.
Zakładać rękawice do gorących garnków przy zamykaniu gorących drzwiczek.

Czyszczenie piekarnika parowego po procesie gotowania

- W razie potrzeby wyjąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat i je opróżnić.
- Wyłączyć piekarnik parowy.

Po procesie przyrządzania z parą pojawia się Płukanie urządzenia.

- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Przeprowadzać proces płukania w każdym przypadku, żeby wypłukać z systemu ewentualne resztki produktów spożywczych.

Gdy wybrane zostało ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył., należy włączyć piekarnik parowy, żeby móc otworzyć drzwiczki.

- Umyć i wysuszyć cały piekarnik parowy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.
- 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
- Wilgotność
- Czas trwania
- Booster
- Rozgrzewanie
- Crisp function

Zmiana wartości i ustawień

- Wybrać żądaną 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 Pozostałe ⧉ | 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.

Zmiana Wilgotność

- Wybrać przycisk dotykowy ⮌.
- Wybrać opcję Wilgotność i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Zmienić wilgotność.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Proces odbywa się dalej ze zmienioną wilgotnością.

Ustawianie czasów przyrządzania

Rezultaty przyrządzania mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i momentem rozpoczęcia programu będzie zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.
Przy pieczeniu ciasto może obeschnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających.
Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

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 przyrządzania.

- 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.

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

Gdy gotowanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C (tryb gotowania na parze) lub 80–100 °C i 100% wilgotności (tryb kombinowany), po zakończeniu przyrządzania włącza się automatycznie redukcja pary.

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

Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

- 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 przyrządzania można również zmienić bezpośrednio poprzez obszar nawigacyjny.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania

W programach i zastosowaniach, w których ustawienie czasu trwania procesu jest zawsze wymagane, można tylko skasować czasy ustawione dla Gotowe o i Start o.

- 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 przyrządzania uruchamia się z ustawionym czasem trwania.

Wskazówka: Czas przyrządzania można również skasować bezpośrednio poprzez obszar nawigacyjny.

Przerywanie procesu przyrządzania

Proces przyrządzania 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 przyrządzania zostają skasowane.

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

Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzania

- 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 przyrządzania

- 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*.

Wstrzymywanie procesu przyrządzania

Gdy otworzy się drzwiczki, przyrządzanie zostaje wstrzymane. Wyłącza się grzanie w komorze urządzenia.
Przy gotowaniu na parze oraz w przypadku programów i zastosowań z czystym trybem parowym ustawiony czas trwania procesu zostaje zapamiętany.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę.
W procesach gotowania z parą przy otwieraniu drzwiczek może się ulatniać 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.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, prowadnice boczne, wyposażenie, potrawę i szybę drzwiczek.
Zakładać rękawice do gorących garnków przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw, przy pracach w gorącej komorze urządzenia oraz przy zamykaniu gorących drzwiczek.
Uważać przy wsuwaniu lub wyjmowaniu naczyń do gotowania na to, żeby gorąca potrawa się nie przelała.

Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, przyrządzanie jest kontynuowane.

Najpierw urządzenie ponownie się nagrzewa i pokazywany jest przy tym wzrost temperatury w komorze.

Przy gotowaniu na parze oraz w przypadku programów i zastosowań z czystym trybem parowym, pozostały czas trwania procesu zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Tylko w przypadku procesów z wilgotnością 100% i temperaturą do 100 °C: Proces przyrządzania zakończy się przed czasem, jeśli drzwiczki zostaną otwarte w ostatniej minucie czasu trwania procesu (55 sekund czasu pozostałego).

Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia w niektórych programach.

Funkcja Rozgrzewanie może być stosowana we wszystkich programach piekarnikowych (za wyjątkiem Termonawiew Eco) i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu przyrządzania.
Gdy ustawiony jest czas trwania procesu, zaczyna on być odliczany dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

■ Rozgrzać komorę urządzenia w przypadku przyrządzania:

- ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne

Booster

W ramach ustawień fabrycznych funkcja Booster jest włączona w następujących programach (Pozostałe ⊡ | Ustawienia ⚑ | Booster | Wł.):

- Termonawiew Plus
- Grzanie górne i dolne

Gdy zostanie ustawiona temperatura przekraczająca 100 °C i włączona jest funkcja Booster, komora gotowania jest nagrzewana do ustawionej temperatury przy wykorzystaniu funkcji szybkiego nagrzewania. Włączone są przy tym równocześnie grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa.

Wrażliwe ciasta (np. biszkopt, drobne wypieki) zostaną zbyt szybko przyrumienione od góry za pomocą funkcji Booster.

W tych procesach przyrządzania należy wyłączyć funkcję Booster.

Włączanie lub wyłączanie funkcji Booster dla procesu

Gdy zostanie wybrane ustawienie Booster | Wł., można oddzielnie wyłączyć funkcję dla jakiegoś procesu.

Odpowiednio można oddzielnie włączyć funkcję dla jakiegoś procesu, gdy wybrane jest ustawienie Booster | Wył.

Przykład: Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura. Funkcja Booster ma zostać wyłączona dla tego procesu przyrządzania.

- Wybrać przycisk dotykowy ⮌.
- Wybrać Booster | Wył.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Funkcja Booster jest wyłączona podczas fazy nagrzewania. Tylko grzałki przynależne do programu rozgrzewają komorę urządzenia.

Rozgrzewanie

Większość przyrządzanych potraw można wsunąć bezpośrednio do zimnej komory urządzenia, żeby wykorzystać ciepło już podczas nagrzewania.

Jeśli został ustawiony czas trwania procesu, zaczyna on być odliczany dopiero po osiągnięciu temperatury docelowej i wsunięciu potrawy do urządzenia.

Uruchomić proces przyrządzania od razu, bez przesuwania momentu rozpoczęcia.

Włączanie funkcji Rozgrzewanie

Funkcja Rozgrzewanie musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu przyrządzania.

Przykład: Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura. Funkcja Rozgrzewanie ma zostać włączona dla tego procesu przyrządzania.

- Wybrać przycisk dotykowy ⮌.
- Wybrać Rozgrzewanie | Wł.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Wyświetlany jest komunikat Wsunąć potrawę o z godziną. Komora urządzenia jest rozgrzewana do ustawionej temperatury.

- Wsunąć potrawę do komory urządzenia, gdy tylko zostaną Państwo o to poproszeni.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Crisp function

Funkcja Crisp function (redukcja wilgoci) w zależności od potrzeb umożliwia odprowadzenie wilgoci podczas całego procesu przyrządzania lub tylko okresowo.

Stosowanie tej funkcji ma sens w przypadku potraw takich jak np. quiche, pizza, ciasto na blasze z wilgotnym nadzieniem lub muffiny.

W szczególności drób dzięki tej funkcji uzyska chrupiącą skórkę.

Funkcja Crisp function może zostać zastosowana w następujących programach:

- Termonawiew Plus
- Grzanie górne i dolne
- Intensywny
- Grzanie dolne
- Grzanie górne
- Grill z nawiewem
- Ciasta specjalne

Włączanie Crisp function

Funkcja Crisp function musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu przyrządzania.

Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura.
Funkcja Crisp function ma zostać włączona dla tego procesu przyrządzania.

■ Wybrać przycisk dotykowy ⮌.

■ Wybrać Crisp function | Wł..

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

Funkcja Crisp function jest włączona.
Funkcję Crisp function można w każdej chwili z powrotem wyłączyć za pomocą przycisku dotykowego ⮌.

Wyzwalanie uderzeń pary

We wszystkich programach piekarnikowych (za wyjątkiem Termonawiew Eco), podczas trwania programu można wyzwolić uderzenia pary. Ilość uderzeń pary nie jest ograniczona.

Uderzenie pary można wyzwolić, gdy Uderzenie pary na wyświetlaczu jest jasno podświetlone.

Poczekać na zakończenie fazy nagrzewania, żeby para równomiernie się rozłożyła w podgrzanym powietrzu w komorze urządzenia.

■ Wybrać *OK*.

Zostaje wyzwolone uderzenie pary. Na wyświetlaczu pojawia się i gaśnie Uderzenie pary. Czas trwania wynosi ok. 1 minutę.

■ Postępować tak samo, żeby wyzwolić kolejne uderzenia pary, gdy tylko Uderzenie pary znowu pojawi się na wyświetlaczu.

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

Naczynie do gotowania

Do urządzenia do gotowania na parze jest dołączone naczynie 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 każdej potrawy można wybrać odpowiednie naczynie do gotowania.

Do **gotowania na parze** 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. Proszę przy tym pamiętać:

- Naczynie musi się nadawać do piekarnika i być odporne na gorącą parę. Jeśli do gotowania na parze 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 ustawień ulega znacznemu wydłużeniu.
- Ustawić naczynie na wsuniętym ruszcie lub w naczyniu do gotowania. W zależności od wielkości naczynia można również położyć na dnie komory urządzenia ruszt obrócony powierzchnią ustawczą do góry, ustawić na nim naczynie i dodatkowo wyjąć prowadnice boczne (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Czyszczenie prowadnic bocznych“).
- Pomiędzy górną krawędzią naczynia i sufitem komory urządzenia powinno być trochę miejsca, żeby do naczynia mogła się dostać wystarczająca ilość pary.

Poziom wsuwania

Można wybrać każdy, dowolny poziom wsuwania oraz gotować równocześnie na kilku poziomach. 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.

Naczynia do gotowania, ruszt i blachę należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty prowadnic bocznych, 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 osiągane 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 $^{2}/_{3}$, aby uniknąć przelania przy wyjmowaniu.

Przepisy własne – gotowanie na parze

Produkty spożywcze i dania, które są przyrządzane w garnku, mogą być również przyrządzane w piekarniku parowym. Czasy przyrządzania można przenieść na piekarnik parowy. Proszę przy tym pamiętać, że przy gotowaniu na parze nie można uzyskać przyrumienienia.

Blacha uniwersalna i ruszt wielofunkcyjny

Stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem np. do pieczenia mięs i grillowania. Przy pieczeniu mięs zebrany sok z mięsa można później wykorzystać do przyrządzenia sosu.

Gdy stosuje się blachą uniwersalną z nałożonym rusztem wielofunkcyjnym, wsunąć blachę uniwersalną pomiędzy pręty jednego poziomu wsuwania, ruszt wielofunkcyjny układa się wówczas automatycznie powyżej. Przy wyjmowaniu wyciągać oba elementy równocześnie.

Zabezpieczenie przed wypadnięciem

Blacha uniwersalna i ruszt wielofunkcyjny mają zabezpieczenie przed wypadnięciem, które zapobiega ich wysunięciu z poziomów wsuwania, gdy mają zostać wyciągnięte tylko częściowo. Przy wyjmowaniu należy je unieść.

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 przyrządzania 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 przyrządzania, temperatur i ewentualnych wskazówek dotyczących przyrządzania.

Wybieranie czasu przyrządzania

Podane czasy przyrządzania 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 Auto | 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 przepołowione poćwiartowane	 27–29 21–22 16–18
Ziemniaki przeważnie twarde, obrane w całości przepołowione poćwiartowane	 25–27 19–21 17–18
Ziemniaki mączyste, obrane w całości przepołowione poćwiartowane	 26–28 19–20 15–16
Kalarepa, pokrojona w paski	6–7
Dynia, pokrojona w kostkę	2–4
Kolby kukurydzy	30–35
Botwina, krojona	2–3
Papryka, pokrojona w kostkę lub w paski	2

Warzywa	⏲ [min]
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

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 przyprawy.

Przygotowanie

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

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 perforowanych naczyniach do gotowania przyrządzane są ryby i równocześnie w innych naczyniach gotowane są dalsze produkty spożywcze, można uniknąć przeniesienia smaku przez skapujące płyny, wsuwając rybę bezpośrednio nad blachą uniwersalną.

Temperatura

85–90 °C
Do łagodnego gotowania wrażliwych gatunków ryb, jak np. sola.

100 °C
Do gotowania gatunków ryb o ścisłym 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 ścisłe 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 rosołowymi 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 przyrządzania to karp, pstrąg, lin, węgorz i łosoś.

Ustawienia

Programy automatyczne Auto | 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 pangi	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 turbota	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 „Pozostałe zastosowania“, 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 rosołowa, 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 Auto | 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
Sznycel z indyka	4–6
Żeberko, zakryte wodą	130–140
Gulasz wołowy	105–115
Kura rosołowa, 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 Auto | Ryż | ... |
lub
Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas trwania: patrz tabela

	:	[min]
Ryż długoziarnisty		
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
Ryż okrągłoziarnisty		
Ryż na mleku	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

: Proporcja ryżu do płynu, Czas gotowania

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 Auto | 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. $^1/_3$.

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 Auto | 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

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 Auto | 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 Auto | Warzywa strączkowe | ... |

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas trwania: patrz tabela

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

◷ Czas trwania

Nienamoczone		
	Proporcje warzywa strączkowe : płyn	**◷ [min]**
Fasola		
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
Soczewica		
Soczewica brązowa	1 : 2	13–14
Soczewica czerwona	1 : 2	7
Groch		
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 Auto | Jajka | ... |

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas trwania: patrz tabela

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

◷ Czas trwania

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 Auto | 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 Auto | 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 Auto | 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

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 Auto | 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 wsunąć bezpośrednio nad blachą uniwersalną. Dzięki temu unika się przenoszenia smaku lub zafarbowania 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. $^1/_3$.

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	4 min

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.

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 ścisła.
- 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 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 wywinąć 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 ścisłe 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.

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.
- Dla uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania wsunąć ruszt na poziom 2.
- Położyć zamkniętą 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		
Ryby				
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
Warzywa				
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
Owoce				
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
Inne				
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*	
Mięso					
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. kalarepa 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 przyrządzania 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]		[min][2]
	średnio[1]	dobrze[1]	
Mięso			
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
Warzywa			
Różyczki kalafiora, średnie i duże[3]	85		15
Kalarepa, w plastrach[3]	85		10
Owoce			
Ananas, w cząstkach	85		10
Inne			
Fasola, biała, namoczona w stosunku 1 : 2 (fasola : płyn)	90		10
Szalotka, w całości	85		10

Temperatura, Czas

[1] 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.

[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 „Odgrzewanie“).

Produkty spożywcze są delikatnie podgrzewane w piekarniku parowym, nie wysychają i nie ulegają dogotowaniu. Podgrzewają się równomiernie i nie wymagają mieszania.

Można również podgrzewać gotowe porcje na talerzu (mięso, warzywa, ziemniaki), tak jak pojedyncze produkty spożywcze.

Naczynia do gotowania

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

Czas

Dla dania na talerzu ustawić
10–12 minut. Więcej talerzy wymaga nieco dłuższego czasu.
Gdy uruchamia się kilka procesów podgrzewania po kolei, dla drugiego i kolejnych procesów należy zredukować czas o ok. 5 minut, ponieważ komora urządzenia jest jeszcze ciepła.

Wilgotność

Im bardziej wilgotne są produkty spożywcze, tym mniejszą wilgotność należy ustawić.

Wskazówki

- Większe sztuki, jak pieczeń, należy podgrzewać nie w całości, lecz podzielone na porcje jako gotowe dania.
- Przepołowić kompaktowe sztuki jak nadziewana papryka lub rolada.
- Sosy podgrzewać oddzielnie. Wyjątkiem są potrawy przyrządzane w sosach (np. gulasz).
- Proszę pamiętać, że produkty panierowane, jak np. sznycel, nie będą więcej chrupkie.

Produkty spożywcze nie mogą być przykryte przy podgrzewaniu.

Ustawienia

Podgrzewanie
lub
Para+pieczenie | Para+piecz. + Termonawiew Plus

Temperatura: patrz tabela
Wilgotność: patrz tabela
Czas: patrz tabela

Pozostałe zastosowania

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

Produkt spożywczy	[°C]	[%]	* [min]
Warzywa			
Marchewka Kalafior Kalarepa Fasola	120	70	8–10
Dodatki			
Makaron Ryż Ziemniaki, przepołowione wzdłuż	120	70	8–10
Knedle Piure ziemniaczane	140	70	18–20
Mięso i drób			
Pieczeń w plastrach, 1,5 cm grubości Rolada, pokrojona w plastry Gulasz Ragout z baraniny Klops Sznycel z kurczaka Sznycel z indyka, pokrojony w plastry	140	70	11–13
Ryby			
Filety rybne Rolada rybna, przepołowiona	140	70	10–12
Dania obiadowe			
Spagetti, sos pomidorowy Pieczeń wieprzowa, ziemniaki, warzywa Papryka nadziewana (przepołowiona), ryż Kotleciki drobiowe, ryż Zupa warzywna Zupa krem Zupa klarowna Potrawa jednogarnkowa	120	70	10–12

Temperatura, Wilgotność, Czas

* Czasy obowiązują dla produktów spożywczych, które podgrzewa się na talerzu.

Rozmrażanie

Przy rozmrażaniu w piekarniku parowym osiąga się znacznie krótsze czasy rozmrażania niż w temperaturze pokojowej.

⚠ Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

Nie wykorzystywać płynu 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 podsuniętą blachą uniwersalną. 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 przyprawy.
  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]
Produkty mleczne				
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
Owoce				
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
Warzywa				
mrożone w bloku	300 g	60	20–25	10–15
Ryby				
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
Dania gotowe				
Mięso, warzywa, dodatki/Potrawy jednogarnkowe/Zupy	480 g	60	20–25	10–15

Mrożonka	Ilość	[°C]	[min]	[min]
Mięso				
Pieczeń, w plastrach	po 125–150 g	60	8–10	15–20
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
Sznycel/Kotlet/Kiełbasa	800 g	60	25–35	15–20
Drób				
Kurczak	1000 g	60	40	15–20
Kurze udka	150 g	60	20–25	10–15
Sznycel drobiowy	500 g	60	25–30	10–15
Udziec indyczy	500 g	60	40–45	10–15
Wypieki				
Wypieki z ciasta francuskiego/ drożdżowego	–	60	10–12	10–15
Wypieki/placki z ciasta ucieranego	400 g	60	15	10–15
Chleb/Bułki				
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

Mix & Match

Do łatwego i nieskomplikowanego przyrządzania dań na talerzu służy zastosowanie specjalne Mix & Match. Za pomocą tego zastosowania można podgrzewać już ugotowane produkty spożywcze (półprodukty) lub gotować przygotowane na talerzu gotowe porcje ze świeżych produktów spożywczych.

Przy przyrządzaniu zawsze jest wybór pomiędzy chrupiącą, przyrumienioną powierzchnią a łagodnym przyrządzeniem produktów spożywczych z soczystym wierzchem bez dodatkowego przyrumienienia.

Stosować wyłącznie produkty spożywcze, które są bez zarzutu pod względem higienicznym. W razie wątpliwości takie produkty spożywcze należy wyrzucić.

Wskazówka: Zalecamy, żeby do zastosowania specjalnego Mix & Match korzystać z aplikacji Miele. W aplikacji Miele można interaktywnie zestawić danie z różnych składników i wysłać ustawienia programu do piekarnika parowego.

Dla tej funkcji piekarnik parowy musi być połączony z siecią Wi-Fi. Tego, jak to zrobić, można się dowiedzieć w rozdziale „Pierwsze uruchomienie“, punkt „Miele@home“.

Gdy nie korzysta się z aplikacji Miele, należy przestrzegać poniższych wskazówek i zestawić swoje danie za pomocą tabel gotowania.

Naczynia do gotowania

Proszę zastosować:

- płaski talerz lub małą formę do zapiekanek
- głęboką miseczkę lub filiżankę do produktów spożywczych z dodatkiem płynów

Wypieki, pizzę, ciasto itp. można położyć bezpośrednio na ruszcie (w razie potrzeby z papierem do pieczenia).

Plastikowe pojemniki od gotowych dań nie są wystarczająco odporne temperaturowo.
Gotowe danie należy przełożyć do odpowiedniego naczynia do gotowania.

Wskazówki dotyczące podgrzewania dań obiadowych

- Do smażonych lub zapiekanych produktów spożywczych stosować Podgrzewanie na chrupko, a do duszonych lub gotowanych - Podgrzewanie delikatne.
- Proszę pamiętać, że tylko produkty spożywcze, które już przed podgrzewaniem były chrupkie, odzyskają chrupkość w programie Podgrzewanie na chrupko.
- Produkty spożywcze nie powinny przekraczać 2–2,5 cm wysokości. Wyższe produkty spożywcze należy przełożyć do płaskiego naczynia (np. rondla), a kompaktowe sztuki (jak np. rolada) pokroić w plastry.
- Makaron należy podgrzewać wyłącznie zmieszany z sosem.
- Na spodzie naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody. Wytrzeć krople wody przed podaniem.

Wskazówki dotyczące przyrządzania dań obiadowych

- Z soku z mięsa i ryb można łatwo zrobić sos: Przed gotowaniem wyłożyć 1 łyżkę stołową zasmażki pod surowe mięso lub surową rybę. Przed podaniem rozrobić sos na gładko widelcem. Zamiast zasmażki można również wziąć 1 łyżeczkę piure ziemniaczanego (instant) lub odrobinę gumy guar.
- Nierówne czasy przyrządzania produktów spożywczych można dopasować poprzez wielkość kawałków: Im krótszy jest czas przyrządzania, tym większe kawałki powinny być przyrządzane (np. duże różyczki kalafiora). Im dłuższy jest czas przyrządzania, tym mniejsze kawałki powinny być przyrządzane (np. ziemniaki pokrojone w kostkę).
- Nierówne czasy przyrządzania można również wyrównać przez układanie warstwami: Produkt spożywczy o krótkim czasie przyrządzania wstawić pod produkt spożywczy z długim czasem przyrządzania lub zrobić mały przekładaniec.
- Aby uniknąć wysuszenia produktów spożywczych, zaprawić danie obiadowe sosem lub marynatą. Można również zastosować ser lub bekon.

Zestawianie dania obiadowego z różnych składników

Dla uzyskania dobrych rezultatów przyrządzania poszczególne składniki dania obiadowego - jak mięso, dodatki i warzywa - muszą być zestawione w taki sposób, żeby mogło zostać wybrane ogólne ustawienie dla przyrumienienia. To ustawienie musi być odpowiednie dla wszystkich produktów spożywczych wchodzących w skład dania lub przynajmniej odpowiednie warunkowo.
Zalecamy następujący sposób postępowania:

- Na podstawie tabeli ustawień wybrać główny składnik, np. stek z wołowiny.
- Wybrać dalsze składniki, które mają zgodne ustawienia dla przyrumienienia, np. zieloną fasolkę i ryż.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień obejmują, oprócz danych dotyczących wielkości sztuki lub stopnia obróbki produktu spożywczego, także wskazówki dotyczące przyrządzania.

Przyrumienienie jest prezentowane na wyświetlaczu za pomocą siedmiosegmentowego paska. Zasadniczo obowiązuje zasada: Im więcej segmentów jest wypełnione, tym dłuższy jest czas przyrządzania.

Za pomocą symboli można ustalić, które ustawienie przyrumienienia dla każdego produktu spożywczego jest odpowiednie:

Symbol	Znaczenie
—	nieodpowiednie
▭	warunkowo odpowiednie
▬	odpowiednie

Korzystanie z zastosowania specjalnego Mix & Match

Produkty spożywcze nie muszą być przykryte podczas przyrządzania.

- Ewentualnie przygotować produkty spożywcze.
- Wybrać Pozostałe ⧉ | Zastosowania specjalne | Mix & Match.
- Gdy przyrządza się już **ugotowane** produkty spożywcze, wybrać Podgrzewanie delikatne lub Podgrzewanie na chrupko.
- Gdy przyrządza się **świeże** lub tylko podgotowane produkty spożywcze, wybrać Gotowanie delikatne lub Gotowanie na chrupko.
- W razie potrzeby zmienić ustawienie dla przyrumienienia.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Wsunąć potrawę na ruszcie na poziom 2.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Przyrządzanie można uruchomić natychmiast lub z przesunięciem czasowym.

- Jeśli po zakończeniu procesu danie nie jest jeszcze przyrządzone zgodnie z życzeniem, wybrać Przyrumienianie.

Podgrzewanie produktów spożywczych za pomocą zastosowania specjalnego „Podgrzewanie na chrupko“

Produkt spożywczy	Ustawienie paska segmentowego Przyrumienianie
Strucla jabłkowa, 4 cm grubości, upieczona	▭ ■ ▭
Camembert do zapiekania, 75 g, zapieczony	▭ ■ ▭
Bagietka, upieczona	▭ ■ ▭
Przekąski z ciasta francuskiego, upieczone	▭ ■ ▭ ▭
Burger z tofu[1], ugotowany	▭ ▭ ■ ▭
Bułki, podpiekane lub upieczone, przechowywane	▭ ■ ▭
Cheeseburger, upieczony	▭ ■
Chili con Carne[1], 2 cm grubości, ugotowane	▭ ■ ▭
Ciabattini, podpiekane lub upieczone, przechowywane	■ ▭
Flammkuchen, upieczone	▭ ■ ▭
Mięso w paskach[1], podgotowane lub ugotowane	▭ ▭ ■ ▭ ▭
Kotleciki[1] (wieprzowe), 60 g, ugotowane	▭ ■ ▭
Sajgonki warzywne, 100 g, upieczone	▭ ■ ▭
Omlet cesarski[1], mrożony, rozmrożony z wierzchu	▭ ▭ ■ ▭ ▭
Ziemniaki, średnio twarde, w plastrach, ugotowane	▭ ■ ▭
Kieszonki ziemniaczane, upieczone	▭ ▭ ■ ▭
Lasagne[1], 3 cm grubości, gotowa	■ ▭
Zapiekanka z makaronu[1], 4,5 cm wysokości , gotowa	▭ ■
Naleśniki[1]	▭ ■ ▭
Pizza, upieczona	▭ ▭ ■ ▭ ▭ ▭
Quiche, 3,5 cm grubości, upieczony	▭ ■ ▭
Placki ziemniaczane[1], gotowe	■ ▭
Trójkąty ziemniaczane, upieczone	▭ ■ ▭
Sznycel, ugotowany	▭ ■ ▭ ▭

[1] Nie będzie chrupkie, musi tylko zostać wystarczająco podgrzane (> 65 °C).

Pozostałe zastosowania

Przyrządzanie produktów spożywczych za pomocą zastosowania specjalnego „Gotowanie na chrupko“

Produkt spożywczy	Wskazówki dotyczące przyrządzania	Ustawienie paska segmentowego Przyrumienianie
Mięso[1]		
Kiełbasa pieczona, 100 g, parzona	nacinana	▭ ▬ ▭
Kotleciki, 60 g, 2,5 cm grubości	mięso mielone przyprawione	▭ ▬ ▭
Pierś z kurczaka, 3 cm grubości, surowa	naturalna, przyprawiona	▭ ▭ ▬
Podudzie z kurczaka, surowe	marynowane	▭ ▭ ▭ ▬
Karkówka cielęca, 2,5 cm grubości, surowa	marynowana, z sosem	▬
Kotlet Kassler, 3,5 cm grubości, surowy	–	▭ ▬ ▭ ▭ ▭
Kotlet jagnięcy, 2 cm grubości, surowy	marynowany	▭ ▬ ▭ ▭
Stek z wołowiny, 3 cm grubości, surowy	marynowany	▭ ▬ ▭
Polędwica wieprzowa, 4 cm grubości, surowa	w boczku, soli, pieprzu	▭ ▭ ▬ ▭
Kotlet wieprzowy, 1,5 cm grubości, surowy	panierowany, lekko nasmarowany olejem	▬
Ryby[1]		
Kotlet z halibuta, 3 cm grubości, surowy	marynowany	▭ ▬
Filet z dorsza, 3,5 cm grubości, surowy	marynowany	▬ ▭ ▭
Filet z łososia, 3 cm grubości, surowy	przyprawiony	▭ ▭ ▬ ▭ ▭
Filet z mintaja, 3 cm grubości, surowy	przyprawiony, topping: szpinak, feta	▬ ▭
Filet z tuńczyka, 3 cm grubości, surowy	marynowany	▭
Szaszłyk z suma, kostka 50 g, surowy	marynowany, z boczkiem	▭ ▭ ▭ ▬
Warzywa		
Bakłażan, 2 cm grubości, surowy	marynowany	▬ ▭
Kalafior, duże różyczki, surowy	sól, pieprz, skrawki masła	▭ ▭ ▬ ▭
Brokuł, duże różyczki, surowy	sos serowy	▭ ▬ ▭
Fasola szparagowa w boczku, surowa	owinięta boczkiem, przyprawiona	▬ ▭
Ziemniaki, twarde, plastry 3 mm, surowe	masło, sól lub ser	▭ ▭ ▭ ▬
Kalarepa, plastry 2 cm, surowa	sól, pieprz, gałka muszkatołowa	▭ ▭ ▬ ▭
Dynia, kostka 2 cm, surowa	sól, pieprz, olej z pestek dyni	▬ ▭ ▭

Produkt spożywczy	Wskazówki dotyczące przyrządzania	Ustawienie paska segmentowego Przyrumienianie
Kolby kukurydzy, surowe	sól, masło	▭▭■▭
Marchewka, plastry 2 cm, surowa	sól, pieprz, masło	▭▭■▭
Papryka, duże kawałki, surowa	marynowana	▭▭▭■▭
Cukinia, plastry 2 cm, surowa	marynowana	▭▭■▭▭
Makaron i ryż		
Świeży makaron, tortellini, podgotowany	–	▭
Lasagne, 3 cm grubości, podgotowana	–	■▭
Zapiekanka z makaronu, 2 cm grubości, podgotowana	–	■
Ryż, ryż naturalny, czas gotowania 8 minut, surowy	sól, 1 : 2 (ryż : płyn)	▭■▭
Ryż, ryż parboiled, czas gotowania 8–12 minut, surowy	sól, 1 : 1,5 (ryż : płyn)	▭■▭
Ryż, podgotowany	–	▭▭■▭
Pizza itp.		
Camembert do zapiekania, 25 g, mrożony	rozmrożony z wierzchu	■▭▭▭
Bagietka, mrożona lub podpiekana	rozmrożona z wierzchu	▭■
Bułki, mrożone lub podpiekane	rozmrożone z wierzchu	▭■▭
Cheeseburger, podpiekany	–	■
Daktyle w boczku, surowe	–	▭▭■▭
Flammkuchen, surowe	przykryć ciastem z chłodziarki sklepowej	▭■▭
Sajgonki warzywne, 100 g, mrożone	rozmrożone z wierzchu	▭■▭
Ser na grilla, 90 g, podgotowany	–	▭■▭
Kieszonki ziemniaczane, mrożone	rozmrożone z wierzchu	■▭
Gnocchi, podgotowane	masło, sól, ser	■
Placki ziemniaczane (gotowe ciasto), surowe	lekko nasmarowane olejem	▭■▭
Kopytka, podgotowane	–	▭▭■▭▭▭
Burger z tofu, 80 g, ugotowany	–	■
Pizza, upieczona	–	▭■▭
Trójkąty ziemniaczane, mrożone	rozmrożone z wierzchu	■▭
Ciasto cebulowe, 2,5 cm grubości	podpiekane	■▭

Pozostałe zastosowania

Produkt spożywczy	Wskazówki dotyczące przyrządzania	Ustawienie paska segmentowego Przyrumienianie
Desery		
Omlet cesarski, ugotowany	–	▭▭■▭▭

[1] Dać 1 łyżeczkę zasmażki pod surowe mięso/surową rybę.

Produkty spożywcze odpowiednie dla zastosowania specjalnego „Gotowanie delikatne“

Produkt spożywczy	Wskazówki dotyczące przyrządzania
Mięso[1]	
Parówka (wieprzowa), 100 g, ugotowana	–
Szaszłyk z polędwicy wołowej, kostka 50 g, surowy	marynowany, z boczkiem
Szaszłyk wieprzowy, kostka 50 g, surowy	marynowany, z papryką i cebulą
Pierś z kurczaka, 3 cm grubości, surowa	naturalna, przyprawiona
Karkówka cielęca, 2,5 cm grubości, surowa	marynowana, w sosie
Schab Kassler, 3,5 cm grubości, surowy	–
Ryby[1]	
Pstrąg, cały, 350 g, surowy	przyprawiony, nadzienie, masło, zioła
Kotlet z halibuta, 3 cm grubości, surowy	marynowany
Filet z dorsza, 3,5 cm grubości, surowy	marynowany
Filet z łososia, 3 cm grubości, surowy	przyprawiony
Filet z mintaja, 180 g	topping: szpinak i śmietana kremówka
Filet z tuńczyka, 3 cm grubości, surowy	marynowany
Szaszłyk z suma, kostka 50 g	marynowany, z boczkiem
Warzywa	
Kalafior, duże różyczki, surowy	przyprawiony
Brokuł, duże różyczki, surowy	przyprawiony, z/bez sosu serowego
Ziemniaki, twarde, ćwiartki/łódeczki, surowe	sól
Kalarepa, plastry 2 cm, surowa	sól, pieprz, gałka muszkatołowa
Dynia, kostka 1,5 cm, surowa	sól, pieprz, olej z pestek dyni
Kolby kukurydzy, surowe	sól, masło
Marchewka, plastry 2 cm, surowa	sól, pieprz, masło
Papryka, duże kawałki, surowa	marynowany

Produkt spożywczy	Wskazówki dotyczące przyrządzania
Brukselka, cała, surowa	sól, pieprz, gałka muszkatołowa
Szparagi, łodygi, w całości, surowe	sól, masło
Pataty, kostka/łódeczki 1,5 cm, surowe	sól
Cukinia, plastry 2 cm, surowa	marynowana
Makaron i ryż	
Świeży makaron, tortellini, podgotowany	sos
Makaron rurki, surowy	sos, 1 : 3 (ciasto : woda)
Ryż, ryż basmati, czas gotowania 10 minut, surowy	sól, 1 : 2,5 (ryż : płyn)
Ryż, ryż naturalny, czas gotowania 8 minut, surowy	sól, 1 : 2 (ryż : płyn)
Ryż, ryż parboiled, czas gotowania 8–12 minut, surowy	sól, 1 : 2 (ryż : płyn)
Ryż, ryż okrągłoziarnisty, ugotowany	–
Makaron do zupy, surowy	zakryty bulionem
Pizza itp.	
Gnocchi, podgotowane	sól, masło
Piure ziemniaczane, ugotowane	–
Kopytka, podgotowane	sól, masło

[1] Dać 1 łyżeczkę zasmażki pod surowe mięso/surową rybę.

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 piekarnik parowy 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 ⧉ | Zastosowania specjalne | Zestaw obiadowy.
- Wybrać żądany produkt spożywczy.

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

- Wybrać żądane wartości i potwierdzić każdą za pomocą *OK*.
- Wybrać Dodawanie produktu.
- Wybrać żądany produkt spożywczy i postępować dalej tak jak przy pierwszym produkcie spożywczym.
- 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 gotuje się kapiące lub farbujące produkty spożywcze w naczyniach do gotowania z perforacją, należy je wsuwać bezpośrednio nad blachę uniwersalną. Dzięki temu unika się przenoszenia smaku lub zafarbowania przez skapujące płyny.

Po zakończeniu fazy nagrzewania pojawi się informacja, 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 „Pozostałe zastosowania“, 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. Uzupełnić 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 naczynie do gotowania z perforacją lub ruszt na poziom 1.
- Ustawić słoiki w naczyniu do gotowania lub na ruszcie. Słoiki nie mogą się dotykać.

Ustawienia

Pozostałe | Zastosowania specjalne | Pasteryzacja
lub
Gotowanie na parze

Temperatura: patrz tabela
Czas pasteryzacji: patrz tabela

Pozostałe zastosowania

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne.

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

Pasteryzacja ciasta

Do pasteryzacji nadaje się ciasto ucierane, biszkoptowe i drożdżowe. Ciasto można przechowywać przez ok. 6 miesięcy.
Ciasto z owocami **nie nadaje się do przechowywania**, musi ono zostać zużyte w ciągu 2 dni.

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, umyte do czysta słoiki i akcesoria. Słoiki muszą być węższe na dole niż u góry. Najlepiej nadają się słoiki 0,25 l.

Słoiki muszą być zamykane gumką, pokrywką szklaną i klamrą sprężynową.

Proszę zwrócić uwagę, żeby słoiki były takiej samej wielkości, żeby wszystko się równomiernie pasteryzowało.

- Posmarować słoiki masłem do wysokości ok. 1 cm poniżej krawędzi.
- Posypać szkło bułką tartą (panierką).
- Napełnić słoiki w 1/2 lub 2/3 ciastem (w zależności od przepisu). Zwrócić uwagę, żeby krawędź słoików pozostała czysta.
- Wsunąć ruszt na poziom 1.
- Ustawić **otwarte** słoiki takiej samej wielkości na ruszcie. Słoiki nie mogą się dotykać.
- Zamknąć słoiki **natychmiast** po pasteryzacji za pomocą gumki, pokrywki i klamry - ciasto nie może ostygnąć. Jeśli ciasto wyszło nieco poza krawędź, można je wcisnąć do słoika za pomocą pokrywki.

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

Rodzaj ciasta	Program	Krok	[°C]	[%]	[min]
Ciasto ucierane		–	160	–	35–45
Biszkopt		–	160	–	50–55
Ciasto drożdżowe	 	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatura, Wilgotność, Czas pasteryzacji
Grzanie górne i dolne, Para+pieczenie + Grzanie górne i dolne

Suszenie

Do suszenia lub odpestkowywania należy stosować wyłącznie zastosowanie specjalne Suszenie lub program Para-+piecz. + Termonawiew Plus, żeby wilgoć mogła się ulotnić.

Banany, ananasy i kurki nie nadają się do suszenia.

- Pokroić suszony produkt na kawałki o tej samej wielkości.
- Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia i rozłożyć suszony produkt równomiernie i w miarę możliwości jedną warstwą na ruszcie.
- Po suszeniu pozostawić owoce lub warzywa do ostygnięcia.
- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.
  Aby zapobiec pleśnieniu i gniciu, należy zwrócić uwagę na to, żeby do naczynia do przechowywania nie dostała się wilgoć.

Ustawienia

Pozostałe | Zastosowania specjalne | Suszenie
Temperatura: patrz tabela
Czas suszenia: patrz tabela

lub

Para+pieczenie | Para+piecz. + Termonawiew Plus
Temperatura: patrz tabela
Wilgotność: 0%
Czas suszenia: patrz tabela

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

Suszony produkt	[°C]	[h]
Jabłka, plasterki	70	6–8
Morele, przepołowione, odpestkowane	60–70	10–12
Gruszki, cząstki	70	7–9
Zioła	40	1,5–2,5
Grzyby*	50	5–7
Pomidory, plastry	70	7–9
Owoce cytrusowe, plastry	70	8–9
Węgierki, bez pestek	60–70	10–12

Temperatura, Czas suszenia (w godzinach)

* Do suszenia nadają się borowiki, shiitake, smardze, grzyby muerr i podgrzybki. Grzyby są wystarczająco wysuszone, gdy są „wyschnięte na wiór“.

Odsokowywanie

W piekarniku parowym 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 zmieszać 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 lub blachę uniwersalną.

Ustawienia

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas: 40-70 minut

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 | Zastosowania specjalne | Blanszowanie

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas blanszowania: 1 minuta

Dezynfekcja naczyń

Naczynia i butelki dla niemowląt dezynfekowane w piekarniku parowym są sterylne po przeprowadzeniu procesu w rozumieniu tradycyjnego wygotowywania. Wcześniej należy jednak sprawdzić na podstawie danych producenta, czy wszystkie elementy są odporne na temperaturę (do 100 °C) i gorącą parę.

Rozłożyć butelki na części składowe. Złożyć butelki 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 | Zastosowania specjalne | Sterylizacja naczyń
Czas: 1 minuta do 10 godzin

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas: 15 minut

Podgrzewanie naczyń

Dzięki podgrzaniu naczynia produkty spożywcze nie stygną tak szybko.

Stosować naczynia odporne temperaturowo.

- Wsunąć ruszt na poziom 2 i postawić na nim naczynie do podgrzania. W zależności od wielkości naczynia można również położyć ruszt powierzchnią ustawczą do góry na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W razie potrzeby można dodatkowo zdemontować prowadnice boczne.
- Wybrać Pozostałe ⊡ | Zastosowania specjalne.
- Wybrać Podgrzewanie naczyń.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne i wyposażenie.
Na spodzie naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.
Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

Utrzymywanie ciepła

Produkty spożywcze można utrzymywać w cieple w komorze gotowania do 2 godzin.

Aby zachować jakość produktów spożywczych, wybrać możliwie krótki czas.

- Wybrać Pozostałe ⊡ | Zastosowania specjalne.
- Wybrać Utrzymywanie ciepła.
- Wsunąć produkt spożywczy do utrzymywania w cieple do komory gotowania i potwierdzić za pomocą *OK*.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

- Przygotować ciasto zgodnie z przepisem.
- Odkrytą salaterkę z ciastem ustawić w naczyniu do gotowania z perforacją lub na wsuniętym ruszcie.
  W zależności od wielkości salaterki z ciastem można również położyć ruszt powierzchnią ustawczą do góry na dnie komory urządzenia i ustawić na nim salaterkę z ciastem. W razie potrzeby można dodatkowo zdemontować prowadnice boczne.

Ustawienia

Pozostałe | Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta drożdżowego
lub
Para+pieczenie | Para+piecz. + Termonawiew Plus

Temperatura: 30 °C
Wilgotność: 100%
Czas: według przepisu

Podgrzewanie wilgotnych ręczników

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

Ustawienia

Programy automatyczne Auto | Programy specjalne | Podgrzewanie wilg. ręczników

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 70 °C
Czas trwania: 2 minuty

Topienie żelatyny

- Moczyć **płaty żelatyny** przez 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 wstawić je do naczynia do gotowania z perforacją.

Ustawienia

Programy automatyczne Auto | 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 Auto | Programy specjalne | Upłynnianie miodu

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 60 °C
Czas: 90 minut (niezależnie od wielkości słoika i ilości miodu w słoiku)

Topienie czekolady

W piekarniku parowym można stopić każdy rodzaj czekolady.
Przy zastosowaniu polewy tłuszczowej ustawić nieotwarte 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 Auto | Programy specjalne | Topienie czekolady

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 65 °C
Czas trwania: 20 minut

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 Auto | 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 Auto | Programy specjalne | Duszenie cebuli

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 100 °C
Czas trwania: 4 minuty

Konserwacja jabłek

Nieprzetworzone jabłka można uczynić zdatnymi 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 Auto | Owoce | Jabłka | W całości

lub

Gotowanie na parze
Temperatura: 50 °C
Czas konserwacji: 5 minut

Domowy dżem owocowy

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

Słoiki

Stosować wyłącznie nieuszkodzone, czyste słoiki z zakrętką do maksymalnie 250 ml pojemności.

Wyczyścić krawędź słoika po napełnieniu masy czystą ściereczką i gorącą wodą.

Przygotowanie

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 ogonki, nasiona lub pestki.

Rozdrobnić owoce, ponieważ w przeciwnym razie dżem nie będzie ścisły. Dodać do masy odpowiednią ilość cukru żelującego (patrz dane producenta). Dobrze wymieszać masę.

Jeśli do przyrządzenia dżemu wykorzystuje się słodkie owoce/jagody, zalecamy dodanie kwasku cytrynowego.

Przyrządzanie dżemu owocowego

- Napełnić słoiki maksymalnie w dwóch trzecich.
- Otwarte słoiki ustawić w naczyniu do gotowania z perforacją lub na ruszcie.
- Po upływie czasu przyrządzania zostawić jeszcze słoiki na 1–2 minuty.
- Następnie zamknąć słoiki pokrywką i pozostawić do ostygnięcia.

Ustawienia

Para+pieczenie | Para+piecz. + Termonawiew Plus
Temperatura: 150 °C
Wilgotność: 0%
Czas: 35–45 minut

Obieranie ze skórki

- Produkty spożywcze jak pomidory, nektarynki itd. naciąć na krzyż przy szypułce. Dzięki temu łatwiej będzie ściągnąć skórkę.
- Wszystkie produkty spożywcze wkładać do naczyń do gotowania z perforacją, gdy pracuje się z parą i na blachę uniwersalną, gdy korzysta się z grilla.
- Natychmiast po wyjęciu zahartować migdały zimną wodą. W przeciwnym razie nie będzie można zdjąć z nich skórki.

Ustawienia

Pozostałe | Grill duży
Poziom: 3
Czas: patrz tabela

Produkt spożywczy	[min]
Papryka	10
Pomidory	7

Czas

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

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 nieschłodzone 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 $^{3}/_{4}$ litra mleka z $^{1}/_{4}$ 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 przyrządzania słoiki należy wstawić do lodówki. Nie poruszać przy tym słoików niepotrzebnie.

Ustawienia

Programy automatyczne Auto | 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.

Programy automatyczne

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

Kategorie

W celu lepszej orientacji programy automatyczne Auto 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 Auto.

Pojawia się lista wyboru.

■ Wybrać żądaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

■ Wybrać żądany program automatyczny.

■ Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Wskazówka: Poprzez ℹ Info można wywołać, w zależności od procesu przyrządzania, np. informacje dotyczące wsunięcia lub obrócenia 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 jeden kawałek łososia o wadze 250 g lub dziesięć kawałków łososia o wadze 250 g każdy.
- Stopień dogotowania i przyrumienienie są prezentowane za pomocą siedmiosegmentowego paska. Żądany stopień dogotowania lub przyrumienienia można ustawić poprzez obszar nawigacyjny.
- Do pieczenia wypieków stosować formy do pieczenia określone w przepisach.
- W kategorii Ryż dodatkowo do programów dla ryżu długo- i okrągłoziarnistego można wybrać 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 ℹ Info.
- Gdy wsuwa się potrawę do gorącej komory gotowania, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek. 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 lub Dopiekanie.
- 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 przyrządzania 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.

Gdy wybierze się funkcję Rozgrzewanie, należy najpierw zakończyć pierwszy etap programu. Następnie kolejny etap programu dodaje się poprzez Wprowadzanie etapu programu, ustawiając czas trwania. Dopiero wtedy można zapamiętać lub uruchomić program.

■ Jeśli potrzeba, wybrać Dalsze parametry, żeby włączyć lub wyłączyć funkcje Booster i Crisp function.

■ Wybrać Kończenie etapu programu.

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

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

■ Gdy wymagane są dalsze etapy programowe, wybrać Wprowadzanie etapu programu i postępować tak, jak przy 1. 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 piekarniku wyłączy się automatycznie.
- Start o
  Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym program powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w piekarniku włączy się automatycznie.
- Wyświetlanie etapów progr.
  Na wyświetlaczu pojawia się podsumowanie dokonanych ustawień.
- Wyświetlanie akcji
  Wyświetlane są wymagane działania, np. wsunięcie potrawy.

- Wybrać żądany punkt menu.

Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.

Poprzez ℹ Info można wywołać, w zależności od procesu przyrządzania, np. informacje dotyczące wsunięcia lub obrócenia potrawy.

- 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.

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.

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.
Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

Wskazówki dotyczące wypieków

- Ustawić czas trwania programu. Pieczenie wypieków nie powinno być programowane ze zbyt dużym wyprzedzeniem. Ciasto mogłoby obeschnąć, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.
- Ogólnie można zastosować ruszt, blachę uniwersalną i każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Produkty głęboko mrożone jak ciasto, pizza lub bagietki należy zawsze piec na ruszcie.

Blacha uniwersalna w bardzo wysokich temperaturach może się tak bardzo zdeformować, że na gorąco ewentualnie nie będzie jej można więcej wyjąć z komory urządzenia.

- Produkty głęboko mrożone jak frytki, krokiety itp. można piec na blasze uniwersalnej. Wielokrotnie obracać te głęboko mrożone produkty podczas przyrządzania.
- Piec maksymalnie na 2 poziomach równocześnie. Gdy przyrządza się wilgotne ciasto, jak np. placek ze śliwkami, należy piec tylko na jednym poziomie,

Stosowanie papieru do pieczenia

Elementy wyposażenia Miele, takie jak np. blacha uniwersalna, są uszlachetnione powłoką PerfectClean (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“). Z reguły powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean nie trzeba natłuszczać ani wykładać papierem do pieczenia.

■ Zastosować papier do pieczenia przy przyrządzaniu:

- wypieków sodowych, ponieważ roztwór sody używany przy wyrabianiu ciasta może uszkodzić powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean
- ciast o wysokim udziale białka jaj, takich jak biszkopt, bezy i makaroniki, ponieważ te ciasta łatwo się przyklejają
- ciasta francuskiego lub ciasta na struclę
- produktów głęboko mrożonych na ruszcie
- produktów głęboko mrożonych, takich jak frytki, krokiety itp., na blasze uniwersalnej

Porady dotyczące wypieków

- Do pieczenia stosować najlepiej ciemne formy. Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprowadzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Do przyrządzania produktów głęboko mrożonych jak frytki, krokiety, ciasta, pizza i bagietki należy ustawić środkową temperaturę z podanych przez producenta.
- Jeśli czas przyrządzania jest podany w formie przedziału czasowego, po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. W tym celu wbić w ciasto patyczek drewniany. Jeśli do patyczka nie przyczepiają się żadne wilgotne okruchy ciasta, potrawa jest gotowa.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd wszystkich programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu“.

Para+pieczenie

Ten program pracuje z kombinacją trybu piekarnikowego i wilgoci. Powierzchnia potrawy nie wysycha dzięki dodatkowi pary. Chleb, bułki i ciasto francuskie uzyskają błyszczącą, chrupiącą skórkę.

Można wybierać pomiędzy różnymi trybami grzania:

- Para+piecz. + Termonawiew Plus
- Para+piecz. + Grz. górne i dolne
- Para+pieczenie + Grill

Zalecamy, żeby chleb i bułki piec w kilku krokach: Połysk uzyskuje się w 1 kroku przez nawilżenie parą (maksymalna wilgotność, niska temperatura). Przyrumienienie następuje w następnym kroku przy wysokiej wilgotności i wysokiej temperaturze. Następnie odbywa się suszenie przy niskiej wilgotności i średniej lub wysokiej temperaturze.

Wskazówka: Przepisy i obszerne tabele z ustawieniami programów, temperatur, wilgotności i czasów przyrządzania można znaleźć w zeszycie z przepisami Miele „Pieczenie i gotowanie na parze“.

Programy automatyczne Auto

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

Stosować ten program, gdy piecze się równocześnie na kilku poziomach.

Można zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

Można zastosować niższą temperaturę niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

Grzanie górne i dolne

Stosować ten program do przyrządzania tradycyjnych przepisów. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

Piec tylko na jednym poziomie. Gdy przyrządza się ciasto na blasze, zastosować poziom 2.

Intensywny

Ten program nadaje się do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem, pizzy, quiche itp.
Wsunąć potrawę na poziom 1.

Grzanie dolne

Wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.

Grzanie górne

Wybrać ten program pod koniec pieczenia, jeśli potrawa ma uzyskać lepsze przyrumienienie od góry.

Ten program nadaje się do zapiekania zapiekanek.

Ciasta specjalne

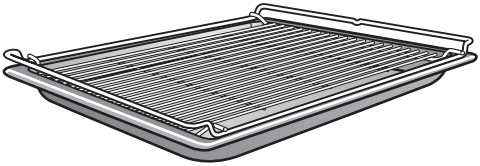
Stosować ten program do pieczenia ciasta ucieranego i mrożonych wypieków sodowych.

Termonawiew Eco

Ten program nadaje się, żeby piec energooszczędnie małe ilości, jak np. mrożona pizza lub racuszki.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

- Nigdy nie piec mięsa w stanie zamrożonym, ponieważ wysycha ono przy tym. Rozmrozić mięso przed pieczeniem.
- Przed pieczeniem usunąć skórę i ścięgna.
- Zamarynować i przyprawić mięso wedle uznania.
- Jeśli przyrządza się jednocześnie kilka kawałków mięsa, w miarę możliwości powinny one być tej samej grubości.
- Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Komora urządzenia pozostanie czystsza i będzie można wykorzystać zebrany sok z mięsa do przyrządzenia sosu.



- Przed pokrojeniem pozostawić gotową pieczeń „w spokoju“ na około 10 minut. W tym czasie soki w mięsie będą mogły się równomiernie rozłożyć.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd wszystkich programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu“.

Para+pieczenie

Ten program pracuje z kombinacją trybu piekarnikowego i wilgoci. Powierzchnia potrawy nie wysycha dzięki dodatkowi pary. Mięso będzie szczególnie kruche i soczyste i uzyska dobrze przyrumienioną skórkę. Zastosować program Para-+pieczenie do przyrządzania potraw z mięsa, ryb i drobiu.

Można wybierać pomiędzy różnymi trybami grzania:

- Para+piecz. + Termonawiew Plus
- Para+piecz. + Grz. górne i dolne
- Para+pieczenie + Grill

Zalecamy, żeby przyrządzać mięso powoli i delikatnie w kilku krokach: W 1. kroku w wysokiej temperaturze, żeby przyrumienić powierzchnię. W 2. kroku z podwyższoną wilgotnością i zredukowaną temperaturą. Mięso gotuje się równomiernie i białko w mięśniach zostaje zmacerowane, przez co mięso jest szczególnie kruche.

Wskazówka: Przepisy i obszerne tabele z ustawieniami programów, temperatur, wilgotności i czasów przyrządzania można znaleźć w zeszycie z przepisami Miele „Pieczenie i gotowanie na parze“.

Programy automatyczne Auto

Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

Ten program nadaje się do pieczenia potraw z mięsa i drobiu z przyrumienioną skórką.

Można zastosować niższą temperaturę niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

Grzanie górne i dolne

Stosować ten program do przyrządzania tradycyjnych przepisów. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

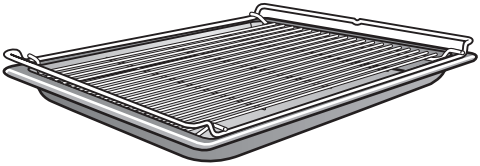
Wybrać program Grzanie dolne pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.

Nie stosować programu Intensywny do pieczenia płaskich wypieków i do pieczenia mięs, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Gdy otworzy się drzwiczki podczas grillowania, elementy sterowania staną się bardzo gorące.
Pozostawić drzwiczki zamknięte podczas grillowania.

Wskazówki dotyczące grillowania

- Wstępne rozgrzewanie przy grillowaniu nie jest konieczne. Wsunąć potrawę do zimnej komory urządzenia.
- Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Wyjątek: Gdy grilluje się na poziomie 3, wsunąć blachę uniwersalną o jeden poziom niżej niż ruszt.



- Przy grillowaniu ryb podłożyć papier do pieczenia przycięty na wielkość potrawy.
- Wysokie potrawy, jak np. połówka kurczaka, grillować na poziomie 2, a płaskie potrawy, jak np. stek, na poziomie 3.
- Obrócić potrawę po upływie $^{2}/_{3}$ czasu przyrządzania. Wyjątek: Ryby nie muszą być obracane.

Porady dotyczące grillowania

- Zamarynować chude mięso lub posmarować je olejem. Inne tłuszcze łatwo ciemnieją lub wytwarzają dym.
- Ponacinać kiełbasę w poprzek przed grillowaniem.
- Stosować plastry mięsa lub ryb w miarę równej grubości, żeby czasy grillowania nie różniły się zbyt bardzo.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.
  - **englisch/rosé**
    Jeśli mięso jest jeszcze bardzo elastyczne, w środku jest jeszcze czerwone.
  - **medium**
    Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.
  - **well done/dobrze wypieczone**
    Gdy mięso prawie w ogóle się nie ugina, jest dobrze wypieczone.
- Jeśli powierzchnia większego kawałka mięsa jest już mocno przyrumieniona, a w środku mięso nie jest jeszcze gotowe, można wsunąć potrawę na niższy poziom lub grillować dalej przy niższym ustawieniu poziomu grillowania.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd wszystkich programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu“.

Para+pieczenie + Grill

Ten program nadaje się do grillowania potraw, które powinny zostać przyrumienione, ale jednocześnie nie mogą zostać wysuszone, np. kolby kukurydzy.

Grill duży

Stosować ten program do grillowania płaskich potraw w większych ilościach i do zapiekania w dużych formach.

Grill mały

Stosować ten program do grillowania płaskich potraw w mniejszych ilościach i do zapiekania w małych formach.

Grill z nawiewem

Ten program nadaje się do grillowania potraw o większej średnicy, jak np. drób, pieczeń zawijana.

Wskazówki dotyczące czyszczenia i konserwacji

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia, prowadnic bocznych i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.
Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.
Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia piekarnika parowego.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Szczególnie front piekarnika parowego może zostać uszkodzony przez środek do czyszczenia piekarników i środek odkamieniający.
Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć.
Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

W niekorzystnych okolicznościach silne zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie piekarnika parowego.
Wyczyścić komorę urządzenia, wewnętrzną stronę drzwiczek i uszczelkę drzwiczek, gdy tylko urządzenie ostygnie. Zbyt długie oczekiwanie niepotrzebnie utrudnia czyszczenie, a w przypadkach ekstremalnych czyni je wręcz niemożliwym.

Do czyszczenia w żadnym wypadku nie stosować środków przemysłowych, lecz wyłącznie środki myjące przeznaczone do zastosowań domowych.
Nie stosować żadnych środków myjących i czyszczących zawierających węglowodory aromatyczne. Mogą one doprowadzić do spęcznienia uszczelek.

- Umyć i wysuszyć piekarnik parowy i wyposażenie po każdym użyciu.
- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie zupełnie sucha.

Jeśli przeważnie przeprowadzane są procesy z parą i nie korzysta się z programu konserwacyjnego HydroClean, należy przynajmniej raz w roku przeprowadzić jeden proces z temperaturą przekraczającą 225 °C, aby usunąć wilgoć również z niedostępnych miejsc piekarnika parowego.

Gdy piekarnik parowy nie będzie używany przez dłuższy czas, wyczyścić go 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
- szorujących środków czyszczących (jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- 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.

PerfectClean

Powierzchnie blachy uniwersalnej i rusztu wielofunkcyjnego są **uszlachetnione powłoką PerfectClean**. Dzięki niej powstaje efekt optyczny, przy którym powierzchnia wydaje się być połyskująca. Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean przekonują do siebie efektem nieprzywierania i łatwym czyszczeniem.

Dla optymalnego użytkowania istotne jest, aby wyczyścić powierzchnie po każdym użyciu.
Jeśli powierzchnia uszlachetniona powłoką PerfectClean zostanie zakryta przez pozostałości z wcześniejszych użyć, efekt nieprzywierania nie będzie działać. Wielokrotne użycie bez czyszczenia w międzyczasie może prowadzić do zwiększenia nakładów pracy na czyszczenie.

Przez rozlane soki owocowe mogą się utworzyć przebarwienia, których nie będzie można więcej usunąć. Nie wpływają one jednak negatywnie na właściwości powłoki uszlachetniającej PerfectClean.

Aby nie pogorszyć efektu nieprzywierania, należy zawsze usuwać wszystkie pozostałości środków czyszczących.

Aby nie uszkodzić trwale powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków szorujących (jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks)
- środków do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych
- środków do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej
- wełny stalowej
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków lub używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
- aerozoli do piekarników
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych

W żadnym razie nie myć elementów z powłoką PerfectClean w zmywarce do naczyń.

Komora gotowania

To normalne, że po dłuższym użytkowaniu komora gotowania żółknie. Nie ma to jednak wpływu na jej własności użytkowe.

Zwrócić uwagę na to, żeby żadne środki czyszczące nie dostały się do otworów na tylnej ściance komory urządzenia.

Dla ułatwienia czyszczenia komory urządzenia można zdjąć drzwiczki, zdemontować prowadnice boczne i opuścić grzałkę grzania górnego/grilla.

Czyszczenie po procesie parowym

■ 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.

■ Następnie osuszyć komorę urządzenia i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą ręcznika kuchennego.

Wskazówka: Na koniec można automatyczne wysuszyć komorę gotowania w programie konserwacyjnym Suszenie (patrz rozdział „Konserwacja“).

Czyszczenie po pieczeniu ciast, mięs lub grillowaniu

Wyczyścić komorę gotowania po każdym pieczeniu ciast, mięs lub grillowaniu, ponieważ w przeciwnym razie zabrudzenia mogą się przypalić i nie będzie ich można więcej usunąć.

■ Wyczyścić komorę urządzenia i wewnętrzną stronę drzwiczek czystym zmywakiem do naczyń, gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby do czyszczenia komory urządzenia można również zastosować twardą stronę zmywaka do naczyń.

■ Po czyszczeniu przetrzeć czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.

■ Następnie osuszyć komorę urządzenia i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą ręcznika kuchennego.

Wskazówka: Czyszczenie będzie łatwiejsze, gdy zabrudzenia namoczy się przez kilka minut roztworem płynu do mycia naczyń, lub gdy ustawi się program Pozostałe ▣ | Konserwacja | Namaczanie.
W przypadku silnych, uporczywych zabrudzeń zalecamy, żeby wyczyścić komorę gotowania w programie konserwacyjnym HydroClean (patrz rozdział „Konserwacja“).

Czyszczenie sitka w dnie

- Umyć i wysuszyć sitko w dnie po każdym użyciu.
- Usunąć octem przebarwienia i osady wapnia z sitka w dnie i na koniec spłukać je czystą wodą.

Czyszczenie uszczelki drzwiczek

Uszczelka drzwiczek może się stać krucha i łamliwa pod wpływem pozostałości tłuszczu.
Wyczyścić uszczelkę drzwiczek po każdym pieczeniu lub grillowaniu.

- Uszczelkę drzwiczek należy czyścić czystą, wilgotną ściereczką mikrofazową bez żadnych środków czyszczących. Do czyszczenia można również zastosować gąbczastą ściereczkę, płyn do mycia naczyń i ciepłą wodę.
- Wytrzeć uszczelkę do sucha po każdym czyszczeniu za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.
- Sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek jest prawidłowo osadzona.
  W razie potrzeby docisnąć z powrotem uszczelkę drzwi, tak żeby była wszędzie gładko i równo wpasowana.

Gdy uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, jak np. pęknięcia, uszczelka musi zostać wymieniona. Wezwać serwis Miele.
Do czasu wymiany nie przeprowadzać żadnych procesów gotowania z parą ani czyszczenia w programie konserwacyjnym HydroClean.

Czyszczenie zbiornika wody i pojemnika na kondensat

Zbiornik wody i pojemnik na kondensat nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat po każdym użyciu. W celu wyjęcia nacisnąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat lekko do góry.
- Opróżnić zbiornik wody i pojemnik na kondensat.

Przy wyjmowaniu zbiornika wody i pojemnika na kondensat do komory wsuwania może skapnąć woda.

- W razie potrzeby wytrzeć komorę wsuwania do sucha.
- Umyć zbiornik wody i pojemnik na kondensat ręcznie lub w zmywarce do naczyń.
- Na koniec wytrzeć zbiornik wody i pojemnik na kondensat do sucha ręcznikiem kuchennym, żeby uniknąć osadów kamienia.

Wyposażenie

Czyszczenie blachy uniwersalnej i rusztu wielofunkcyjnego

Powierzchnie blachy uniwersalnej i rusztu wielofunkcyjnego są uszlachetnione powłoką PerfectClean.
Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „PerfectClean“.

■ Usunąć:

- lekkie zabrudzenia czystą gąbczastą ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.
- silniejsze zabrudzenia czystym zmywakiem do naczyń, gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby można również zastosować ostrą stronę zmywaka do naczyń.

■ Po czyszczeniu przetrzeć czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.

■ Na koniec wytrzeć wszystkie powierzchnie do sucha ręcznikiem kuchennym.

Czyszczenie naczyń do gotowania

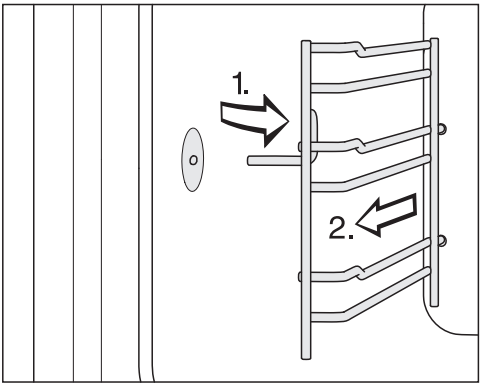
Naczynia do gotowania nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

■ Naczynia do gotowania należy umyć i wysuszyć po każdym użyciu.

■ Usunąć octem niebieskawe przebarwienia i na koniec wypłukać pojemnik czystą wodą.

Czyszczenie prowadnic bocznych

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu prowadnic bocznych.



■ Wyciągnąć prowadnicę boczną z przodu z mocowania (1.) i ją wyjąć (2.).

■ Usunąć:

- lekkie zabrudzenia czystą gąbczastą ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą,
- silniejsze zabrudzenia czystym zmywakiem do naczyń, gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby można również zastosować ostrą stronę zmywaka do naczyń.

■ Po czyszczeniu przetrzeć czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.

■ Wysuszyć prowadnice boczne za pomocą ręcznika kuchennego.

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

■ Zamontować prowadnice boczne starannie z powrotem.

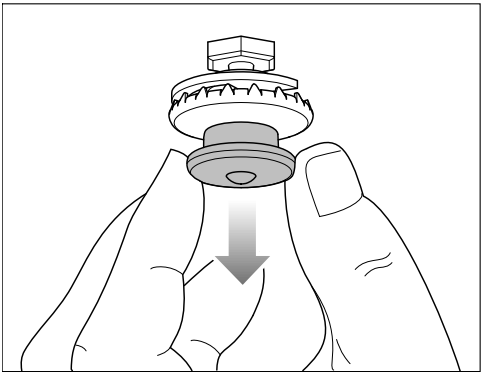
Gdy prowadnice boczne nie zostaną prawidłowo założone, nie będzie zapewniona ochrona przed przechyleniem i wypadnięciem. Poza tym przy wsuwaniu naczyń do gotowania może zostać uszkodzony czujnik temperatury.

Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla

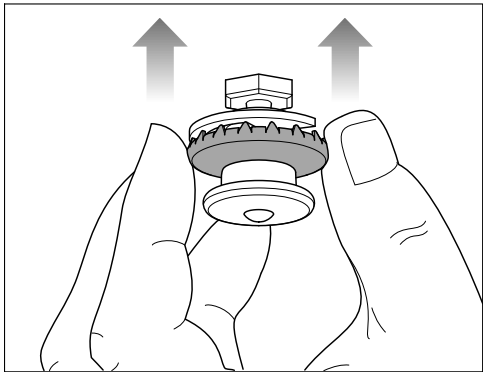
Gdy sufit komory urządzenia jest szczególnie mocno zabrudzony, do czyszczenia można opuścić o ok. 5 cm grzałkę grzania górnego/grilla.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, ścianki komory gotowania, prowadnice boczne i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania, prowadnic bocznych i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.
Nigdy nie ciągnąć grzałki grzania górnego/grilla do dołu na siłę.



- Pociągnąć wciskane zamknięcie ostrożnie do dołu. Grzałka grzania górnego/grilla opada automatycznie wraz z nim.
- Wyczyścić sufit komory gotowania za pomocą gąbczastej ściereczki lub zmywaka do naczyń (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Komora gotowania“).



- Po czyszczeniu docisnąć grzałkę grzania górnego/grilla z powrotem do góry za zewnętrzny pierścień wciskanego zamknięcia.
  Zwrócić uwagę na to, żeby wciskane zamknięcie prawidłowo się zatrzasnęło.

Konserwacja

Funkcje Gotowe o i Start o nie są oferowane w przypadku programów konserwacyjnych.

Namaczanie

Silniejsze zabrudzenia mogą zostać namoczone w tym programie konserwacyjnym.

- Poczekać na ostygnięcie komory gotowania.
- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.
- Usunąć większe zabrudzenia za pomocą ręcznika kuchennego.
- Wybrać Pozostałe ⊡ | Konserwacja | Namaczanie.

Proces namaczania trwa ok. 10 minut.

Suszenie

Za pomocą tego programu konserwacyjnego wilgoć resztkowa obecna w komorze urządzenia zostanie wysuszona również w miejscach niedostępnych.

- Osuszyć wstępnie komorę urządzenia ręcznikiem kuchennym.
- Wybrać Pozostałe ⊡ | Konserwacja | Suszenie.

Proces suszenia trwa ok. 20 minut.

Płukanie

Za pomocą tego programu konserwacyjnego zostanie przepłukana instalacja wodna urządzenia. Ewentualne resztki produktów spożywczych zostaną wypłukane.

- Wybrać Pozostałe ⊡ | Konserwacja | Płukanie.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Proces płukania trwa ok. 10 minut.

Odkamienianie

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.
Natychmiast wytrzeć roztwór odkamieniający.

Piekarnik parowy musi zostać odkamieniony po określonym czasie działania. Gdy zostanie osiągnięty moment odkamieniania, na wyświetlaczu pojawia się ilość pozostałych cykli gotowania. Brane są pod uwagę tylko cykle gotowania z parą. Po ostatnim pozostałym cyklu gotowania z parą piekarnik parowy zostanie zablokowany.

Zalecamy, żeby odkamienić piekarnik parowy, zanim zostanie on zablokowany.

Proces odkamieniania trwa ok. 41 minut.

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać wypłukany i napełniony świeżą wodą. Pojemnik na kondensat musi zostać opróżniony.

Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.
- Wybrać Odkamienianie [⇄].

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

- 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 przyciskiem *OK*.
- Opróżnić pojemnik na kondensat.
- Potwierdzić przyciskiem *OK*.

Zostaje wyświetlony czas pozostały. Rozpoczyna się proces odkamieniania.

W żadnym wypadku nie wyłączać piekarnika parowego przed zakończeniem procesu odkamieniania, ponieważ trzeba będzie ponownie uruchomić proces.

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać wypłukany i napełniony świeżą wodą. Pojemnik na kondensat musi zostać opróżniony.

- Postępować według instrukcji na wyświetlaczu.

Gdy upłynie czas pozostały, pojawia się Gotowe i rozlega się sygnał.

Kończenie procesu odkamieniania

- Wyjąć zbiornik wody i pojemnik na kondensat i w razie potrzeby je opróżnić.
- Umyć i wysuszyć zbiornik wody i pojemnik na kondensat.
- Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory gotowania.
- Na koniec wysuszyć komorę urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie zupełnie sucha.
- Wyłączyć piekarnik parowy.

HydroClean

Zamiast ręcznie, komorę gotowania można wyczyścić za pomocą programu konserwacyjnego HydroClean.
W tym programie można łatwo usunąć zapachy po przyrządzaniu ryb, ale również silne, mocno przywarte zabrudzenia, jakie powstają np. przy pieczeniu lub grillowaniu mięs.

Zalecamy, żeby wyczyścić piekarnik parowy za pomocą HydroClean przynajmniej cztery razy w roku. W razie potrzeby czyszczenie można przeprowadzić częściej.

Do czyszczenia z HydroClean należy stosować wyłącznie HydroCleaner Miele. Ten środek czyszczący został opracowany specjalnie dla piekarnika parowego.
Inne produkty czyszczące mogą uszkodzić piekarnik parowy.

W zakresie dostawy piekarnika parowego znajduje się 1 butelka środka HydroCleaner Miele. Dalsze butelki środka HydroCleaner można nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele oraz w sklepach specjalistycznych Miele.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez środek czyszczący.
HydroCleaner powoduje silne podrażnienia skóry i oczu.
Unikać kontaktu ze skórą i z oczami.
W razie kontaktu natychmiast przepłukać miejsce kontaktu obficie wodą, a przy utrzymującym się podrażnieniu zasięgnąć porady lekarza.
Przechowywać HydroCleaner poza zasięgiem dzieci.

Niezależnie od stopnia zabrudzenia stosować zawsze całą zawartość 1 butelki środka HydroCleaner (125 ml).
Ilość środka czyszczącego 125 ml jest przeznaczona dla całego procesu czyszczenia i nie można jej zmieniać.

Można wybierać spośród 3 poziomów czyszczenia z różnym czasem trwania:

- **Stopień zabrudzenia 1** w przypadku lekkich, ledwo widocznych zabrudzeń i zapachów, np. po przyrządzaniu ryby lub warzyw kapustnych

  Czas trwania ok. 1:57 godz.
- **Stopień zabrudzenia 2** w przypadku widocznych, niezbyt mocno przypalonych zabrudzeń, np. sera skapującego z pizzy, owoców, które wyciekły z ciasta itp.

  Czas trwania ok. 3:17 godz.
- **Stopień zabrudzenia 3** w przypadku silnych, przypalanych przez dłuższy czas zabrudzeń różnych produktów spożywczych, np. po przyrządzaniu pieczonego kurczaka

  Czas trwania ok. 4:17 godz.

Przebieg procesu czyszczenia

HydroClean odbywa się w kilku fazach:

1. Przygotowanie
2. Faza czyszczenia
3. Faza płukania
4. Ręczne doczyszczanie
5. Faza suszenia

Piekarnik parowy przeprowadzi Państwa przez cały proces czyszczenia. W celu przygotowania zostaną Państwo np. poproszeni o wyjęcie wyposażenia z komory gotowania i napełnienie środka czyszczącego przez sitko podłogowe.

Gdy wszystkie przygotowania zostaną zakończone, rozpoczyna się faza czyszczenia. Drzwiczki zostają automatycznie zablokowane. Środek czyszczący zostanie wymieszany ze świeżą wodą i rozpylony w całej komorze gotowania przez rozprowadzacz na suficie komory gotowania. Ten proces powtarza się wielokrotnie.

Przy czasie pozostałym ok. 1:20 godz. rozpoczyna się faza płukania. Resztki zabrudzeń i detergentu zostają wypłukane z komory gotowania. Na początku i w trakcie tej fazy należy wielokrotnie napełnić świeżą wodą zbiornik wody i opróżnić pojemnik na kondensat.

Ostatnia faza to faza suszenia. Rozpoczyna się ona przy czasie pozostałym ok. 30 minut. Aby usunąć większe resztki zabrudzeń, przed rozpoczęciem fazy suszenia należy przetrzeć komorę gotowania wilgotną ściereczką.

W przypadku wyłączenia piekarnika parowego, proces czyszczenia zostanie przerwany. Po ponownym włączeniu piekarnik parowy przeprowadzi automatycznie fazę płukania i suszenia, żeby usunąć ewentualne pozostałości detergentu. Normalna obsługa jest możliwa dopiero po zakończeniu tego procesu (patrz również rozdział „Co robić, gdy...“, punkt „Komunikaty na wyświetlaczu“).

Przygotowywanie i uruchamianie procesu czyszczenia

- Wybrać Pozostałe ⊡ | Konserwacja.
- Wybrać HydroClean.
- Wybrać poziom czyszczenia odpowiadający stopniowi zabrudzenia.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Na wyświetlaczu pojawia się wskazówka Proszę czekać. Czyszczenie jest przygotowywane. Może to potrwać kilka minut. Gdy tylko przygotowanie zostanie zakończone, zostaną Państwo poproszeni o wyjęcie wyposażenia i prowadnic bocznych.

- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.
- Zdemontować prowadnice boczne (patrz rozdział „Czyszczenie prowadnic bocznych“).
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Opuścić grzałkę grzania górnego/grilla (patrz rozdział „Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla“).
- Usunąć większe zabrudzenia z komory gotowania i spod sitka podłogowego.
  Proszę uważać na to, żeby do odpływu wody nie dostały się żadne zabrudzenia.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Sprawdzić, czy sitko podłogowe jest założone.
- Wlać całą zawartość 1 butelki płynu HydroCleaner przez sitko podłogowe. Zwrócić uwagę na to, żeby detergent nie dostał się na szybę ani na uszczelkę drzwiczek.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Zamknąć drzwiczki.

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić piekarnik parowy.
Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną**.

- Wypłukać zbiornik wody i napełnić go do oznaczenia „max".
- Wsunąć zbiornik wody do wnęki i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Opróżnić pojemnik na kondensat.
- Wsunąć pojemnik na kondensat do wnęki i potwierdzić za pomocą *OK*.

Rozpoczyna się proces czyszczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas trwania.

Kilka sekund po starcie drzwiczki zostają automatycznie zablokowane.

Wskazówka: Przybliżony moment następnego działania, np. uzupełnienie świeżej wody, można wyświetlić poprzez ℹ Info.

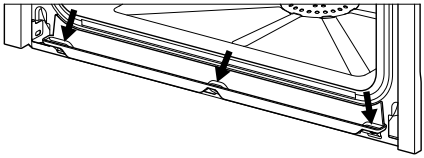
Na początku i w trakcie fazy płukania należy trzykrotnie napełnić wodą zbiornik wody i opróżnić pojemnik na kondensat.

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Przed startem fazy suszenia drzwiczki zostają znowu odblokowane i pojawia się wezwanie, żeby przetrzeć na mokro komorę gotowania i wewnętrzną stronę drzwiczek:

- Wytrzeć dokładnie komorę gotowania (także pod sitkiem podłogowym) i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą czystej, wilgotnej ściereczki mikrofazowej lub gąbczastej.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Aby zagwarantować optymalne działanie piekarnika parowego, skontrolować rynienkę ociekową i w razie potrzeby usunąć wodę.

⚠ Szkody przez wyciekającą wodę.
Wyciekająca woda może uszkodzić sąsiadującą zabudowę meblową i podłogę.
Gdy w rynience ociekowej znajdują się jakieś krople wody, sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek jest prawidłowo osadzona.
W razie potrzeby docisnąć z powrotem uszczelkę drzwi, tak żeby była wszędzie gładko i równo wpasowana.
W bardzo niesprzyjających okolicznościach może dojść do tego, że woda w rynience ociekowej zbierze się aż do wysokości stopek:



W takim przypadku należy wezwać serwis Miele.

- Złożyć grzałkę grzania górnego/grilla do góry (patrz rozdział „Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla").

- Zamontować prowadnice boczne (patrz rozdział „Czyszczenie prowadnic bocznych“).
- Włożyć wyposażenie do komory gotowania.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wypłukać pojemnik na kondensat.
- Wsunąć pojemnik na kondensat do wnęki i potwierdzić za pomocą *OK*.

Gdy upłynie czas pozostały, pojawia się Gotowe i rozlega się sygnał.

Kończenie procesu czyszczenia

- Wyłączyć piekarnik parowy.

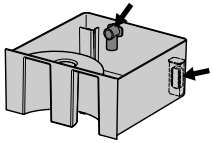
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.
Poczekać najpierw na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia, zanim przystąpi się do usuwania ewentualnych pozostałości i osadów wapiennych.

- Gdy komora gotowania ostygnie, usunąć ewentualne pozostałości z wewnętrznej strony drzwiczek, rynienki ociekowej i uszczelki drzwiczek za pomocą czystej, wilgotnej ściereczki mikrofazowej lub gąbczastej.

Wskazówka: Przebarwienia i osady wapienne w komorze gotowania można usunąć za pomocą rozcieńczonego roztworu octu lub środka do czyszczenia DGClean (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“). Na koniec zmyć czystą wodą.

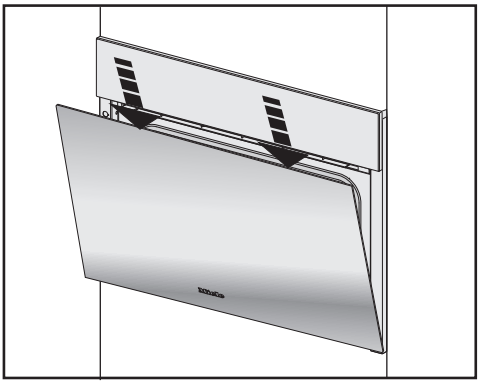
- Osuszyć komorę gotowania i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą ręcznika kuchennego.
- Zamknąć drzwiczki dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie zupełnie sucha.

Zalecamy, żeby przed następnym procesem gotowania umyć ręcznie lub w zmywarce do naczyń pojemnik na kondensat (patrz rozdział „Czyszczenie zbiornika wody i pojemnika na kondensat“).
Następnie sprawdzić prawidłową pozycję króćca odpływowego i swobodę ruchu pływaka:



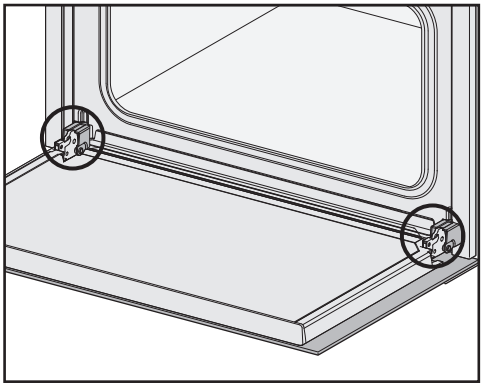
Zdejmowanie drzwiczek

- Przygotować odpowiednią powierzchnię do odłożenia drzwiczek, np. miękki ręcznik.
- Otworzyć nieco drzwiczki.

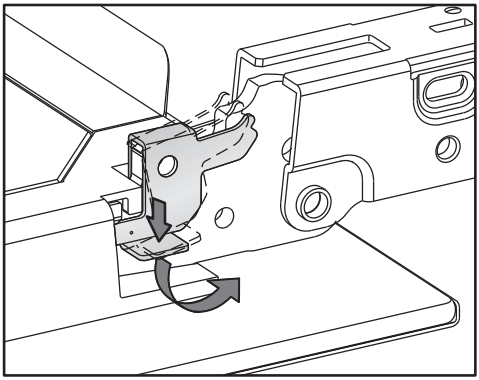


- Nacisnąć górną krawędź drzwiczek obydwoma rękami krótko do dołu.

Drzwiczki urządzenia są połączone z zawiasami za pomocą zaczepów. Zanim będzie można przystąpić do zdjęcia drzwiczek z zaczepów, należy najpierw odblokować jarzma blokujące przy zawiasach po obu stronach drzwiczek.



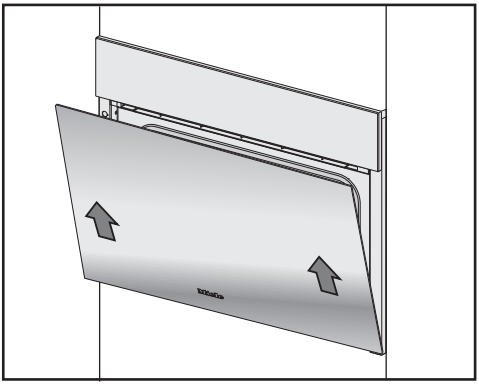
- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- W celu odblokowania obrócić jarzma blokujące przy obu zawiasach drzwiczek do oporu w położenie ukośne.

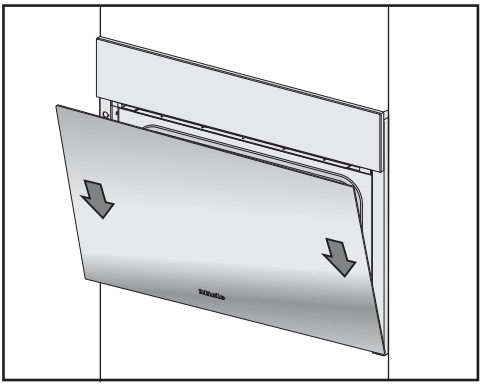
Piekarnik parowy zostanie uszkodzony, gdy drzwiczki będą nieprawidłowo zdejmowane.
Nigdy nie ściągać drzwiczek poziomo z zaczepów, ponieważ uderzą one o piekarnik parowy.

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



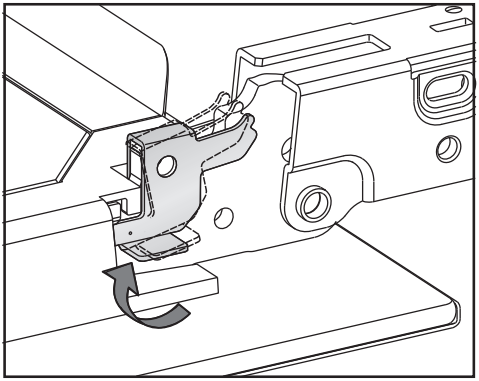
- Chwycić drzwiczki po bokach i zdjąć je z zaczepów ciągnąc równomiernie ukośnie do góry.
  Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.
- Odłożyć drzwiczki na przygotowaną wcześniej powierzchnię.

Montaż drzwiczek



- Chwycić drzwiczki po obu stronach i nasadzić je na zaczepy zawiasów.
  Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.
- Otworzyć całkowicie drzwiczki.

Gdy nie zostaną zablokowane jarzma blokujące, drzwiczki mogą spaść z zaczepów i ulec uszkodzeniu.
Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



- W celu zablokowania obrócić jarzma blokujące przy obu zawiasach drzwiczek do oporu w położenie poziome.

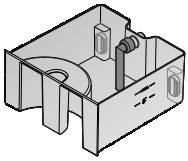
Co robić, gdy...

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 można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

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

Komunikaty na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
F10	Wężyk zasysający w zbiorniku wody nie jest prawidłowo założony lub nie jest ułożony pionowo. ■ Skorygować położenie wężyka zasysającego: 
F11 F20	Węże odpływowe są zatkane. ■ Odkamienić piekarnik parowy (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Konserwacja“). ■ Jeśli komunikat błędu znowu się pojawi, wezwać serwis Miele.
F32	Nie zamyka się blokada drzwiczek dla czyszczenia z HydroClean. ■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem. ■ Jeśli komunikat błędu znowu się pojawi, wezwać serwis Miele.
F55	Został przekroczony maksymalny czas pracy programu i wyzwoliło się wyłączenie ze względów bezpieczeństwa. ■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem. Piekarnik parowy jest od razu z powrotem gotowy do pracy.

Problem	Przyczyna i postępowanie
F138	Piekarnik parowy jest nieszczelny. Woda spływa do wanny podłogowej. ■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem. ■ Jeśli komunikat błędu znowu się pojawi, wezwać serwis Miele.
F196	Wystąpiła usterka. ■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem.
	Sitko w dnie komory gotowania nie jest założone. ■ Wyłączyć piekarnik parowy. ■ Założyć sitko podłogowe. ■ Włączyć z powrotem piekarnik parowy. ■ Jeśli komunikat błędu znowu się pojawi, wezwać serwis Miele.
Po włączeniu na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HydroClean" jest kontynuowane**.**	Proces czyszczenia został przerwany przez awarię zasilania lub wyłączenie. Po ponownym włączeniu piekarnik parowy przeprowadzi automatycznie fazę płukania i suszenia, żeby usunąć ewentualne pozostałości detergentu. Ten proces trwa ok. 1:30 godz. Po przerwaniu podczas fazy suszenia czas trwania procesu wynosi ok. 30 minut. Normalna obsługa piekarnika parowego jest możliwa dopiero po zakończeniu tego procesu. ■ Postępować według instrukcji na wyświetlaczu. Proszę pamiętać, że rezultaty czyszczenia nie są w takiej sytuacji optymalne.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać zasilanie piekarnika parowego na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, wezwać serwis Miele.

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Komora gotowania się nie nagrzewa.	Tryb pokazowy jest uaktywniony. Piekarnik parowy można wprawdzie obsługiwać, ale grzanie w komorze gotowania nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Handel“).
	Komora gotowania ogrzała się przez pracę zabudowanej poniżej szuflady do podgrzewania. ■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory gotowania.
Piekarnik parowy po przeprowadzce nie przechodzi od nagrzewania do gotowania.	Temperatura wrzenia wody się zmieniła, ponieważ nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości. ■ W celu dostosowania temperatury wrzenia należy przeprowadzić proces odkamieniania (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Konserwacja“).
Podczas pracy z urządzenia wydostaje się niezwykle dużo pary lub para pojawia się w nietypowych miejscach.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte. ■ Zamknąć drzwiczki.
	Uszczelka drzwiczek nie jest prawidłowo osadzona. ■ Docisnąć z powrotem uszczelkę drzwiczek, tak żeby była wszędzie gładko i równo wpasowana.
	Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia. ■ Wezwać serwis Miele w celu wymiany uszczelki drzwiczek. ■ Do czasu wymiany nie przeprowadzać żadnych procesów gotowania z parą ani czyszczenia w programie konserwacyjnym HydroClean.
Podczas czyszczenia z HydroClean w rynience ociekowej zebrała się woda aż do wysokości stopek.	Piekarnik parowy jest nieszczelny. ■ Usunąć wodę i ewentualnie dokończyć jeszcze proces czyszczenia. ■ Wezwać serwis Miele.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Funkcje Start o **i** Gotowe o **nie są wymienione.**	Temperatura w komorze urządzenia jest za wysoka, np. po zakończeniu procesu. ■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.
	W przypadku programów konserwacyjnych te funkcje generalnie nie są oferowane.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku parowym. ■ Gdy tylko piekarnik parowy zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają zawsze reagować również przy wyłączonym piekarniku parowym, należy wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.
	Piekarnik parowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej. ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika parowego jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
	Wystąpił problem w sterowaniu. ■ Naciskać przycisk wł./wył. ⏻, aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.

Hałasy

Problem	Przyczyna i postępowanie
Podczas pracy i po wyłączeniu piekarnika parowego słychać hałas (burczenie).	Ten odgłos nie wskazuje na nieprawidłowe działanie lub usterkę urządzenia. Powstaje on przy pobieraniu i odpompowywaniu wody.
Po wyłączeniu słychać jeszcze hałas dmuchawy.	Dmuchawa nadal działa. Piekarnik parowy jest wyposażony w dmuchawę, która odprowadza na zewnątrz opary z komory gotowania. Dmuchawa pracuje dalej po wyłączeniu piekarnika parowego. Dmuchawa wyłącza się automatycznie po jakimś czasie.

Niezadowalające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po upływie czasu podanego w tabeli wypieków ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.	Ustawiona temperatura nie zgadza się z przepisem. ■ Zmienić temperaturę.
	Przepis został zmieniony. Przykładowo w przypadku dodania większej ilości płynu lub jajek czas pieczenia ulega przedłużeniu. ■ Dopasować temperaturę i/lub czas pieczenia do zmienionego przepisu.
Ciasto/wypiek wykazuje duże różnice w przyrumienieniu.	Została ustawiona zbyt wysoka temperatura.
	Pieczono na więcej niż dwóch poziomach równocześnie. ■ Do pieczenia należy stosować maksymalnie dwa poziomy.
Po czyszczeniu HydroClean **w komorze gotowania są jeszcze zabrudzenia.**	Został wybrany zbyt niski poziom czyszczenia. ■ W razie potrzeby uruchomić ponownie HydroClean z wyższym poziomem czyszczenia.
	Przed startem fazy suszenia komora gotowania nie została wyczyszczona wcale lub tylko pobieżnie. ■ W razie potrzeby uruchomić HydroClean ponownie. ■ Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiednie wezwanie, wytrzeć dokładnie komorę gotowania wilgotną ściereczką.

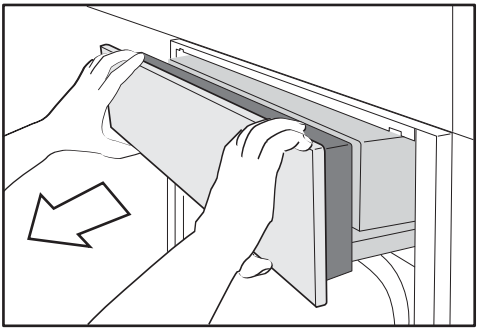
Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Piekarnik parowy nie daje się włączyć.	Wyskoczył bezpiecznik. ■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć piekarnik parowy od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę, – wyłączając odpowiedni bezpiecznik instalacyjny/ wykręcając całkowicie z oprawki bezpiecznik topikowy lub – wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić piekarnika parowego, proszę wezwać elektryka lub serwis Miele.
Oświetlenie komory nie działa.	Lampka jest uszkodzona. ■ Wezwać serwis, jeśli należy wymienić lampkę.
Panel sterowania nie otwiera/nie zamyka się automatycznie pomimo wielokrotnego naciskania przycisku dotykowego ⊡.	W obszarze wychylania panelu sterowania znajduje się jakiś przedmiot. ■ Usunąć przedmiot.
	Ochrona przed przygnieceniem reaguje z dużą wrażliwością, dlatego okazjonalnie może się zdarzyć, że panel sterowania się nie otwiera ew. nie zamyka. ■ Otworzyć/zamknąć panel sterowania ręcznie (patrz koniec rozdziału). ■ Jeśli problem występuje często, wezwać serwis Miele.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można otworzyć drzwiczek przyciskiem dotykowym ⊟.	Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył. Z tego powodu przycisk dotykowy ⊟ nie reaguje przy wyłączonym piekarniku parowym. ■ Gdy tylko piekarnik parowy zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają zawsze reagować również przy wyłączonym piekarniku parowym, należy wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Jeśli drzwiczki muszą zostać otwarte, ponieważ np. w komorze urządzenia znajduje się jeszcze potrawa, otworzyć drzwiczki ręcznie (patrz koniec rozdziału). ■ Jeśli problem wystąpi ponownie, wezwać serwis Miele.
HydroCleaner (detergent) został wlany do zbiornika wody.	Nie przestrzegano wskazówek na wyświetlaczu. W celu osiągnięcia optymalnych rezultatów czyszczenia poszczególne kroki procesu czyszczenia są do siebie wzajemnie dostosowane. Proszę zawsze postępować według wskazówek na wyświetlaczu (patrz również rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Konserwacja“). Jeśli proces czyszczenia z HydroClean nie został jeszcze uruchomiony: ■ Wyłączyć piekarnik parowy, żeby przerwać proces czyszczenia. ■ Opróżnić zbiornik wody i dokładnie go wypłukać. ■ Uruchomić ponownie HydroClean. Gdy proces czyszczenia został już przeprowadzony za pomocą HydroClean: W fazie płukania cały system zostanie wielokrotnie przepłukany świeżą wodą. Po zakończeniu procesu czyszczenia wszystkie pozostałości detergentu są usunięte. ■ W razie potrzeby uruchomić HydroClean ponownie.

Ręczne otwieranie panelu sterowania

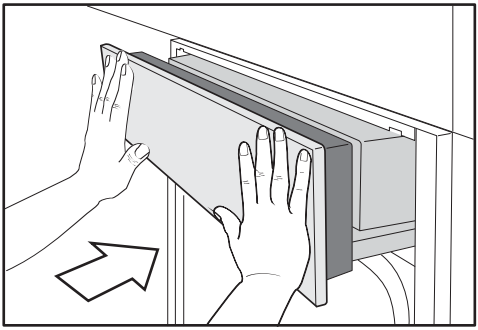
- Otworzyć ostrożnie drzwiczki.



- Chwycić panel sterowania od góry i od dołu.
- Najpierw wyciągnąć panel sterowania do przodu.
- Ostrożnie pchnąć panel sterowania do góry.

Ręczne zamykanie panelu sterowania

- Chwycić panel sterowania od góry i od dołu.
- Ostrożnie nacisnąć panel sterowania do dołu.

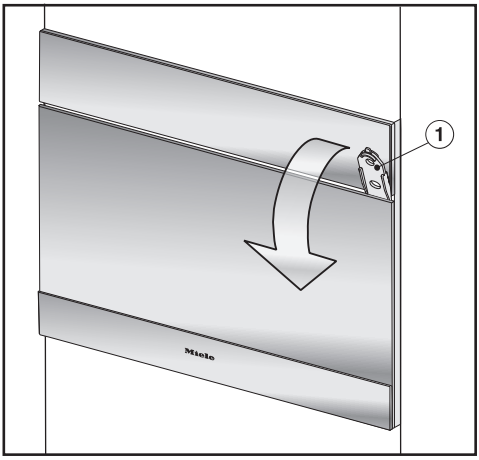


- Wsunąć panel sterowania.

Ręczne otwieranie drzwiczek

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Szyba drzwiczek może być gorąca. Można się oparzyć o szybę drzwiczek.
Założyć rękawice do gorących garnków przy otwieraniu gorących drzwiczek.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez parę.
Przy gotowaniu z parą przy otwieraniu drzwiczek może się ulatniać bardzo dużo gorącej pary. Gorącą parą można się oparzyć.
Proszę się cofnąć i poczekać, aż para się ulotni, zanim wyjmie się potrawę.



- Włożyć dostarczony wraz z urządzeniem otwieracz ① w szczelinę pomiędzy drzwiczkami i panelem ok. 3 cm od prawej strony i pociągnąć drzwiczki do przodu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie i gorącą potrawę.
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, prowadnice boczne, wyposażenie, potrawę i szybę drzwiczek.
Zakładać rękawice do gorących garnków przy wyjmowaniu gorących potraw, przy pracach w gorącej komorze gotowania oraz przy zamykaniu gorących drzwiczek.

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
- Brytfanny Gourmet w różnych rozmiarach
- Pokrywa dla brytfanny Gourmet

Inne

- Blachy do pieczenia
- Okrągła forma do pieczenia
- Wysuwy FlexiClip HFC 71
- Ruszt na naczynia do gotowania o szerokości 325 mm

Środki do czyszczenia i pielęgnacji

- HydroCleaner
  Specjalny środek czyszczący do czyszczenia komory gotowania w programie konserwacyjnym HydroClean. Nadaje się szczególnie do usuwania silnych, mocno przywartych zabrudzeń.
- DGClean
  Specjalny środek czyszczący do ręcznego czyszczenia komory gotowania przy silniejszych zabrudzeniach, szczególnie po pieczeniu mięs.
- Tabletki do odkamieniania (6 sztuk)
- Uniwersalna ściereczka mikrofazowa do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń

Na stronie 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 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.

W stanie zabudowanym identyfikator modelu i numer seryjny urządzenia znajdują się także na małej tabliczce u góry na otwartym panelu sterowania.

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.

Piekarnik parowy może zostać uszkodzony przez nieprawidłowy montaż.

Montaż urządzenia do gotowania na parze powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów.

▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej piekarnika parowego 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 elektroinstalatora.

▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać piekarnika parowego do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

▶ Proszę zwrócić uwagę na to, żeby gniazdo elektryczne było łatwo dostępne również po zabudowie urządzenia.

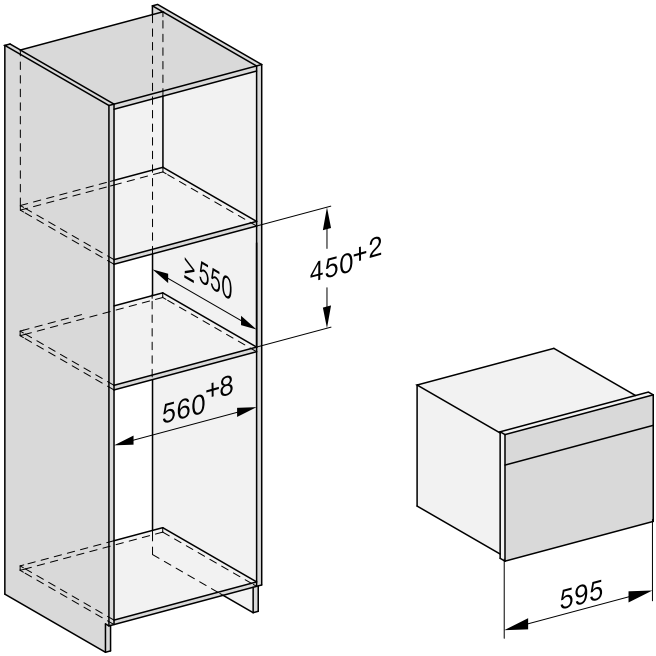
▶ Piekarnik parowy musi być umieszczony w takim miejscu, żeby była widoczna zawartość naczyń do gotowania na najwyższym poziomie wsuwania. Tylko wtedy można uniknąć zranień spowodowanych przelaniem gorących potraw.

Wymiary do zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

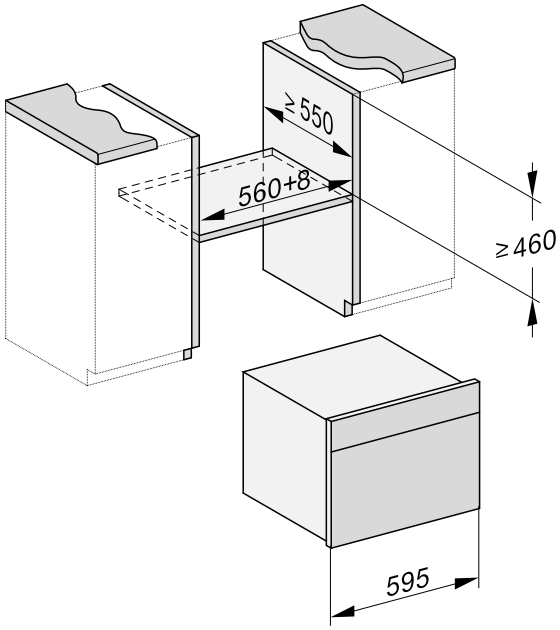
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

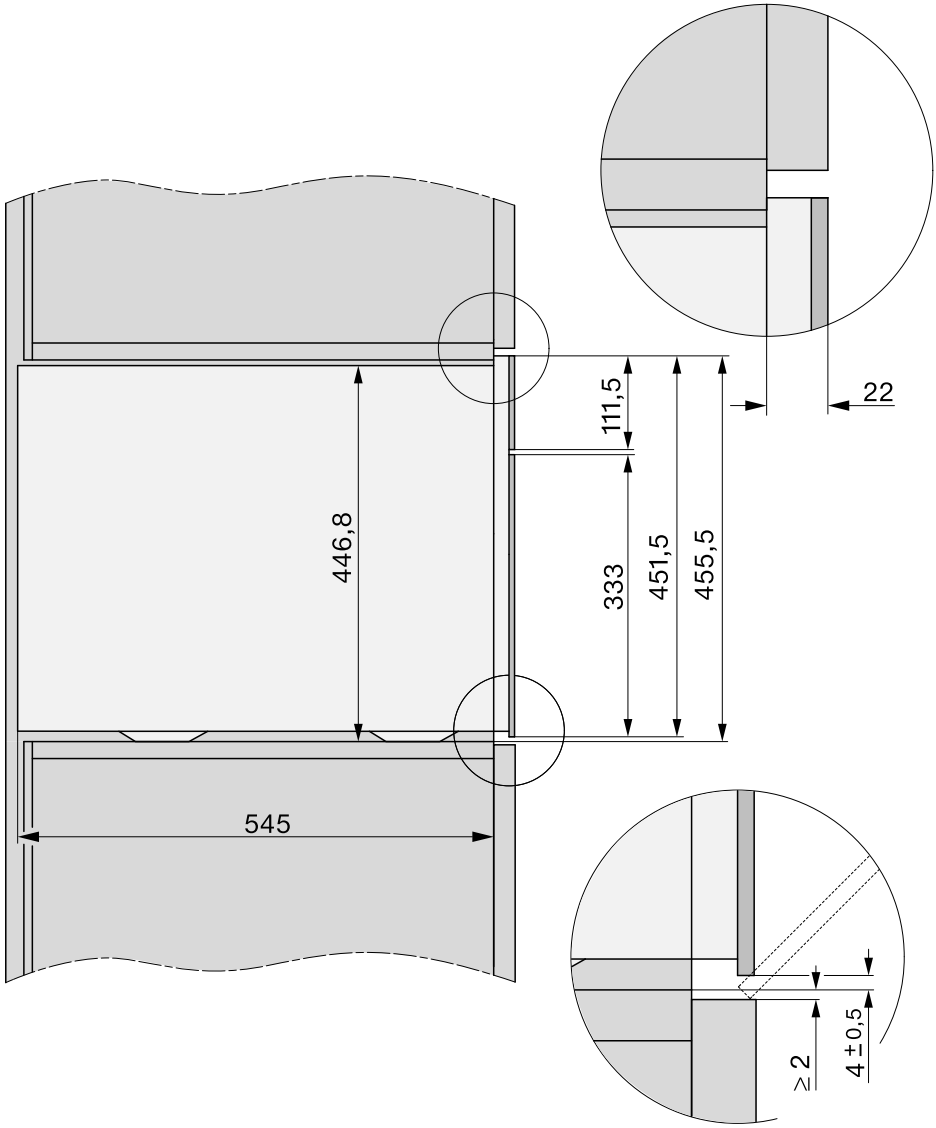


Zabudowa w szafce podblatowej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

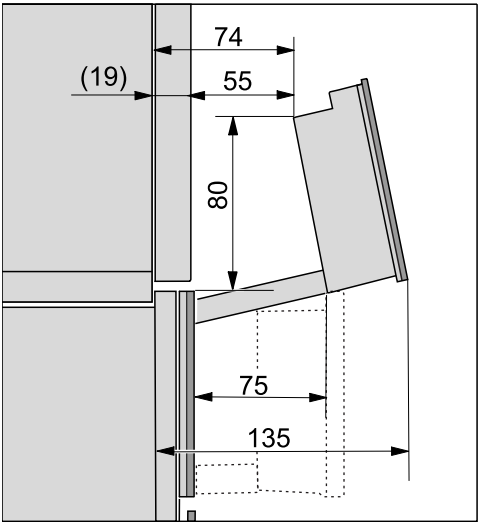


Widok z boku

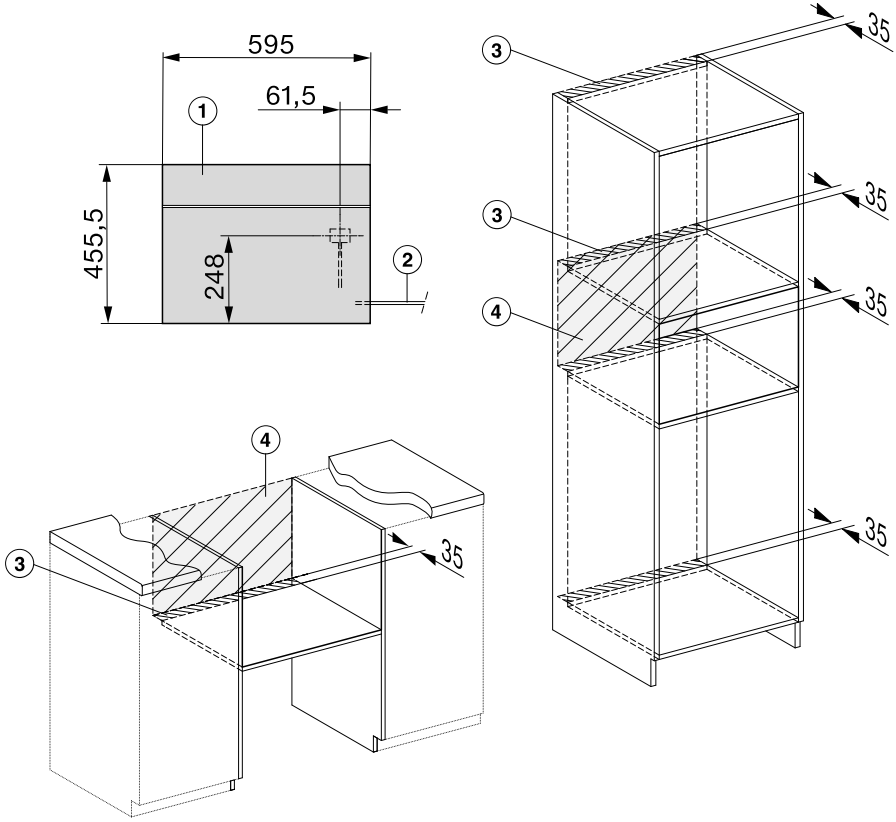


Obszar wychylenia panelu sterowania

W obszarze wychylenia panelu sterowania nie może się znajdować żaden przedmiot (np. uchwyt drzwi), który mógłby przeszkadzać w otwieraniu i zamykaniu panelu sterowania.



Podłączenie i wentylacja



① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm

③ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm^2

④ Bez przyłączy w tym obszarze

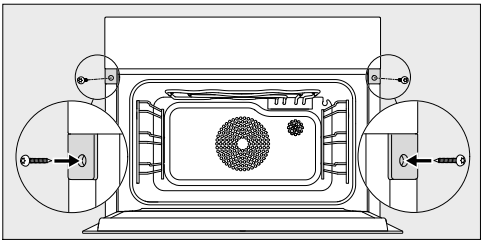
Zabudowa piekarnika parowego

- Podłączyć przewód zasilający do piekarnika parowego.

Do przenoszenia piekarnika parowego należy wykorzystać uchwyty po bokach obudowy.

Generator pary nie będzie bezusterkowo pracować, jeśli piekarnik parowy nie będzie wypoziomowany.
Odchylenie od poziomu może wynosić maksymalnie 2°.

- Wsunąć piekarnik parowy do niszy do zabudowy i go wyrównać.
  Zwrócić uwagę na to, żeby nie przytrzasnąć ani nie uszkodzić kabla przyłączeniowego.
- Otworzyć drzwiczki.



- Zamocować piekarnik parowy do bocznych ścianek szafki za pomocą dołączonych do urządzenia wkrętów do drewna (3,5 x 25 mm).
- Podłączyć piekarnik parowy do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić wszystkie funkcje urządzenia zgodnie z instrukcją użytkowania.

Podłączenie elektryczne

Piekarnik parowy jest seryjnie wyposażony we wtyczkę do podłączenia do gniazda ochronnego.

Ustawić piekarnik parowy 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 przegrzanie.
Użytkowanie piekarnika parowego za pośrednictwem gniazd wielokrotnych i przedłużaczy może doprowadzić do przeciążenia 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 przyłączony jest piekarnik parowy, za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) typu ⊟.

Uszkodzony przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie na specjalny przewód przyłączeniowy takiego samego typu (do nabycia 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 użytkowania lub na tabliczce znamionowej. Porównać te wartości z danymi przyłącza elektrycznego w miejscu instalacji.
W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektroinstalatora.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym 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 zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Patrz np. opis w aktualnym wydaniu VDE-AR-E 2510-2.

Potrawy testowe wg EN 60350-1 (programy gotowania na parze)

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	3 1		[1] [°C]	[min]
Zaopatrzenie w parę						
Brokuł (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Rozprowadzenie pary						
Brokuł (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Pojemność urządzenia						
Groch (8.3)	2x DGGL 12	każde 1500	1, 2		100	–[2]

3 1 Poziom, Program, Temperatura, Czas trwania
Gotowanie na parze, Gotowanie na parze Eco

[1] Wsunąć potrawę testową do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).

[2] Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.

Potrawy testowe – gotowanie zestawu obiadowego[1] (program Gotowanie na parze)

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	3 1 [2]	[°C]	Wysokość [cm]	[min]
Ziemniaki, twarde, ćwiartowane[3]	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Filet z łososia, głęboko mrożony, nie rozmrażany	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Różyczki brokułu	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

Poziom, 3 1 Temperatura, Czas trwania

[1] Sposób postępowania – patrz rozdział „Gotowanie na parze“, punkt „Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne“.

[2] Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1.

[3] Wsunąć 1. potrawę testową (ziemniaki) do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1 (programy piekarnikowe)

Potrawa testowa	Akcesoria	Poziom	Program	[°C]	[min]	Booster	Rozgrzewanie
Ciasteczka wyciskane (7.5.2)	1 blacha do pieczenia	2	Termonawiew Plus	140	34–36 (35)	nie	nie
	2 blachy do pieczenia	1	Termonawiew Plus	140	39–41 (40)	nie	nie
		3[1]			36–38 (37)		
	1 blacha do pieczenia	2	Grzanie górne/dolne	140	29-31 (29)	tak	tak
Babeczki (7.5.3)	1 blacha do pieczenia	2	Ciasta specjalne	150	34–37 (34)	tak	nie
	2 blachy do pieczenia	1, 2	Ciasta specjalne	140	43-46 (44)	tak	nie
Biszkopt (7.6.1)	1 tortownica 26 cm (na ruszcie)	2	Grzanie górne/dolne	160	30	tak	tak
Szarlotka (7.6.2)	1 tortownica 20 cm (na ruszcie)	2	Termonawiew Plus	160	95–105 (100)	nie	nie
	2 tortownice 20 cm (na ruszcie)	2	Grzanie górne/dolne	160	85–95 (85)	tak	tak
Tosty (chleb biały przemysłowy) (9.2)	ruszt	2	Grill duży	poziom 3	4,5	nie	5,5 min
Burger (9.3)	ruszt	3	Grill duży	poziom 3	1. strona: 10 2. strona: 6	nie	10 min
	blacha uniwersalna	2					

Poziom, Program, Temperatura/Poziom grillowania, Czas trwania, Booster
Termonawiew Plus, Grzanie górne/dolne, Ciasta specjalne, Grill duży

[1] Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

[2] Wartości w nawiasach oznaczają optymalny czas przyrządzania.

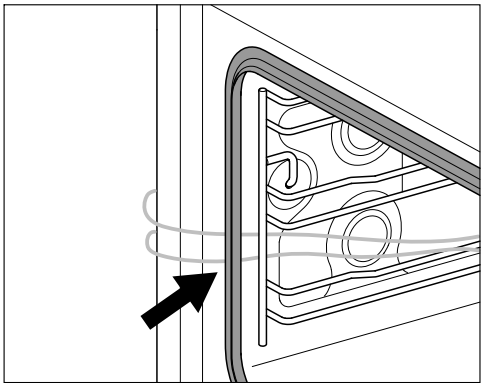
Klasa efektywności energetycznej wg EN 60350-1

Ustalenie klasy efektywności energetycznej odbywa się wg 60350-1.

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Pomiar odbywa się w programie Termonawiew Eco.
- Wybrać ustawienie Oświetlenie | „Wł." na 15 sekund (patrz rozdział „Ustawienia", punkt „Oświetlenie").
- Podczas pomiaru w komorze gotowania znajduje się wyłącznie wyposażenie wymagane do przeprowadzenia pomiaru. Nie stosować żadnego innego ewentualnie dostępnego wyposażenia, jak np. wysuwy FlexiClip.
- Do pomiaru termoelementy muszą zostać przełożone przez uszczelkę drzwiczek. W tym celu należy wyciągnąć uszczelkę drzwiczek z rowka i dwukrotnie przebić. Przełożyć termoelementy przez oba otwory w uszczelce drzwiczek. Następnie wcisnąć uszczelkę z powrotem w rowek, tak żeby była wszędzie gładko i równo wpasowana.



- W następnym kroku wyjąć sitko podłogowe i wlać do odpływu tyle wody, aż powierzchnia wody stanie się widoczna.
- Ważnym warunkiem dla ustalenia klasy efektywności energetycznej jest szczelne zamknięcie drzwiczek podczas pomiaru.
  W zależności od zastosowanych elementów pomiarowych szczelność uszczelki drzwiczek może zostać w większym lub mniejszym stopniu naruszona. Ma to negatywny wpływ na wynik pomiaru.

Informacje dla instytutów testowych

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	DGC 7440 HCX Pro
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEI_{cavity})	81,6
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	0,99 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,61 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	47 l
Masa urządzenia	40,2 kg

Pobór mocy w trybie wyłączenia, wyświetlanie godziny wyłączone	maks. 0,3 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia, wyświetlanie godziny włączone	maks. 0,8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	maks. 2,0 W
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	20 min
Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy połączeniu z siecią	20 min
Zakres częstotliwości modułu Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Moc nadawania modułu Wi-Fi	maks. 100 mW

Deklaracja zgodności

Niniejszym Miele oświadcza, że ten piekarnik parowy 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
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie https://miele.pl/manual przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

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 adresse>/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

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

Miele

DGC 7440 HCX Pro

pl-PL

M.-Nr 12 207 540 / 03