

Instrukcja użytkowania i montażu

Urządzenie do gotowania na parze z kuchnią mikrofalową



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	7
Ochrona środowiska naturalnego	18
Przegląd	19
Urządzenie do gotowania na parze	19
Tabliczka znamionowa	20
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	20
Elementy sterowania	22
Przycisk wł./wył.	23
Czujnik zbliżeniowy	23
Przyciski dotykowe	24
Wyświetlacz dotykowy	25
Symbole	26
Zasady obsługi	27
Wybieranie punktu menu	27
Przewijanie	27
Wychodzenie z menu.....	27
Zmiana wartości lub ustawienia.....	27
Zmiana ustawienia na liście wyboru	27
Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych.....	27
Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego.....	27
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego	28
Wprowadzanie liter	28
Wyświetlanie menu kontekstowego.....	28
Przesuwanie wpisów	28
Wyświetlanie wysuwanego menu	29
Pomoc	29
Aktywacja MobileStart	29
Opis działania	30
Tryb gotowania na parze	30
Zbiornik wody	30
Temperatura.....	30
Czas trwania	30
Hałasy.....	30
Nagrzewanie	30
Gotowanie	30
Redukcja pary	31
Tryb mikrofalowy.....	31
Sposób działania.....	31
Wybór naczyń.....	32
Taca szklana	36
Oświetlenie w komorze urządzenia	36

Pierwsze uruchomienie	37
Miele@home	37
Ustawienia podstawowe.....	38
Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze	39
Dostosowywanie temperatury wrzenia.....	39
Ustawienia	40
Przegląd ustawień	40
Wywoływanie menu „Ustawienia“	43
Język ▾	43
Godzina	43
Data	44
Oświetlenie	44
Ekran startowy	44
Wyświetlacz	45
Głośność.....	45
Jednostki	46
Quick Mikrofale.....	46
Popcorn.....	46
Utrzymywanie ciepła.....	46
Redukcja pary.....	47
Temperatury proponowane	47
Moce proponowane	47
Twardość wody	48
Czujnik zbliżeniowy	49
Bezpieczeństwo	50
Rozpoznawanie frontu	50
Miele@home	51
Zdalne sterowanie	52
Aktywacja MobileStart	52
SuperVision	52
RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)	53
Wersja oprogram.	54
Informacje prawne	54
Handel.....	54
Ustawienia fabryczne.....	54
Czas pracy (razem).....	54
Alarm i minutnik	55
Korzystanie z funkcji Alarm	55
Korzystanie z funkcji Minutnik	56
Menu główne i podmenu.....	57

Spis treści

Obsługa	58
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania	59
Zmiana temperatury	59
Zmiana mocy mikrofal	59
Ustawianie czasów przyrządzania	60
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania	60
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania	60
Wstrzymywanie procesu przyrządzania w programach z mikrofalami	61
Wstrzymywanie procesu przyrządzania w programach z parą	61
Przerywanie procesu przyrządzania	62
Zmiana programu	62
Quick Mikrofales i Popcorn	63
Co warto wiedzieć o gotowaniu na parze	64
Cechy szczególne gotowania na parze	64
Naczynia do gotowania	64
Taca szklana	64
Poziom wsuwania	65
Produkty głęboko mrożone	65
Temperatura	65
Czas trwania	65
Gotowanie z płynem	65
Przepisy własne	65
Gotowanie na parze	66
Gotowanie na parze Eco	66
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	66
Warzywa	67
Ryby	70
Mięso	73
Ryż	75
Zboża	76
Makarony/Wyroby mączne	77
Knedle	78
Warzywa strączkowe, suszone	79
Jajka kurze	81
Owoce	82
Wędliny	82
Skorupiaki	83
Małże	84
Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne	85
Sous-vide	87

Zastosowania specjalne	94
Podgrzewanie parą	94
Rozmrażanie parą	96
Blanszowanie	99
Pasteryzacja	99
Wyrastanie ciasta drożdżowego	102
Dezynfekcja naczyń	102
Zestaw obiadowy – ustawienia automatyczne	103
Podgrzewanie wilgotnych ręczników	103
Topienie żelatyny	104
Dekrytalizacja miodu	104
Topienie czekolady	104
Wytwarzanie jogurtu	105
Wytapianie słoniny	106
Duszenie cebuli	106
Odsokowywanie	107
Obieranie ze skórki	108
Konserwacja jabłek	108
Szybkie gotowanie	109
Gotowanie ziemniaków w mundurkach (twardych)	110
Gotowanie ryżu	111
Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami	112
Rozmrażanie	113
Podgrzewanie	116
Programy automatyczne	120
Kategorie	120
Korzystanie z programów automatycznych	120
Szukanie	121
MyMiele	122
Programy własne	123
Informacje dla instytutów testowych	126
Czyszczenie i konserwacja	128
Nieodpowiednie środki czyszczące	129
Czyszczenie frontu	129
Czyszczenie komory urządzenia	129
Czyszczenie zbiornika wody	130
Czyszczenie wyposażenia	130
Czyszczenie przewodnic bocznych	130

Spis treści

Konserwacja	131
Odkamienianie	131
Namaczanie	132
Co robić, gdy...	133
Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu	133
Nieoczekiwane zachowania	134
Hałasy	136
Niezadowolające rezultaty	137
Problemy ogólne lub usterki techniczne	138
Wyposażenie dodatkowe	139
Serwis	140
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	140
Gwarancja	140
Instalacja	141
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	141
Wskazówki dotyczące zabudowy	142
Wymiary do zabudowy	143
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej	143
Zabudowa w szafce podblatowej	144
Widok z boku	145
Przyłącza i wentylacja	146
Zabudowa urządzenia do gotowania na parze	147
Przyłącze świeżej wody	148
Podłączenie elektryczne	150
Dane techniczne	151
Deklaracja zgodności	151
Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego	151
Prawa autorskie i licencje	152

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Urządzenie do gotowania na parze z kuchnią mikrofalową w dalszej części tej instrukcji użytkowania dla ułatwienia jest określane jako urządzenie do gotowania na parze lub po prostu urządzenie.

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

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

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

► Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.

Gdy w kuchni mikrofalowej suszy się materiały palne, odparowuje zawarta w nich wilgoć. Z tego powodu materiały mogą wyschnąć i same się zapalić.

Nigdy nie stosować urządzenia do gotowania na parze do przechowywania i suszenia materiałów palnych.

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

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

► 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 urządzeniu do gotowania na parze: 2, w klasie efektywności energetycznej E.

Dzieci w gospodarstwie domowym

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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.

► Zagrożenie promieniowaniem mikrofalowym:

Prace konserwacyjne i naprawy, które wymagają zdjęcia pokrywy, mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów.

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

► Sprawdzić drzwiczki i uszczelkę drzwiczek pod kątem uszkodzeń. Do czasu doprowadzenia urządzenia do pełnej funkcjonalności przez technika serwisowego proszę nie stosować programów z mikrofalami.

► W przypadku uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze po włączeniu mogłaby nastąpić emisja mikrofal poza urządzenie, co z kolei oznacza zagrożenie dla użytkownika. Nie używać urządzenia do gotowania na parze, gdy:

- drzwiczki są wykrzywione,
- front urządzenia ma wgniecenia lub wygięcia,
- zawiasy drzwiczek są obłuzowane,
- na obudowie, drzwiczkach, uszczelce drzwiczek lub na ściankach komory urządzenia widoczne są dziury lub pęknięcia,
- pomiędzy szybami w drzwiczkach znajduje się wilgoć.

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie do gotowania na parze musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:

- bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
- bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
- wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

► Gdy urządzenie do gotowania na parze zostało zabudowane za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z urządzenia do gotowania na parze. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie urządzenie do gotowania na parze, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze całkowicie ostygnie.

► Podłączenie do wody może zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami przy montażu lub instalacji.

► Urządzenie do gotowania na parze może być podłączone wyłącznie do zimnej wody.

► Zawór odcinający wodę musi być łatwo dostępny po zabudowie urządzenia.

► Przed podłączeniem należy sprawdzić wąż wodny pod kątem widocznych uszkodzeń.

► Wbudowany system Waterproof chroni niezawodnie przed szkodami wodnymi pod następującymi warunkami:

- Urządzenie do gotowania na parze jest prawidłowo zainstalowane (podłączone do prądu i wody).
- W przypadku widocznych uszkodzeń urządzenie do gotowania na parze zostaje bezzwłocznie naprawione.
- Zawór wodny jest zamykany w przypadku dłuższej nieobecności (np. urlopu).

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę i gorące powierzchnie. Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o gorącą parę, komorę urządzenia, prowadnice boczne, potrawę i wyposażenie.
Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą potrawę.
Potrawa może się przelać przy wsuwaniu lub wyjmowaniu naczyń do gotowania. Gorącą potrawą można się oparzyć.
Uważać przy wsuwaniu lub wysuwaniu naczyń do gotowania na to, żeby gorąca potrawa się nie przelała.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.
Po zakończeniu procesu przyrządzania w wytwornicy pary znajduje się jeszcze gorąca woda, która zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Przy wyjmowaniu i odstawianiu zbiornika wody należy uważać na to, żeby zbiornik na wodę się nie przewrócił.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić.
Nie stosować urządzenia do gotowania na parze do pasteryzacji i podgrzewania puszek.
- ▶ Naczynia z tworzyw sztucznych, które nie są odporne na temperaturę i parę, topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.
Stosować do gotowania na parze wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odporne na temperaturę (do 100 °C) i parę. Przestrzegać danych producenta naczyń.
- ▶ Produkty spożywcze, które są przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji urządzenia do gotowania na parze. Nie przechowywać żadnych produktów spożywczych w komorze urządzenia i nie stosować do gotowania żadnych przedmiotów, które mogą rdzewieć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

Program Mikrofale

► Proszę pamiętać, że czasy gotowania, podgrzewania, rozmrażania w programach z mikrofalami są często znacznie krótsze, niż w programach bez mikrofal. Zbyt długie czasy włączenia prowadzą do wysuszenia i ewentualnego samozapłonu produktów spożywczych.

► Program Mikrofale  służy do podgrzewania produktów spożywczych i napojów. Nie stosować programu Mikrofale  do suszenia np. kwiatów, ziół, chleba, bułek lub innych materiałów łatwo palnych ze względu na niebezpieczeństwo odniesienia zranień i zagrożenie pożarowe.

► Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkt spożywczy lub go mieszać, żeby został równomiernie podgrzany i przestrzegać podanych czasów wyrównawczych przy podgrzewaniu, rozmrażaniu i gotowaniu. Czasy wyrównawcze to czasy spoczynkowe, w których temperatura rozkłada się równomiernie w potrawie.

► Niebezpieczeństwo zranień przez gorące produkty spożywcze. Przy podgrzewaniu produktów spożywczych ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w produkcie spożywczym, dzięki czemu naczynie pozostaje chłodniejsze (wyjątek: kamionka żaroodporna). Naczynie podgrzewa się tylko dzięki przenoszeniu ciepła z produktu spożywczego. Po wyjęciu produktu spożywczego należy sprawdzić, czy ma on żądaną temperaturę. Proszę się nie sugerować temperaturą naczynia!

Szczególną uwagę na właściwą temperaturę należy zwrócić przy podgrzewaniu jedzenia dla niemowląt! Po podgrzaniu jedzenie dla niemowląt należy dobrze zamieszać lub wstrząsnąć, a następnie spróbować, czy dziecko się nim nie oparzy.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Program Mikrofale  nie nadaje się do czyszczenia i dezynfekcji przedmiotów pierwszej potrzeby, ponieważ mogą przy tym występować wysokie temperatury. Przy wyjmowaniu przedmiotów można się oparzyć.

► Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach. W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji.

Nigdy nie podgrzewać produktów spożywczych ani płynów w zamkniętych pojemnikach lub butelkach. Otworzyć wcześniej pojemnik, a w przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej zakrętkę i smoczek.

► Przy gotowaniu, szczególnie przy podgrzewaniu płynów w programie Mikrofale , może się zdarzyć, że temperatura wrzenia zostanie wprowadzone osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie. To zatrzymanie wrzenia może prowadzić do wybuchowego przegotowania, tak że przy wyjmowaniu naczynia mogą się Państwo oparzyć gorącym płynem. W niekorzystnych okolicznościach ciśnienie może być tak silne, że drzwiczki same się otworzą.

Wymieszać płyn przed podgrzewaniem lub gotowaniem. Po podgrzewaniu odczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

► Gdy podgrzewa się jajka bez skorupki, po gotowaniu żółtko jajka może wytrysnąć pod wysokim ciśnieniem.

Wcześniej należy wielokrotnie nakłuć skorórkę żółtka.

► Gdy podgrzewa się jajka w skorupkach, pękają one, także po wyjęciu z komory gotowania.

Jajka w skorupkach należy gotować tylko w programie Gotowanie na parze  lub w odpowiednim programie automatycznym. Nie podgrzewać jajek gotowanych na twardo w trybie mikrofalowym.

► Gdy podgrzewa się lub gotuje produkty spożywcze z twardą skorórką lub łupiną, jak pomidory, kiełbaski, kartofle w mundurkach, bakłażany, mogą one pękać.

Takie produkty spożywcze należy wcześniej wielokrotnie nakłuć lub naciąć, żeby powstająca para mogła się ulotnić.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Poduszcзки wypełnione ziarnami, pestkami wiśni lub żelem i podobne rzeczy mogą się zapalić, także gdy po podgrzewaniu zostaną wyjęte z komory gotowania. Proszę ich nie podgrzewać w programie Mikrofale .

▶ Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki urządzenia do gotowania na parze należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Zatrzymać proces wyłączając urządzenie do gotowania na parze i wyciągając wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.

▶ W przypadku naczyń z pustymi uchwytami i gałkami przykrywek, do pustych przestrzeni może się dostać wilgoć. Odparowanie wilgoci może wytworzyć tak wysokie ciśnienie, że puste przestrzenie zostaną zniszczone w sposób wybuchowy (wyjątek: puste przestrzenie są wystarczająco wentylowane).

Nie stosować żadnych naczyń z pustymi uchwytami i gałkami w programie Mikrofale .

▶ Naczynia plastikowe nieodpowiednie do mikrofal mogą zostać zniszczone w programie Mikrofale  i w programach z mikrofalami, uszkadzając urządzenie do gotowania na parze.

Nie stosować żadnych metalowych pojemników, folii aluminiowej, sztuców, naczyń o metalizowanej powierzchni, szkła kryształowego z zawartością ołowiu, salatek o rowkowanych brzegach, naczyń plastikowych z tworzyw sztucznych nieodpornych temperaturowo, naczyń drewnianych, metalowych klipsów, plastikowych ani papierowych klipsów z umieszczonym wewnątrz drutem, kubeczków plastikowych z niedokładnie zdjętą pokrywką aluminiową (patrz rozdział „Tryb mikrofalowy”, punkt „Wybór naczyń”).

▶ Zagrożenie pożarowe przez pojemniki z materiałów palnych. Pojemniki jednorazowe z tworzyw sztucznych muszą wykazywać właściwości wymienione w rozdziale „Tryb mikrofalowy”, punkt „Wybór naczyń”. Nie pozostawiać urządzenia do gotowania na parze bez dozoru, gdy podgrzewa się lub gotuje produkty spożywcze w pojemnikach jednorazowych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych.

▶ Opakowania do utrzymywania w cieple składają się między innymi z cienkiej folii aluminiowej, która odbija mikrofae. Papier, który obejmuje folię aluminiową, może się z tego powodu tak mocno rozgrzać, że zacznie się palić.

Nie podgrzewać w programach z mikrofalami żadnych produktów spożywczych w opakowaniach utrzymujących ciepło, jak np. torebki na grillowane kurczaki.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Gdy użyje się urządzenia do gotowania na parze bez potrawy lub z niewłaściwym załadunkiem w programie Mikrofales (☞), urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.

Zawsze stosować tacę szklaną w programie Mikrofales (☞), także jako powierzchnię ustawczą dla mniejszych form.

Nie stosować programu Mikrofales (☞) do podgrzewania naczyń ani do suszenia ziół.

Czyszczenie i konserwacja

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

► Zarysowania mogą spowodować zniszczenie szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek ani żadnych ostrych skrobaków metalowych.

► Prowadnice boczne mogą zostać zdemonstrowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie prowadnic bocznych”).

Zamontować prawidłowo prowadnice boczne z powrotem.

► Prowadnice boczne są osadzone w gniazdach z tworzywa sztucznego. Sprawdzić gniazda pod kątem uszkodzeń. Do czasu wymiany uszkodzonych gniazd nie stosować żadnych programów z mikrofalami.

► Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone potrawy i napoje, które dostały się na ścianki komory gotowania ze stali szlachetnej.

Wyposażenie

► Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

► Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa urządzenia do gotowania na parze.

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.

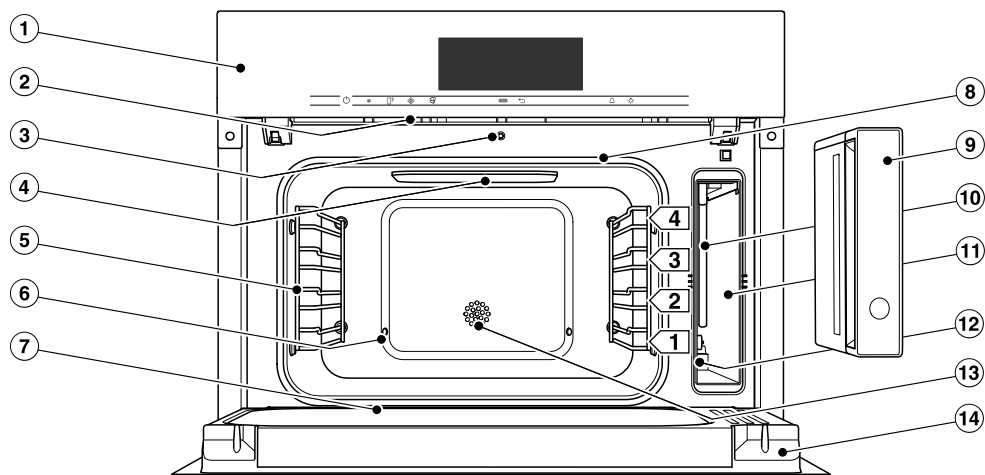
Utylizacja starego urządzenia

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 zaopiekować się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Urządzenie do gotowania na parze



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

Przegląd

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa znajduje się we wnętrzu do wsuwania zbiornika wody. 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, która przy otwartych drzwiczkach jest widoczna na ramie frontowej.

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

Wypożyczenie dostarczone wraz z urządzeniem

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

DMGS 100-30



1 taca szklana

Taca szklana nadaje się do wszystkich programów.

W trybie gotowania na parze można zastosować tacę szklaną do zbierania skapujących cieczy.

W programie Mikrofale  **zawsze** stosować tacę szklaną, także jako powierzchnię ustawczą dla mniejszych form.

375 x 394 x 30 mm (szer. x głęb. x wys.)

Obciążenie tacy szklanej może wynosić maksymalnie 8 kg.

Taca szklana może zostać uszkodzona przez duże wahania temperatury.

Nie ustawiać tacy szklanej na zimnych powierzchniach, jak np. blat roboczy z granitu lub płytek ceramicznych, lecz na odpowiedniej podkładce.

Ruszty i naczynia do gotowania z metalu mogą prowadzić do wytwarzania iskieł w programie Mikrofała

Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.

Nie stosować rusztu ani naczyń do gotowania na parze w programie Mikrofała .

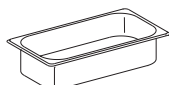
Ruszt i naczynia do gotowania na parze można stosować w programie Szybkie gotowanie i we wszystkich programach z parą.

Ruszt



1 ruszt do ustawiania własnych naczyń

DGG 50-80



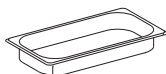
1 naczynie do gotowania na parze bez perforacji

Pojemność 4,2 l /

Pojemność użytkowa 3,6 l

375 x 197 x 80 mm (szer. x głęb. x wys.)

DGG 50-40



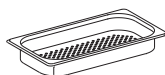
1 naczynie do gotowania na parze bez perforacji

Pojemność 2,2 l /

Pojemność użytkowa 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

DGGL 50-40



2 naczynia do gotowania na parze z perforacją

Pojemność 2,2 l /

Pojemność użytkowa 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania urządzenia do gotowania na parze.

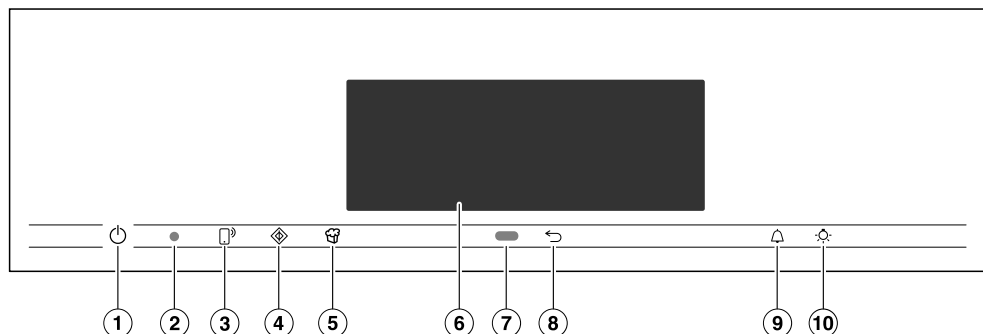
Zeszyt z przepisami Miele „Gotowanie na parze“

Najlepsze przepisy z kuchni eksperymentalnej Miele.

Zeszyt z przepisami Miele „Gotowanie i podgrzewanie“

Najlepsze przepisy z kuchni eksperymentalnej Miele.

Elementy sterowania



- ① Przycisk wł./wył.  w zagłębieniu do włączania i wyłączania urządzenia do gotowania na parze
- ② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ③ Przycisk dotykowy  do sterowania urządzeniem poprzez urządzenie mobilne
- ④ Przycisk dotykowy  Do uruchamiania funkcji Quick Mikrofale
- ⑤ Przycisk dotykowy  do uruchamiania funkcji Popcorn
- ⑥ Wyświetlacz dotykowy do wyświetlania informacji i do obsługi
- ⑦ Czujnik zbliżeniowy do włączania oświetlenia w komorze urządzenia i wyświetlacza oraz do potwierdzania sygnałów dźwiękowych przy zbliżeniu
- ⑧ Przycisk dotykowy  do stopniowego cofania w menu
- ⑨ Przycisk dotykowy  do ustawiania czasów minutnika lub alarmów
- ⑩ Przycisk dotykowy  do włączania i wyłączania oświetlenia w komorze urządzenia

Przycisk wł./wył.

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

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

Czujnik zbliżeniowy

Czujnik zbliżeniowy znajduje się pod wyświetlaczem dotykowym obok przycisku dotykowego . Czujnik zbliżeniowy rozpoznaje, gdy ręka lub jakaś część ciała zostaną przysunięte do wyświetlacza.

Gdy zostały uaktywnione odpowiednie ustawienia, można włączyć oświetlenie w komorze urządzenia, włączyć urządzenie do gotowania na parze lub potwierdzić sygnały dźwiękowe (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Czujnik zbliżeniowy”).

Elementy sterowania

Przyciski dotykowe

Przyciski dotykowe reagują na kontakt z palcem. Każde dotknięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem. Ten dźwięk przycisków można wyłączyć, wybierając ustawienie Głośność | Dźwięk przycisków | Wyl.

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

Przycisk dotykowy	Funkcja
	Aby sterować urządzeniem do gotowania na parze przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja Mobile-Start jest dostępna. Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować urządzeniem do gotowania na parze za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Miele@home”).
	Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Quick Mikrofale. Proces gotowania przebiega z wstępnie ustawioną mocą mikrofal 600 W i czasem gotowania 1 minuta (patrz rozdział „Quick Mikrofale”). Poprzez wielokrotne naciśnięcie tego przycisku dotykowego można stopniowo zwiększyć czas gotowania. Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.
	Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Popcorn. Proces przyrządzania odbywa się z mocą 850 W i czasem trwania 2:50 min (patrz rozdział „Popcorn”). Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.
	Gdy na wyświetlaczu pokazywane jest jakieś menu lub odbywa się jakiś proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego w każdej chwili można ustawić czas minutnika (np. do gotowania jajek) lub czas alarmu (ustaloną godzinę) (patrz rozdział „Alarm i minutnik”).
	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.

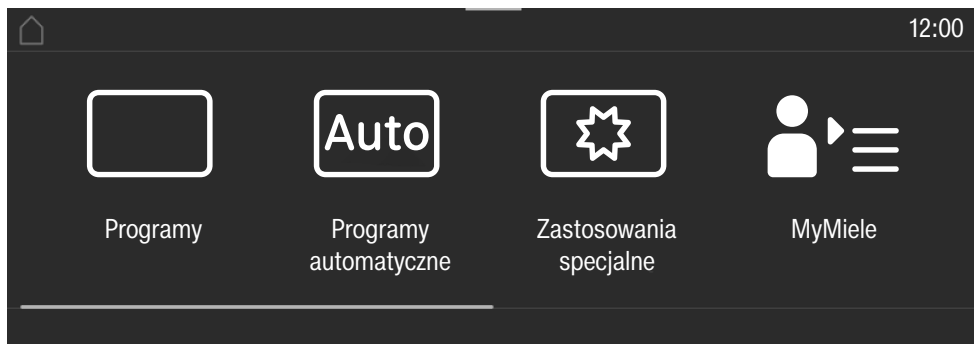
Wyświetlacz dotykowy

Powierzchnia dotykowa wyświetlacza może zostać zarysowana przez spiczaste lub ostre przedmioty, jak np. długopis.

Dotykać wyświetlacza dotykowego wyłącznie palcami.

Proszę uważać, żeby pod wyświetlacz dotykowy nie dostała się woda.

Wyświetlacz dotykowy jest podzielony na kilka obszarów.



W **wierszu nagłówkowym** po lewej stronie wyświetlana jest ścieżka menu. Po szczególne punkty menu są oddzielone od siebie pionową linią. Jeśli ze względu na brak miejsca ścieżka menu nie może być więcej wyświetlana w całości, nadrzędne punkty menu są prezentowane przez ... i.

Gdy dotknie się nazwy menu w wierszu nagłówkowym, wyświetlacz przechodzi do odpowiedniego menu. Aby przejść do ekranu startowego, nacisnąć .

Godzina jest wyświetlana w wierszu nagłówkowym po prawej stronie. Godzinę można ustawić przez naciśnięcie.

Dodatkowo mogą być wyświetlane dalsze symbole, np. SuperVision .

Na górnej krawędzi wiersza nagłówkowego znajduje się pomarańczowa linia, za którą przez pociągnięcie można rozwinąć wysuwane menu. Umożliwia ono włączanie lub wyłączanie ustawień podczas procesu przyrządzania.

Pośrodku pokazywane jest aktualne menu z punktami menu. W tym obszarze można przewijać w prawo lub w lewo, przeciągając palcem po wyświetlaczu. Naciśnięcie dowolnego punktu menu spowoduje jego wybranie (patrz rozdział „Zasady obsługi“).

W **dolnym wierszu**, w zależności od menu, wyświetlane są różne pola do obsługi, jak np. Timer, Zapamiętaj lub OK.

Elementy sterowania

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą <i>OK</i> .
	Alarm
	Minutnik
	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.
	Wskazanie na nadrzędne punkty menu, które ze względu na brak miejsca nie są pokazywane w ścieżce menu.
	Blokada uruchomienia lub blokada przycisków są włączone (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“). Obsługa jest zablokowana.
	Zdalne sterowanie (wyświetlane tylko wtedy, gdy dysponują Państwo systemem Miele@home i zostało wybrane ustawienie Zdalne sterowanie Wł.).
	SuperVision (wyświetlane tylko wtedy, gdy dysponują Państwo systemem Miele@home i zostało wybrane ustawienie SuperVision Wskazanie SuperVision Wł.).

Urządzenie do gotowania na parze obsługuje się poprzez wyświetlacz dotykowy, naciskając wybrane punkty menu.

Każde naciśnięcie możliwego wyboru powoduje zmianę koloru odpowiednich znaków (słowa i/lub symbolu) na kolor **pomarańczowy**.

Pola do potwierdzania kroku obsługi są podświetlone na **zielono** (np. *OK*).

Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć żądane pole lub żądaną wartość na wyświetlaczu dotykowym.

Przewijanie

Można przewijać w prawo lub w lewo.

- Przeciągnąć po ekranie wyświetlacza. W tym celu położyć palec na wyświetlaczu dotykowym i przesunąć go w wybraną stronę.

Pasek w dolnym obszarze wskazuje aktualną pozycję w menu.

Wychodzenie z menu

- Nacisnąć przycisk dotykowy  lub nacisnąć symbol ... I w ścieżce menu.
- Nacisnąć symbol , żeby przejść do ekranu startowego.

Wszystkie dokonane wcześniej wprowadzenia, które nie zostały potwierdzone za pomocą *OK*, nie będą zapamiętane.

Zmiana wartości lub ustawienia

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Nacisnąć żądane ustawienie.

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

Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych

- Przeciągnąć po bębnie cyfrowym do góry lub do dołu, aż żądana wartość znajdzie się pośrodku.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego

- Nacisnąć palcem na wartość znajdującą się pośrodku bębna cyfrowego.

Pojawia się klawiatura numeryczna.

- Nacisnąć palcem na żądane cyfry.

Gdy tylko zostanie wprowadzona ważna wartość, *OK* zostaje podświetlone na zielono.

Za pomocą strzałki kasuje się ostatnio wprowadzoną cyfrę.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Zasady obsługi

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 jeden segment, wybrana jest minimalna wartość lub ustawienie jest wyłączone (np. sygnał dźwiękowy).

- Nacisnąć odpowiedni segment na pasku segmentowym, żeby zmienić ustawienie.
- Wybrać Wł. lub Wyl., żeby włączyć lub wyłączyć ustawienie.
- Potwierdzić wybór za pomocą OK.

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

Wprowadzanie liter

Litery wprowadza się przez klawiaturę ekranową. Proszę wybierać krótkie, praktyczne nazwy.

- Naciskać żądane litery lub znaki.

Wskazówka: Za pomocą znaku] można złamać wiersz w przypadku długiej nazwy programu.

- Nacisnąć Zapamiętaj.

Nazwa zostaje zapamiętana.

Wyświetlanie menu kontekstowego

W niektórych menu można wyświetlić menu kontekstowe, np. w celu przemianowania programów własnych lub przesunięcia wpisu pod MyMiele.

- Naciskać np. program własny dotąd, aż otworzy się menu kontekstowe.
- Nacisnąć wyświetlacz dotykowy poza oknem menu, żeby zamknąć menu kontekstowe.

Przesuwanie wpisów

Kolejność programów własnych lub wpisów można zmienić w punkcie MyMiele.

- Naciskać np. program własny dotąd, aż zostanie wyświetlone menu kontekstowe.
- Wybrać Przesunięcie.
- Przytrzymać palec na zaznaczonym polu i przeciągnąć je na wybrane miejsce.

Wyświetlanie wysuwanego menu

Podczas procesu przyrządzania można włączyć lub wyłączyć funkcję Wi-Fi .

- Rozwinąć wysuwane menu przez pociągnięcie za pomarańczową linię do dołu poza wiersz nagłówkowy.
- Nacisnąć symbol funkcji Wi-Fi , żeby włączyć lub wyłączyć funkcję. Aktualne ustawienie jest zaznaczone na pomarańczowo. Nieaktywne ustawienie w zależności od wybranego schematu kolorystycznego jest zaznaczone na czarno lub na biało (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Wyświetlacz”).
- Zwinąć wysuwane menu z powrotem do góry lub dotknąć wyświetlacza poza oknem menu, żeby zamknąć wysuwane menu.

Pomoc

W wybranych funkcjach dostępne jest menu kontekstowe. W dolnym wierszu wyświetlana jest pozycja **Pomoc**.

- Nacisnąć **Pomoc**, żeby wyświetlić wskazówki z rysunkami i tekstem.
- Nacisnąć **Zamknij**, żeby powrócić do poprzedniego menu.

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

Bezpośrednia obsługa na urządzeniu do gotowania na parze ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację. Z funkcji MobileStart można korzystać, dopóki świeci się przycisk dotykowy .

Opis działania

Tryb gotowania na parze

Zbiornik wody

Woda jest pompowana do zbiornika wody i stąd do generatora pary.

Po zakończeniu procesu przyrządzania gorąca woda resztkowa zostaje odpompowana z generatora pary z powrotem do zbiornika wody. Opróżnić zbiornik wody po każdym gotowaniu z parą.

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

Temperatura

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

Czas trwania

Można ustawić czas trwania procesu od 1 minuty (0:01) do 10 godzin (10:00).

Gdy czas trwania procesu wynosi więcej niż 59 minut, musi zostać podany w godzinach i minutach. Przykład: Czas przyrządzania 80 minut = 1:20.

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

Hałasy

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

Nagrzewanie

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

Przy gotowaniu na parze czas trwania fazy nagrzewania zależy od ilości i temperatury produktów spożywczych. Z reguły faza nagrzewania wynosi ok. 5 minut. Przy przyrządzaniu schłodzonych lub zamrożonych produktów spożywczych ulega ona przedłużeniu. Także przy niskich temperaturach przyrządzania i przy przyrządzaniu w programie Sous-vide  faza nagrzewania może się przedłużyć.

Gotowanie

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

Redukcja pary

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

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

Tryb mikrofalowy

Sposób działania

W urządzeniu do gotowania na parze znajduje się magnetron, który przekształca prąd w fale elektromagnetyczne (mikrofale). Fale te są równomiernie rozprawdane w komorze urządzenia i dodatkowo odbijane od ścianek komory, wykonanych z metalu.

Mikrofale wnikają do produktu spożywczego z każdej strony. Produkty spożywcze składają się z wielu molekuł. Te molekuły (przede wszystkim molekuły wody) są wprawiane przez mikrofae w silne drgania. Dzięki temu produkt spożywczy jest podgrzewany od zewnątrz do wewnątrz. Im więcej wody zawiera produkt, tym szybciej się nagrzewa lub gotuje.

Zalety mikrofae

- Produkty spożywcze z reguły mogą być przyrządzane bez lub z niewielką ilością płynu lub tłuszczu.
- Czasy rozmrażania, podgrzewania lub gotowania są krótsze niż w przypadku kuchenki lub piekarnika.

Gdy użyje się urządzenia do gotowania na parze bez potrawy lub z niewłaściwym załadunkiem w programie Mikrofae , urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.

Zawsze stosować tacę szklaną w programie Mikrofae , także jako powierzchnię ustawczą dla mniejszych form.

Opis działania

Wybór naczyń

Aby mikrofałe mogły się dostać do produktu spożywczegego, naczynie musi być przepuszczalne dla mikrofał. Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, tekturę, tworzywa sztuczne, ale nie przez metal. Dlatego nie należy stosować żadnych naczyń wykonanych z metalu lub zawierających metal. Metal odbija mikrofałe, tak że może wystąpić iskrzenie i mikrofałe nie są pochłaniane.

 Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji.

Nigdy nie podgrzewać stałych lub płynnych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

Otworzyć wcześniej pojemnik, a w przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej zakrętkę i smoczek.

 Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiednie naczynia w programie Mikrofałe .

Naczynia nieodporne na mikrofałe mogą zostać zniszczone, a urządzenie do gotowania na parze uszkodzone.

W programie Mikrofałe  stosować wyłącznie naczynia, które są odpowiednie do trybu mikrofałowego.

Materiał i forma stosowanych naczyń mają wpływ na czasy podgrzewania i gotowania.

Dobrze sprawdzają się okrągłe i owalne płaskie naczynia. Równomierność podgrzewania produktów spożywczych w takich formach jest lepsza niż w naczyniach prostokątnych.

Odpowiednie naczynia

 Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.

Jednorazowe pojemniki z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych mogą się zapalić i uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Nie pozostawiać urządzenia do gotowania na parze bez dozoru, gdy podgrzewa się lub gotuje produkty spożywcze w pojemnikach jednorazowych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych.

Można stosować następujące naczynia i materiały:

- żaroodporne szkło i szkło ceramiczne
Wyjątek: szkło kryształowe, ponieważ zawiera ołów i może pęknąć.
- porcelana
 - bez metalowych dekorów
Metalowe dekory (np. złożona krawędź lub błękit kobaltowy) mogą powodować iskrzenie.
 - bez pustych uchwytów
Do pustych przestrzeni w uchwytach może się dostać wilgoć, która w wyniku odparowania wytworzy silne ciśnienie, zdolne do zniszczenia elementów z pustką w sposób wybuchowy.
- niemalowana kamionka i kamionka malowana pod glazurą

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące naczynia.

Kamionka może się rozgrzać.

Zakładać rękawice do gorących naczyń, gdy stosuje się naczynia z kamionki.

- naczynia z tworzyw sztucznych i pojemniki jednorazowe z tworzyw sztucznych w programie Mikrofale 

Wskazówka: W trosce o środowisko naturalne proszę zrezygnować z jednorazowych pojemników.

Naczynia z tworzyw sztucznych i torebki do gotowania z tworzyw sztucznych, które nie są odporne temperaturowo, mogą się zdeformować i połączyć z produktem spożywczym.

Stosować wyłącznie termoodporne naczynia i torebki do gotowania z tworzyw sztucznych. Naczynia i torebki do gotowania z tworzyw sztucznych muszą być odporne na temperaturę przynajmniej 110 °C.

- naczynia plastikowe do mikrofal
W sklepach specjalistycznych dostępne są specjalne naczynia z tworzyw sztucznych przeznaczone do kuchni mikrofalowych.
- naczynia ze styropianu
Do krótkotrwałego podgrzewania produktów spożywczych.
- plastikowe torebki do gotowania
Stosować do podgrzewania i gotowania zawartości, gdy przekłuje się wcześniej otwory w torebce. Przez otwory może ulatniać się para. Dzięki temu unika się wzrostu ciśnienia i rozrywania torebki.
Ponadto występują również specjalne torebki do gotowania parowego, których nie trzeba przekławać. Proszę przestrzegać wskazówek na opakowaniu.
- torebki i rękawy do pieczenia
Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących użytkowania.

 Zagrożenie pożarowe przez elementy metalowe.

Elementy metalowe jak klipsy metalowe albo klipsy plastikowe i papierowe ze znajdującym się w środku drutem mogą tak bardzo rozgrzać materiały palne, że zaczną się one palić.

Nie stosować żadnych klipsów metalowych ani klipsów plastikowych i papierowych ze znajdującym się w środku drutem.

- dostarczony wraz z urządzeniem **ruszt** i dostarczone **naczynia do gotowania** (zasadniczo nadają się **wyłącznie** do gotowania w programie Szybkie gotowanie  oraz w programach bez mikrofal)
 - tace aluminiowe bez pokrywek do rozmrażania i podgrzewania gotowych dań
Produkty spożywcze są podgrzewane tylko od góry. Jeśli przełoży się gotowe danie z tacy aluminiowej do naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalowej, generalnie rozłożenie ciepła będzie bardziej równomierne.
- Przy stosowaniu tac i folii aluminiowej mogą wystąpić trzaski i iskrzenie. Położyć tacę aluminiową na tacy szklanej.
- Tace i folia aluminiowa nie mogą dotykać ścianek komory urządzenia i muszą być od nich oddalone przynajmniej na 2 cm.
- szpilki, klamry metalowe
Mięso musi być dużo większe niż szpilki i klamry metalowe.

Opis działania

Nieodpowiednie naczynia

W przypadku naczyń z pustymi uchwytami i gałkami przykrywek, do pustych przestrzeni może się dostać wilgoć. Odparowanie wilgoci może wytworzyć tak wysokie ciśnienie, że puste przestrzenie zostaną zniszczone w sposób wybuchowy (wyjątek: puste przestrzenie są wystarczająco wentylowane).

Nie stosować do gotowania żadnych naczyń z pustymi uchwytami i gałkami przykrywek.

Nie można stosować następujących naczyń i materiałów:

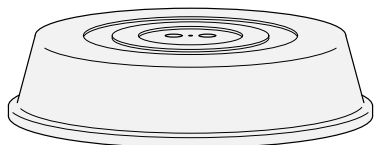
- ruszty z metalu (włącznie z rusztem dostarczonym wraz z urządzeniem) **nie** nadają się do stosowania w programie Mikrofale .
- naczynia z metalu i stali szlachetnej (włącznie z naczyniami do gotowania dostarczonymi wraz z urządzeniem) zasadniczo **nie** nadają się do stosowania w programie Mikrofale .
- folia aluminiowa
Wyjątek: W przypadku kawałków mięsa o różnej wielkości, np. drobiu, używa się bardziej równomierne rozmrożenie, podgrzanie lub ugotowanie, gdy na kilka ostatnich minut przykryje się płaskie miejsca małymi kawałkami folii aluminiowej.
- klipsy metalowe lub klipsy plastikowe i papierowe ze znajdującym się w środku drutem
- kubeczki plastikowe z niedokładnie usuniętą pokrywką aluminiową
- szkło kryształowe

- sztućce i naczynia z metalowymi dekoracjami (np. złożona krawędź, błękit kobaltowy)
- naczynia z pustymi przestrzeniami w elementach uchwytów
- naczynia plastikowe z melaminy
Melamina pochłania energię i z tego powodu się rozgrzewa.
Proszę się dowiedzieć przy zakupie, z jakiego materiału wykonane jest naczynie z tworzywa sztucznego.
- nieodporne temperaturowo naczynia i torebki do gotowania z tworzyw sztucznych
- naczynia drewniane
Woda w drewnie odparuje podczas procesu przyrządzania. Spowoduje to wyschnięcie drewna i utworzenie pęknięć.

Ustawianie naczyń w komorze gotowania

- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.
- Ustawić naczynie z potrawą pośrodku na tacy szklanej.

Pokrywa



Wskazówka: Pokrywę można nabyć w handlu.

- Zapobiega ona nadmiernemu ulatnianiu pary wodnej, szczególnie przy dłuższym podgrzewaniu.
 - Przyspiesza podgrzewanie produktów spożywczych.
 - Zapobiega wysychaniu produktów spożywczych.
 - Zapobiega zabrudzeniom w komorze urządzenia.
- Podczas przyrządzania w programie Mikrofale  stosować odporną na mikrofałę pokrywę ze szkła lub tworzywa sztucznego.

Alternatywnie można zastosować przezroczystą folię przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych (zwykła folia przezroczysta dostępna w handlu może się zdeformować i pod wpływem temperatury stopić z produktami spożywczymi).

Pokrywa nie może uszczelniać naczynia. Przy mniejszej średnicy naczynia może się zdarzyć, że para wodna nie będzie mogła się ulatniać. Pokrywa za bardzo się rozgrzeje i może się stopić. Stosować naczynia o wystarczająco dużej średnicy.

- **Nie stosować** pokrywy do podgrzewania następujących produktów spożywczych:
- produkty spożywcze z panierką
 - produkty spożywcze, które powinny być podgrzewane lub gotowane w programie Szybkie gotowanie 

Opis działania

Taca szklana

Programy/Zastosowania z parą:

Gdy gotuje się w naczyniach do gotowania na parze z perforacją, zawsze należy wsuwać tacę szklaną na poziom 1.

Skapujące płyny są w niej wówczas zbierane i można je łatwo usunąć.

Kondensat nie może wystarczająco odparować, gdy taca szklana stoi na dnie komory urządzenia.

Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.

Program Mikrofale :

zawsze stosować tacę szklaną na poziomie 1, także jako powierzchnię ustawczą dla mniejszych form.

Oświetlenie w komorze urządzenia

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

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

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

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

Miele@home

Państwa urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone 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 urządzeniem do gotowania na parze i domową siecią Wi-Fi.

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

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

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

Proszę się upewnić, że w miejscu instalacji urządzenia do gotowania na parze dostępna jest lokalna sieć 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™.



Pierwsze uruchomienie

Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy.

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

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

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.

Konfiguracja Miele@home

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Utworzyć połączenie z Miele@home?

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, wybrać Dalej.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać Pomiń.
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 dzień, miesiąc i rok.
- 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.

Włączanie funkcji rozpoznawania frontu meblowego

Gdy urządzenie do gotowania na parze zostało zabudowane za frontem meblowym (np. drzwiczkami), rozpoznawanie frontu meblowego musi być bezwzględnie włączone.

- Wybrać Ustawienia  | Rozpoznawanie frontu | Wł..

Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

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

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

Czyszczenie zbiornika wody

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

Czyszczenie wyposażenia/komory urządzenia

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

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

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

Dostosowywanie temperatury wrzenia

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

Proces należy **bezwzględnie** przeprowadzić, żeby zagwarantować bezustankowe działanie.

- Uruchomić urządzenie do gotowania na parze w programie Gotowanie na parze  (100 °C) na 15 minut. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”.

Dostosowywanie temperatury wrzenia po przeprowadzce

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

Ustawienia

Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	... deutsch english ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł. Wyt.* Wyt. na noc Prezentacja analogowa* cyfrowa Format czasu 24-godz.* 12-godz. (am/pm) Ustawianie
Data	
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wyt.
Ekran startowy	Menu główne* Programy Programy automatyczne Zastosowania specjalne Programy własne MyMiele
Wyświetlacz	Jasność  Motywy jasny ciemny* QuickTouch Wł. Wyt.*
Głośność	Dźwięki sygnałów  Dźwięk przycisków  Sygnał powitalny Wł.* Wyt.
Jednostki	Waga g* lb lb/oz Temperatura °C* °F

* Ustawienie fabryczne

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Quick Mikrofale	Moc Czas gotowania
Popcorn	Czas gotowania
Utrzymywanie ciepła	Gotowanie na parze Wł. Wyt.* Mikrofale Wł. Wyt.*
Redukcja pary	Wł.* Wyt.
Temperatury proponowane	
Moce proponowane	
Twardość wody	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Czujnik zbliżeniowy	Włączanie światła przy trwającym procesie* Zawsze wł. Wyt. Włączanie urządzenia Wł. Wyt.* Potwierdzanie sygn. dźwięk. Wł.* Wyt.
Bezpieczeństwo	Blokada uruchomienia  Wł. Wyt.* Blokada przycisków Wł. Wyt.*
Rozpoznawanie frontu	Wł. Wyt.*
Miele@home	Aktywacja Dezaktywacja Status połączenia Nowa instalacja Przywracanie Instalacja
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
SuperVision	Wskazanie SuperVision Wł. Wyt.* Wskazania w trybie standby Wł. tylko przy błędach* Lista urządzeń Wyświetlanie urządzenia Dźwięki sygnałów

* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

Punkt menu	Możliwe ustawienia
RemoteUpdate	Wł.* Wyt.
Wersja oprogram.	
Informacje prawne	Licencje open source
Handel	Tryb pokazowy Wł. Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Programy własne MyMiele Moce proponowane Temperatury proponowane
Czas pracy (razem)	

* Ustawienie fabryczne

Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

Znajdują się Państwo w menu głównym.

■ 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, wybrać  w menu głównym. Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

Godzina

Wskazania

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

- Wł.

Godzina będzie zawsze pokazywana na wyświetlaczu. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii. Jeśli dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie, a czujnik zbliżeniowy rozpoznaje automatycznie, gdy zbliżają się Państwo do wyświetlacza.

Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., urządzenie do gotowania na parze będzie musiało zostać włączone, zanim będzie można je obsługiwać.

- Wyl.

Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię. Urządzenie do gotowania na parze należy włączyć, zanim będzie można je obsługiwać.

- Wyl. na noc

Aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie wygaszony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.

Ustawienia

Prezentacja

Prezentacja godziny może być analogowa (w formie zegara z cyferblatem) lub cyfrowa (h:min).

W przypadku wskazań cyfrowych na wyświetlaczu jest dodatkowo pokazywana data.

Format czasu

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

Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

Wskazówka: Jeśli nie odbywa się żaden proces przyrządzania, nacisnąć godzinę w wierszu nagłówkowym, żeby ją zmienić.

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

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

Data

Tutaj ustawia się datę.

Data jest pokazywana przy wyłączonym urządzeniu na parze tylko w ustawieniu Godzina | Prezentacja | cyfrowa.

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.
- Wyl.
Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone. Po wybraniu przycisku dotykowego  oświetlenie w komorze urządzenia włączy się na 15 sekund.

Ekran startowy

Fabrycznie przy włączaniu urządzenia do gotowania na parze pojawia się menu główne. Zamiast niego jako ekran startowy można także wybrać np. bezpośrednio programy lub wpisy znajdujące się w MyMiele (patrz rozdział „MyMiele“).

Zmieniony ekran startowy zostanie wyświetlony dopiero po ponownym włączeniu urządzenia do gotowania na parze.

Do menu głównego można się dostać po wybraniu przycisku dotykowego  lub poprzez ścieżkę menu w wierszu nagłówkowym.

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna jasność
-  minimalna jasność

Motywy

Proszę wybrać, czy wyświetlacz ma być prezentowany z jasnym czy z ciemnym schematem kolorystycznym.

- jasny
Wyświetlacz ma jasne tło z ciemnymi napisami.
- ciemny
Wyświetlacz ma ciemne tło z jasnymi napisami.

QuickTouch

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

- Wł.
Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wł. lub Wyl. na noc, przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy reagują również wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.
- Wyl.
Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy reagują tylko wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze jest włączone, jak również po pewnym czasie po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze.

Głośność

Dźwięki sygnałów

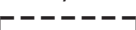
Gdy sygnały dźwiękowe są włączone, sygnał rozlega się po osiągnięciu ustawionej temperatury i po upływie ustawionego czasu.

Głośność sygnałów dźwiękowych jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna głośność
-  sygnały dźwiękowe są wyłączone

Dźwięk przycisków

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

-  maksymalna głośność
-  dźwięk przycisków jest wyłączony

Sygnał powitalny

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

Ustawienia

Jednostki

Waga

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

Temperatura

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

Quick Mikrofale

Do natychmiastowego uruchomienia trybu mikrofalowego ustawiona jest wstępnie moc mikrofala 600 W i czas trwania 1 minuta.

- Moc
Można ustawić moc mikrofala 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W lub 1000 W.
- Czas gotowania
Maksymalny możliwy do ustawienia czas trwania jest uzależniony od wybranej mocy mikrofala:
80–300 W: maksymalnie 10 minut
450–1000 W: maksymalnie 5 minut

Popcorn

Dla natychmiastowego uruchomienia trybu mikrofalowego do przyrządzania popcornu ustawiona jest wstępnie moc mikrofala 850 W i czas trwania 2:50 min. Odpowiada to zaleceniom większości producentów popcornu do kuchenek mikrofalowych.

Czas trwania można ustawić maksymalnie na 4 minuty.

Moc mikrofala jest ustawiona na stałe i nie może zostać zmieniona.

Utrzymywanie ciepła

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

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

Gotowanie na parze

- Wł.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest włączona. Gdy przyrządzanie 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.
- Wyl.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona.

Mikrofale

- Wł.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest włączona. Gdy przyrządzanie odbywa się przy mocy mikrofala przynajmniej 450 W i czasie trwania procesu nie krótszym niż 10 minut, ta funkcja zostaje zastosowana po ok. 5 minutach. Potrawa jest utrzymywana w cieple przy mocy mikrofala 150 W.
- Wyl.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona.

Redukcja pary

- Wł.

Jeśli przyrządzanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok.

80 °C, tuż przed końcem czasu przyrządzania drzwiczki urządzenia do gotowania na parze uchylają się nieco automatycznie. Ta funkcja sprawia, że przy otwieraniu drzwiczek nie ulatnia się tak dużo pary. Drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie.

- Wyt.

Gdy redukcja pary jest wyłączona, również funkcja Utrzymywanie ciepła zostaje automatycznie wyłączona. Przy wyłączonej redukcji pary przy otwieraniu drzwiczek ulatnia się dużo pary.

Temperatury proponowane

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

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

■ Wybrać żądany program.

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

■ Zmienić temperaturę proponowaną.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Moce proponowane

Zmiana mocy proponowanych ma sens, jeśli często pracuje się z innymi mocami mikrofal.

Można zmienić moce proponowane dla programu Mikrofale  i dla programu Szybkie gotowanie .

Gdy tylko zostanie wywołany ten punkt menu, pojawia się lista programów wraz z mocami proponowanymi.

- Mikrofale :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W

- Szybkie gotowanie :

80 W, 150 W, 300 W

■ Wybrać żądany program.

■ Zmienić zaproponowaną moc.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Ustawienia

Twierdzość wody

Aby urządzenie do gotowania na parze bezusterkowo działało i było odkamieniane we właściwym momencie, musi zostać ustawione na lokalną twierdzość wody. Im twardsza jest woda, tym częściej urządzenie do gotowania na parze musi być odkamieniane. Lokalny zakład wodociągowy może Państwu udzielić informacji o twierdzości miejscowej wody pitnej.

Jeśli używana jest woda butelkowana, np. woda mineralna, proszę stosować wodę pitną bez dodatku dwutlenku węgla. Dokonać ustawień adekwatnie do zawartości wapnia. Zawartość wapnia jest podana na etykiecie butelki w mg/l Ca²⁺ lub ppm (mg Ca²⁺/l). Można ustawić stopień twierdzości między 1 °dH i 70 °dH. Fabrycznie ustawiony jest stopień twierdzości 21 °dH.

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

Twierdzość wody		Zawartość wapnia mg/l Ca ²⁺ lub ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ustawienie
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12

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

Czujnik zbliżeniowy

Czujnik zbliżeniowy rozpoznaje, gdy ręka lub jakaś część ciała zostaną przysunięte do wyświetlacza.

Jeśli czujnik zbliżeniowy ma również zawsze reagować przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze, wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.

Włączanie światła

- przy trwającym procesie
Gdy tylko zbliżą się Państwo do wyświetlacza dotykowego podczas trwania procesu przyrządzania, włączy się oświetlenie w komorze urządzenia. Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się z powrotem automatycznie po 15 sekundach.
- Zawsze wł.
Gdy tylko zbliżą się Państwo do wyświetlacza dotykowego, włączy się oświetlenie w komorze urządzenia. Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się z powrotem automatycznie po 15 sekundach.
- Wyl.
Czujnik zbliżeniowy nie reaguje na zbliżanie do wyświetlacza dotykowego. Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy .

Włączanie urządzenia

- Wł.
Gdy pokazywana jest godzina, urządzenie do gotowania na parze się włącza i pojawia się menu główne, gdy tylko zbliżą się Państwo do wyświetlacza dotykowego.
- Wyl.
Czujnik zbliżeniowy nie reaguje na zbliżanie do wyświetlacza dotykowego. Urządzenie do gotowania na parze należy włączyć przyciskiem wł./wyl. .

Potwierdzanie sygn. dźwięk.

- Wł.
Gdy tylko zbliżą się Państwo do wyświetlacza dotykowego, sygnały dźwiękowe się wyłączą.
- Wyl.
Czujnik zbliżeniowy nie reaguje na zbliżanie do wyświetlacza dotykowego. Sygnały dźwiękowe należy wyłączyć ręcznie.

Ustawienia

Bezpieczeństwo

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega nieza mierzonemu włączeniu urządzenia do gotowania na parze.

Przy uaktywnionej blokadzie uruchomie nia można nadal natychmiast ustawić alarm i czas minutnika oraz korzystać z funkcji MobileStart.

Blokada uruchomienia pozostaje za chowana także po awarii zasilania.

- Wł.
Blokada uruchomienia jest uaktywnio na. Zanim będzie można używać urz ądzenia do gotowania na parze, należy je włączyć i naciskać symbol  prz y najmniej przez 6 sekund.
- Wyl.
Blokada uruchomienia jest zdezakty wowana. Można korzystać z urz ądzenia do gotowania na parze tak jak zwy kłe.

Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega nieza mierzonemu wyłączeniu lub zmianie procesu przyrządzania. Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski dotykowe i pola na wyświetla czu zostają zablokowane kilka sekund po starcie procesu przyrządzania, za w yjątkiem przycisku wł./wyl. .

- Wł.
Blokada przycisków jest aktywna. Na ciskać OK przynajmniej przez 6 se kund, żeby zdezaktywować blokadę przycisków na krótki okres czasu.
- Wyl.
Blokada przycisków jest zdezaktywo wana. Wszystkie przyciski dotykowe reagują natychmiast przy wybieraniu.

Rozpoznawanie frontu

- Wł.
Rozpoznawanie frontu meblowego jest uaktywnione. Urządzenie do goto wania na parze rozpoznaje automa tycznie za pomocą czujnika zbliżenio wego, czy drzwiczki meblowe są zam knięte.
Przy zamkniętych drzwiczkach me blowych urządzenie do gotowania na parze wyłączy się automatycznie po pewnym czasie.
- Wyl.
Rozpoznawanie frontu meblowego jest zdezaktywowane. Urządzenie do gotowania na parze nie rozpoznaje, czy drzwiczki meblowe są zamknięte.

Gdy urządzenie do gotowania na pa rze zostało zabudowane za frontem meblowym (np. drzwiczkami), urz ądzenie do gotowania na parze, szafka do zabudowy i podłoga mogą zostać uszkodzone przez ciepło i wilgoć zgromadzone za zamkniętym frontem meblowym.

Pozostawiać drzwiczki meblowe za wsze otwarte podczas korzystania z urządzenia do gotowania na parze. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy urządzenie do gotowania na parze całkowicie ostygnie.

Miele@home

Urządzenie do gotowania na parze należy do urządzeń zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home i dysponuje funkcją SuperVision.

Państwa urządzenie do gotowania na parze jest fabrycznie wyposażone w moduł komunikacyjny Wi-Fi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć urządzenie do gotowania na parze ze swoją siecią Wi-Fi. Zalecamy łączenie urządzeń do gotowania na parze 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.

- Nowa instalacja

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 urządzenia do gotowania na parze. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.

- Instalacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy nie ma jeszcze żadnego połączenia z siecią Wi-Fi. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi.

Ustawienia

Zdalne sterowanie

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

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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

SuperVision

Urządzenie do gotowania na parze należy do urządzeń zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home i dysponuje funkcją SuperVision do kontrolowania innych urządzeń domowych w systemie Miele@home.

Funkcję SuperVision można uaktywnić dopiero wtedy, gdy zostanie skonfigurowany system Miele@home.

Wskazanie SuperVision

- Wł.
Funkcja SuperVision jest włączona.
Symbol  jest pokazywany u góry po prawej stronie wyświetlacza.

- Wyl.
Funkcja SuperVision jest wyłączona.

Wskazania w trybie standby

Funkcja SuperVision jest dostępna również w trybie czuwania. Warunkiem jest, żeby wskazania godziny były włączone (Ustawienia | Godzina | Wskazania | Wł.).

- Wł.
Aktywne urządzenia domowe, które są zalogowane w systemie Miele@home, są pokazywane zawsze.
- tylko przy błędach
Wyświetlane są wyłącznie błędy aktywnych urządzeń domowych.

Lista urządzeń

Wyświetlane są wszystkie urządzenia domowe zalogowane w systemie Miele@home. Gdy wybierze się jakieś urządzenie, można wywołać dalsze ustawienia:

- Wyświetlanie urządzenia
 - Wł.
Funkcja SuperVision dla tego urządzenia jest włączona.
 - Wyl.
Funkcja SuperVision dla tego urządzenia jest wyłączona. Urządzenie jest nadal zalogowane w systemie Miele@home. Błędy są wyświetlane również wtedy, gdy funkcja SuperVision dla tego urządzenia jest wyłączona.
- Dźwięki sygnałów
Można ustawić, czy sygnały dźwiękowe dla tego urządzenia są włączone (Wł.) lub wyłączone (Wyl.).

RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)

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

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

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

Włączanie/Wyłączanie

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

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

Przebieg aktualizacji zdalnej

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

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

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

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

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

Ustawienia

Wersja oprogram.

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

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

Informacje prawne

W punkcie Licencje open source można znaleźć przegląd zintegrowanych komponentów open-source.

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

Handel

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

Tryb pokazowy

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

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

Ustawienia fabryczne

- Ustawienia urządzenia
Wszystkie ustawienia zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Programy własne
Wszystkie programy własne zostaną skasowane.
- MyMiele
Wszystkie wpisy MyMiele zostaną skasowane.
- Temperatury proponowane
Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Moce proponowane
Zmienione moce mikrofal zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Czas pracy (razem)

Po wybraniu Czas pracy (razem) można sprawdzić łączną ilość godzin pracy urządzenia do gotowania na parze.

Za pomocą przycisku dotykowego  można ustawić czas minutnika (np. do gotowania jajek) lub alarm, tzn. określoną godzinę.

Jednocześnie można ustawić dwa alarmy, dwa czasy minutnika lub jeden alarm i jeden czas minutnika.

Korzystanie z funkcji Alarm

Alarm  można wykorzystać do ustawienia konkretnej godziny, o której powinien rozleć się sygnał.

Ustawianie alarmu

Gdy wybrane jest ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., należy włączyć urządzenie do gotowania na parze, żeby ustawić alarm. Godzina alarmu jest później pokazywana przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze.

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać  Alarm.
- Ustawić godzinę alarmu.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Gdy urządzenie do gotowania na parze jest wyłączone, wyświetlany jest symbol  i godzina alarmu zamiast aktualnego czasu.

Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania lub znajdują się Państwo w jakimś menu, na górze po prawej stronie wyświetlacza pokazywane jest  i godzina alarmu.

O ustawionej godzinie alarmu zaczyna migać  obok godziny na wyświetlaczu i rozlega się sygnał dźwiękowy.

- Wybrać przycisk dotykowy  lub godzinę ustawioną dla alarmu na wyświetlaczu.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana alarmu

- Wybrać alarm na wyświetlaczu lub wybrać przycisk dotykowy , a następnie żądany alarm.

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

- Ustawić nową godzinę dla alarmu.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Zmieniona godzina alarmu zostaje zapamiętana i pojawia się na wyświetlaczu.

Kasowanie alarmu

- Wybrać alarm na wyświetlaczu lub wybrać przycisk dotykowy , a następnie żądany alarm.

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Alarm zostaje skasowany.

Alarm i minutnik

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 połać ją w trakcie przyrządzania).

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

Ustawianie czasu minutnika

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać  Minutnik.
- Ustawić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

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

Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania lub znajdują się Państwo w jakimś menu, na górze po prawej stronie wyświetlacza pokazywany jest upływający czas minutnika i .

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

- Wybrać przycisk dotykowy  lub żądany czas minutnika na wyświetlaczu.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać czas minutnika na wyświetlaczu lub wybrać przycisk dotykowy , a następnie żądany czas minutnika.

Pojawia się ustawiony czas minutnika.

- Ustawić nowy czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany i jest odliczany w krokach minutowych. Czasy minutnika mniejsze niż 10 minut są odliczane w krokach sekundowych.

Kasowanie czasu minutnika

- Wybrać czas minutnika na wyświetlaczu lub wybrać przycisk dotykowy , a następnie żądany czas minutnika.

Pojawia się ustawiony czas minutnika.

- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Programy 		
Gotowanie na parze 	100 °C	40–100 °C
Mikrofale 	1000 W	80–1000 W
Szybkie gotowanie 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Gotowanie na parze Eco 	100 °C	40–100 °C
Programy automatyczne 		
Zastosowania specjalne 		
Podgrzewanie		
Gotowanie na parze	100 °C	80–100 °C
Mikrofale	450 W	450–1000 W
Rozmrażanie		
Gotowanie na parze	60 °C	50–60 °C
Mikrofale	150 W	80–150 W
Blanszowanie	—	—
Pasteryzacja	90 °C	80–100 °C
Wyrastanie ciasta	—	—
Zestaw obiadowy	—	—
Dezynfekcja naczyń	—	—
MyMiele 		
Programy własne 		
Ustawienia 		
Konserwacja 		
Odkamienianie		
Namaczanie		

Obsługa

Gdy w programie Mikrofale  ustawia się naczynie z potrawą bezpośrednio na dnie komory, urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.

W programie Mikrofale  wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i **zawsze** ustawiać naczynie na tacy szklanej.

- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.

Pojawia się menu główne.

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

Na wyświetlaczu pojawia się program. W zależności od wybranego programu pojawia się po kolei moc proponowana, czas przyrządzania i temperatura proponowana.

- Zmienić wartości proponowane dla procesu i ustawić czas przyrządzania, jeśli potrzeba.

Wartości proponowane można zmienić później, wybierając poszczególne wartości lub Timer.

- W programach **bez** mikrofal uruchomić proces przyrządzania za pomocą OK.
- W programach **z** mikrofalami uruchomić proces przyrządzania za pomocą Start.

We wszystkich programach wyświetlane są ustawione wartości i rozpoczyna się proces przyrządzania.

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

Wytwarzanie mikrofal zatrzymuje się, gdy tylko proces przyrządzania zostanie wstrzymany za pomocą Stop lub drzwiczki zostaną otwarte. Proces przyrządzania można kontynuować poprzez Start.

- Po zakończeniu procesu przyrządzania wybrać Zakończ lub Zamknij (w zależności od programu).

 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.
- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze.

Czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.

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

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

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

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

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

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.

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Moc
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez Ustawienia | Temperatuty proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

- Nacisnąć wskazanie temperatury.
- Zmienić temperaturę docelową.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

Zmiana mocy mikrofal

Moc proponowaną można również ustawić na stałe poprzez Ustawienia | Moce proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

- Nacisnąć wskazanie mocy mikrofal.
- Zmienić moc mikrofal.
- Wybrać Start.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną mocą mikrofal.

Ustawianie czasów przyrządzania

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

Wybrać możliwie krótki czas do rozpoczęcia procesu przyrządzania.

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

Wprowadzając Czas trwania, Gotowe o lub Start o, proces przyrządzania można automatycznie wyłączyć lub włączyć i wyłączyć.

- Czas trwania
Ustawianie czasu wymaganego do ugotowania 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 ustawione 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 ☺ lub Timer.

- Ustawić żądane czasy.

- Potwierdzić za pomocą OK.

W przypadku przyrządzania z parą czas trwania procesu przyrządzania zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

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

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

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

Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

- Wybrać ☺, wskazanie czasu lub Timer.

- Wybrać żądany czas i go zmienić.

- Potwierdzić za pomocą OK.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania

- Wybrać ☺, wskazanie czasu lub Timer.

- Wybrać żądany czas.

- Wybrać Kasuj.

- Potwierdzić za pomocą OK.

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.

Wstrzymywanie procesu przyrządzania w programach z mikrofalami

W programach Mikrofale  i Szybkie gotowanie  można wstrzymać przyrządzanie, zawieszając czas trwania procesu.

Podczas upływu czasu przyrządzania, po prawej stronie na dole wyświetlacza pokazywane jest Stop.

■ Wybrać Stop.

Przyrządzanie zostaje wstrzymane i czas trwania jest zawieszony.

Start jest podświetlone na zielono.

■ Wybrać Start.

Przyrządzanie jest kontynuowane i czas trwania jest dalej odliczany.

Wstrzymywanie procesu przyrządzania w programach z parą

Gdy otworzy się drzwiczki, proces przyrządzania w programach z parą zostaje wstrzymany. Wyłącza się grzanie w komorze urządzenia. Ustawione czasy przyrządzania zostają zapamiętane.



Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą parę.

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

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



Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie i gorącą potrawę.

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

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

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

Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, proces przyrządzania jest kontynuowany.

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

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

Proces przyrządzania zakończy się przed czasem, jeśli drzwiczki zostaną otwarte w ostatniej minucie czasu przyrządzania.

Przerywanie procesu przyrządzania

Gdy proces przyrządzania zostanie przerwany, wyłącza się grzanie i oświetlenie w komorze urządzenia. Ustawione czasy przyrządzania zostają skasowane.

Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzania

- Wybrać Zakończ.

Pojawia się menu główne.

Przerywanie procesu z ustawionym czasem przyrządzania

- Wybrać Anuluj.

Pojawia się pytanie Przerwać proces?

- Wybrać tak.

Pojawia się menu główne.

Zmiana programu

Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

- Wybrać symbol wybranego programu.
- Gdy ustawiony jest czas trwania procesu, potwierdzić pytanie Przerwać proces? za pomocą tak.
- Wybrać nowy program.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależna wartość proponowana.

- Ustawić wartość dla procesu przyrządzania i potwierdzić za pomocą OK.

Te funkcje mogą zostać zastosowane tylko wtedy, gdy nie odbywa się 2aden inny proces przyrządzania.

Stosować zawsze tacę szklaną.

Quick Mikrofales

Po wybraniu przycisku dotykowego  zostaje uruchomiony tryb mikrofalowy z określoną mocą mikrofales i ustalonym czasem trwania procesu, np. do podgrzewania płynów.

Wstępne ustawienia to maksymalna moc mikrofales 600 W i czas 1 minuta.

Moc mikrofales i czas trwania procesu można zmienić. Maksymalny możliwy do ustawienia czas trwania procesu zależy przy tym od wybranej mocy mikrofales (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Quick Mikrofales”).

- Wybrać przycisk dotykowy .
Przez wielokrotne wybranie tego przycisku dotykowego można zwielokrotnić czas gotowania.

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.

Proces gotowania można w każdej chwili wstrzymać za pomocą Stop lub przerwać przez wybranie przycisku dotykowego .

Po zakończeniu procesu pojawia się komunikat Gotowe i rozlega się sygnał.

- Wybrać Zamknij.

Pojawia się menu główne.

Popcorn

Po wybraniu przycisku dotykowego  zostaje uruchomiony tryb mikrofalowy z określoną mocą mikrofales i ustalonym czasem trwania procesu.

Wstępne ustawienia to moc mikrofales 850 W i czas 2:50 min. Odpowiada to zaleceniom większości producentów popcornu do kuchenek mikrofalowych.

Czas przyrządzania można ustawić maksymalnie na 4 minuty. Moc mikrofales jest ustawiona na stałe i nie może zostać zmieniona (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Popcorn”).

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących czasu przyrządzania podanych na opakowaniu. W razie potrzeby zmienić ustawiony wstępnie czas.

- Wybrać przycisk dotykowy .

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.

Proces przyrządzania można w każdej chwili wstrzymać za pomocą Stop lub przerwać przez wybranie przycisku dotykowego .

Jednorazowe pojemniki z papieru lub innych materiałów palnych mogą się zapalić i uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Nie zostawiać urządzenia do gotowania na parze w czasie pracy bez nadzoru i przestrzegać wskazówek na opakowaniu.

Po upływie czasu przyrządzania pojawia się komunikat Gotowe i rozlega się sygnał.

- Wybrać Zamknij.

Pojawia się menu główne.

Co warto wiedzieć o gotowaniu na parze

W rozdziale „Co warto wiedzieć o gotowaniu na parze” 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 po za tym świeży, naturalny kolor.

Naczynia do gotowania

Naczynia do gotowania

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

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

Naczynia własne

Można stosować własne naczynia. Należy przy tym przestrzegać:

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

Taca szklana

Gdy gotuje się w naczyniach do gotowania z perforacją, zawsze należy wsuwać tacę szklaną na poziom 1. Skapujące płyny są w niej wówczas zbierane i można je łatwo usunąć.

Kondensat nie może wystarczająco odparować, gdy taca szklana stoi na dnie komory urządzenia.

Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.

Poziom wsuwania

Dla naczyń do gotowania i rusztu można wybrać każdy, dowolny poziom wsuwania oraz gotować równocześnie na kilku poziomach. Czas przyrządzania 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 naczyńiami do gotowania.

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

Produkty głęboko mrożone

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

Temperatura

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

Czas trwania

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

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

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

Gotowanie z płynem

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

Przepisy własne

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

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze Eco

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

Zalecamy stosowanie czasów 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

Programy  | 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, przymarzniałe do siebie kawałki. Czas trwania procesu należy odnaleźć na opakowaniu.

Naczynia do gotowania

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

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

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

Poziom wsuwania

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

Czas trwania

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

twarde ziemniaki, w ćwiartkach:

ok. 17 minut

twarde ziemniaki, przepołowione:

ok. 20 minut

Ustawienia

Programy automatyczne  | Warzywa | ... |

lub

Programy  | 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

Gotowanie na parze

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

Gotowanie na parze

Ryby

Produkty świeże

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

Produkty głęboko mrożone

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

Przygotowanie

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

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

Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

Poziom wsuwania

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

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

Do gotowania gatunków ryb o 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 ściśle staje się jej mięso. Proszę przestrzegać podanych czasów gotowania. Jeśli ryba nie jest wystarczająco ugotowana, dogotowywać ją tylko przez kilka minut.

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

Wskazówki

- Zastosowanie przypraw i ziół, np. koperku, uwypukla specyficzny smak ryby.
- Większe ryby należy gotować w pozycji pływania. Aby uzyskać konieczne podparcie, wstawić do naczynia do gotowania obróconą do góry dnem małą filiżankę itp. Założyć na nią rybę otwartym brzuchem.
- Odpadki pozostałe z opracowania 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 **śliskiej 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  | Ryby [...] lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

Gotowanie na parze

Ryby	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Węgorz	100	5–7
Filet z okonia	100	8–10
Filet z dorady	85	3
Pstrąg, 250 g	90	10–13
Filet z halibuta	85	4–6
Filet z dorsza	100	6
Karp, 1,5 kg	100	18–25
Filet z łososia	100	6–8
Stek z łososia	100	8–10
Troć	90	14–17
Filet z pangii	85	3
Filet z karmazyna	100	6–8
Filet z łupacza	100	4–6
Filet z gładzicy	85	4–5
Filet z diabła morskiego	85	8–10
Filet z soli	85	3
Filet z turbotu	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 gotowaniem (patrz rozdział „Rozmrażanie parą”).

Przygotowanie

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

Czas gotowania

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

Wskazówki

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Mięso [...] lub

Programy  | 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  | Ryż | ... | Gotowanie na parze

lub

Programy  | 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 okrągłoziański		
Ryż na mleku	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Proporcja ryżu do płynu,  Czas gotowania

Gotowanie na parze

Zboża

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

Zboże może być gotowane w całych ziarnach lub zmielone.

Ustawienia

Programy automatyczne  | Ziarna zbóż | ... |

lub

Programy  | 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 pęcznią podczas gotowania, dlatego muszą być gotowane w płynie. Płyn musi dobrze zakrywać makaron. Przy zastosowaniu gorącego płynu uzyskuje się lepsze rezultaty.

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

Produkty świeże

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Wyroby mączne | ... |

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

🕒 Czas trwania

Gotowanie na parze

Knedle

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

Świeże knedle należy gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.

Ustawienia

Programy automatyczne  | Wyroby mączne | ... |

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

Warzywa strączkowe, suszone

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

Soczewica nie musi być namaczana.

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Warzywa strączkowe | ... |

lub

Programy  | 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

Gotowanie na parze

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  | Jajka | ... |

lub

Programy  | 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

Gotowanie na parze

Owoce

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

Wskazówka: Zebrany sok można wykorzystać do sporządzenia polewy tortowej.

Ustawienia

Programy automatyczne  | Owoce | ... | lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

Wędliny

Ustawienia

Programy automatyczne  | Wędliny | ... | lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

Skorupiaki

Przygotowanie

Mrożone skorupiaki należy rozmrozić przed gotowaniem.

Obrać skorupiaki, usunąć wnętrzności i je umyć.

Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

Czas gotowania

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Skorupiaki | ... |

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

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

 Temperatura,  Czas trwania

Gotowanie na parze

Małże

Produkty świeże



Niebezpieczeństwo zatrucia przez zepsute małże.

Zepsute małże mogą spowodować zatrucie pokarmowe.

Przyrządzać wyłącznie zamknięte małże.

Nie spożywać małży, które po gotowaniu są jeszcze zamknięte.

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

Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone małże.

Czas gotowania

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Małże | ... |

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

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

 Temperatura,  Czas trwania

Zestaw obiadowy – ustawienia ręczne

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

Przy przyrządzaniu zestawu obiadowego można zestawiać w menu różne produkty spożywcze o różnych czasach przyrządzania, np. filet z karmazyna z ryżem i brokułem. Poszczególne produkty spożywcze wsuwa się przy tym do komory urządzenia z przesunięciem czasowym, żeby były gotowe do spożycia o tym samym czasie.

Poziom wsuwania

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

Temperatura

Temperatura przy gotowaniu zestawu obiadowego musi wynosić 100 °C, ponieważ większość produktów spożywczych może być gotowana tylko w takiej temperaturze. W żadnym wypadku nie gotować zestawu obiadowego w niższej temperaturze, jeśli dla produktów spożywczych wchodzących w skład zestawu zalecane są różne temperatury, np. dla filetu z dorady 85 °C a dla ziemniaków 100 °C.

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

Czas gotowania

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

Przykład

Czasy przyrządzania produktów spożywczych

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

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

Wyliczenie czasów przyrządzania do ustawienia:

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

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

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

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

Gotowanie na parze

Przyrządzanie menu

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

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

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

W efekcie potrawy są intensywniejsze w smaku i równomierniej ugotowane.

Stosować wyłącznie świeże i nieuszkodzone produkty spożywcze.

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

Stosować wyłącznie stabilne temperaturowo, odporne na gotowanie torebki próżniowe.

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

Nie stosować wielokrotnie torebek próżniowych.

Do wytwarzania próżni stosować wyłącznie komorę próżniową.

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 przyprowadzania 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 przedłuży proces przyrządzania i może doprowadzić do nieoczekiwanych rezultatów.
- Dane dotyczące temperatury i czasu przyrządzania z przepisów sous-vide nie zawsze mogą być stosowane 1:1. Proszę dopasować te ustawienia do oczekiwanego stopnia dogotowania.
- Przy gotowaniu z niską temperaturą i przedłużonym czasem trwania może dochodzić do wzmrożonego gromadzenia wody w komorze urządzenia. Nie ma to jednak wpływu na rezultaty gotowania.

Inne wskazówki

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

Korzystanie z programu Sous-vide

- Splukać potrawę zimną wodą i ją wysuszyć.
- Włożyć potrawę do torebki próżniowej i ewentualnie dodać przyprawy lub płyny.
- Zamknąć potrawę próżniowo za pomocą komory próżniowej.
- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.
- Dla uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania wsunąć ruszt na poziom 2.
- Położyć zamkniętą próżniowo potrawę (w przypadku kilku torebek obok siebie) na ruszcie.
- Wybrać Programy .
- 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.

Sous-vide

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 częściach		x	85	15
Kalarepa, w plasterach		x	85	30
Szparagi, białe, w całości	x	x	85	22–27
Słodkie kartofle, w plasterach		x	85	18
Owoce				
Ananas, w częściach	x		85	75
Jabłka, w plasterach	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

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.

Sous-vide

Odgrzewanie

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

Produkty spożywcze o krótkim czasie 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

Programy ☐ | Sous-vide 

Temperatura: patrz tabela

Czas: patrz tabela

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]		🕒 ² [min]
	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.

Zastosowania specjalne

Podgrzewanie parą

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

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

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

Naczynia do gotowania

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

Czas

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

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

Wskazówki

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

Podgrzewanie produktów spożywczych

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

Ustawienia

Zastosowania specjalne  | Podgrzewanie | Gotowanie na parze lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela

Zastosowania specjalne

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

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

🕒 Czas

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

Zastosowania specjalne

Rozmrażanie parą

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

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

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

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

Wskazówki

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

Ustawienia

Zastosowania specjalne  | Rozmrażanie | Gotowanie na parze lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas rozmrażania: patrz tabela

Czas wyrównawczy: patrz tabela

Zastosowania specjalne

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
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

Zastosowania specjalne

Mrożonka	Ilość	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Gulasz	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Wątroba	250 g	60	20–25	10–15
Comber z zająca	500 g	50	30–40	10–15
Comber z sarny	1000 g	50	40–50	10–15
Sznicel/Kotlet/Kiełbasa	800 g	60	25–35	15–20
Drób				
Kurczak	1000 g	60	40	15–20
Kurze udka	150 g	60	20–25	10–15
Sznicel drobiowy	500 g	60	25–30	10–15
Udziec indyjski	500 g	60	40–45	10–15
Wypieki				
Wypieki z ciasta francuskiego/ drożdżowego	–	60	10–12	10–15
Wypieki/placki z ciasta uciera- nego	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

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 podane 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

Zastosowania specjalne  | Blanszowanie lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas blanszowania: 1 minuta

Pasteryzacja

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

Słoiki

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

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

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

Owoce

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

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

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

Warzywa

Umyć, wyczyścić i rozkawałkować warzywa.

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

Ilość napełnienia

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

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

Zastosowania specjalne

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

Ustawienia

Zastosowania specjalne  | Pasteryzacja lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas pasteryzacji: patrz tabela

Zastosowania specjalne

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.

Zastosowania specjalne

Wyrastanie ciasta drożdżowego

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

Ustawienia

Zastosowania specjalne  | Wyrastanie ciasta

Czas: według przepisu

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 40 °C

Czas: według przepisu

Dezynfekcja naczyń

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

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

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

Ustawienia

Zastosowania specjalne  | Dezynfekcja naczyń

Czas: 1 minuta do 10 godzin

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 15 minut

Zestaw obiadowy – ustawienia automatyczne

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

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

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

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

Korzystanie z zastosowania specjalnego Zestaw obiadowy

- Wybrać 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 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 produktu spożywczego z najdłuższym czasem przyrządzania.

- Gdy przyrządza się kapiące lub farbujące produkty spożywcze w naczyniach do gotowania z perforacją, należy je wsuwać bezpośrednio nad tacę szklaną. Dzięki temu unika się przeniesienia smaku lub zafarbowania przez skapujące płyny.

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

Ten proces powtarza się ewentualnie dla trzeciego produktu spożywczego.

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

Podgrzewanie wilgotnych ręczników

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Podgrzewanie wilg. ręczników lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 70 °C

Czas trwania: 2 minuty

Zastosowania specjalne

Topienie żelatyny

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Topienie żelatyny

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas trwania: 1 minuta

Dekryształizacja miodu

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Upłynnianie miodu

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 60 °C

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

Topienie czekolady

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Topienie czekolady

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 65 °C

Czas trwania: 20 minut

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

Jogurt i mleko muszą mieć taką samą zawartość tłuszczu.

Słoiczki nie mogą być poruszane ani wstrząsane podczas dojrzewania jogurtu.

Po przyrządzeniu jogurt musi natychmiast zostać schłodzony w lodówce.

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

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Jogurt

lub

Programy  | 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.

Zastosowania specjalne

Wytapianie słoniny

Słonina nie zostanie przyrumieniona.

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Wytapianie słoniny

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 4 minuty

Duszenie cebuli

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

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Programy specjalne | Duszenie cebuli

lub

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 4 minuty

Odsokowywanie

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

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

Przygotowanie

Przebrać i umyć owoce na sok. Wyciąć uszkodzone miejsca.

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

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

Wskazówki

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

Odsokowywanie owoców

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

Ustawienia

Programy  | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 40-70 minut

Zastosowania specjalne

Obieranie ze skórki

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

Ustawienia

Programy ☐ | Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela

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

🕒 Czas

Konserwacja jabłek

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

Ustawienia

Programy automatyczne ☒ Auto | Owoce | Jabłka | W całości

lub

Programy ☐ | Gotowanie na parze 

Temperatura: 50 °C

Czas konserwacji: 5 minut

Produkty spożywcze można rozmrażać, podgrzewać i gotować w programie Szybkie gotowanie  za pomocą kombinacji trybu parowego i mikrofalowego.

Podczas fazy nagrzewania komora urządzenia jest najpierw rozgrzewana w czystym trybie parowym do ustawionej temperatury. Gdy tylko ta temperatura zostanie osiągnięta, włącza się tryb mikrofalowy, tak że podczas całej fazy gotowania włączone są równocześnie wytwornica pary i magnetron.

Tak jak przy samym gotowaniu na parze, czas trwania procesu zaczyna być odliczany dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Program kombinowany Szybkie gotowanie  ma tę zaletę, że produkty spożywcze:

- wymagają krótszego czasu przyrządzania, ponieważ gotują się szybciej niż w czystym trybie parowym,
- nie przegotowują się ani nie wysychają, jak w czystym trybie mikrofalowym,
- mogą zostać rozmrożone i podgrzane w jednym procesie przyrządzania,
- nie muszą być mieszane podczas przyrządzania.

Rozmrażanie i podgrzewanie w programie Szybkie gotowanie

	 [W]	 [min]	 [°C]	Naczynia do gotowania
Podgrzewanie dań obiadowych^{1,2}				
Makaron z sosem pomidorowym, 400 g (proporcje 5 : 3)	300	7–8	90	głęboki talerz
Kotleciki z piure ziemniaczanym i czerwoną kapustą, 450 g	300	11	85	płytki talerz
Rozmrażanie i podgrzewanie^{1,2}				
Zamrożone potrawy jednogarnkowe/zupy, 250 g	300	10–11	95	salaterka
Zamrożone potrawy jednogarnkowe/zupy, 500 g	300	15–16	90	salaterka

 Moc mikrofal,  Czas,  Temperatura

¹ Nie stosować **żadnego** przykrycia.

² Ustawić produkt spożywczy na tacy szklanej na poziomie 1.

Szybkie gotowanie

Gotowanie ziemniaków w mundurkach (twardych)

- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.
- Ułożyć umyte ziemniaki obok siebie w naczyniu do gotowania z perforacją.

Ustawienia

Programy automatyczne  | Warzywa | Ziemniaki | Ziemniaki w mundurkach | Twarde | ... | Szybkie gotowanie

lub

Programy  | Szybkie gotowanie 

Moc mikrofal/Temperatura: 80 W + 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

Wielkość ziemniaków	Ilość	 ⁴ ₁	 [min]
małe (40–60 g)	200 g (4 szt.)	2	15
	600 g (12 szt.)	2	18
	1000 g (20 szt.)	2	21
średnie (90–110 g)	200 g (2 szt.)	2	18
	600 g (6 szt.)	2	21
	1000 g (10 szt.)	2	24
duże (140–160 g)	300 g (2 szt.)	2	22
	600 g (4 szt.)	2	25
	900 g (6 szt.)	2	29

⁴₁ Poziom,  Czas trwania

Gotowanie ryżu

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.

Naczynie do gotowania

Zastosować naczynie do gotowania bez perforacji.

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 żadaną ilością ryżu i wsypać ryż do naczynia do gotowania. Następnie odmierzyć wymaganą ilość płynu (patrz tabela) za pomocą kubka i dodać go do ryżu.

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

Ustawienia

Programy automatyczne  | Ryż | ... | Szybkie gotowanie

lub

Programy  | Szybkie gotowanie 

Moc mikrofal/Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

	Proporcje ryż : płyn	Dodatek	 ⁴	 [W]	 [min]	 [°C]
Ryż basmati	1 : 2	sól	2	300	9	100
Ryż parboiled	1 : 2	sól	2	150	17	100
Ryż na mleku	1 : 3	cukier ¹	2	150	21	100

⁴ Poziom,  Moc mikrofal,  Czas trwania,  Temperatura

¹ Dodać po gotowaniu.

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Do rozmrażania i podgrzewania produktów spożywczych zalecamy ogólnie następujące ustawienia mocy mikrofal:

 [W]	Rozmrażanie
80	bardzo wrażliwe produkty spożywcze: masło, torty śmietanowe i maślane, sery
150	wszystkie inne produkty spożywcze
	Podgrzewanie
450	jedzenie dla dzieci i niemowląt
600	różne produkty spożywcze, głęboko mrożone dania gotowe, które nie powinny zostać przyrumienione
850	
1000	napoje

 Moc mikrofal

Wymagany czas zależy od stanu przyrządzenia, ilości i temperatury wyjściowej produktów spożywczych. Czasy można odszukać w tabelach na następnych stronach.

Rozmrażanie

Gdy mrożonka jest delikatnie rozmrażana, witaminy i substancje odżywcze pozostają w dużym stopniu zachowane.

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po upływie czasu wyrównawczego natychmiast poddać rozmrażany produkt dalszej obróbce.

Wskazówki

- Rozmrażać mrożonkę bez opakowania na tacy szklanej. W przypadku większych ilości produktów spożywczych wyłożyć mrożonkę do naczynia nadającego się do mikrofal i ustawić je na tacy szklanej.
- Głęboko mrożone dania gotowe można równocześnie rozmrażać i podgrzewać. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu.

Rozmrażanie mrożonek

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

- Ustawić rozmrażaną potrawę na tacy szklanej na poziomie 1.
- Ewentualnie przykryć rozmrażaną potrawę.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Rozmrażanie | Mikrofałe.

- Zmienić zaproponowaną moc i czas rozmrażania, jeśli potrzeba.

- Wybrać Start.

- Podczas rozmrażania:
Mieszać, obracać lub przekładać rozmrażany produkt. Mieszać od zewnętrznych warstw do środka, ponieważ brzegi szybciej się podgrzewają.

Czasy wyrównawcze to czasy spoczynkowe, w których temperatura rozkłada się równomiernie w potrawie.

- Pozostawić potrawę po rozmrażaniu na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby temperatura rozłożyła się równomiernie w potrawie.

Ustawienia alternatywne

Programy  | Mikrofałe 

Moc mikrofal: patrz tabela

Czas rozmrażania: patrz tabela

Czas wyrównawczy: patrz tabela

Wskazówki dotyczące tabel

Przestrzegać podanych mocy mikrofal, czasów i czasów wyrównawczych. Należy przy tym uwzględnić stopień przyrządzenia, ilość i temperaturę wyjściową produktu spożywczego.

Wybieranie czasów

- Z reguły należy wybierać środkowe ustawienie czasu.

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Rozmrażanie w programie Mikrofale

Mrożonka	Ilość	 [W]	 [min]	 [min]	Wymieszać/ obrócić/ przełożyć	Przykry- cie
Produkty mleczne						
Śmietana	250 ml	80	14	10–15	co 5 minut	tak
Masło	250 g	80	12–14	5–10	po połowie czasu	tak
Ser w plastrach	250 g	80	6–7	10–15 rozdzielić plastry sera	po 3 minutach	nie
Mleko	500 ml	150	22–23	5–10	2-krotnie po każdych 7 minutach	tak
Ciasto/wypiek						
Ciasto piaskowe (1 sztuka)	100 g	150	1–2	5–10	–	tak
Ciasto piaskowe (1 sztuka)	300 g	150	3–4	10–15	po połowie czasu	tak
Placek z owocami (3 sztuki)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	po 5 minutach	tak
Ciasto maślane (3 sztuki)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	po połowie czasu	tak
Tort śmietanowy/ kremowy (1 sztuka)	100 g	80	3–4	10–15	–	tak
Tort śmietanowy/ kremowy (3 sztuki)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	po połowie czasu	tak
Bułki (4 sztuki)	4 x około 50 g	150	4–5	5–10	po połowie czasu	nie
Owoce						
Truskawki, maliny	150 g	80	11–12	5–10	po połowie czasu	tak
Porzeczki	250 g	80	13–14	5–10	po połowie czasu	tak
Śliwki	500 g	150	13–15	5–10	po połowie czasu	tak

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Mrożonka	Ilość	 [W]	 [min]	 [min]	Wymieszać/ obrócić/ przełożyć	Przykry- cie
Mięso						
Wołowina mielona	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2-krotnie po każdych 10 minutach	nie
Kurczak	1000 g	150	25–28	10–15	co 10 minut	nie
Warzywa						
Groch	250 g	150	9–10	5–10	po połowie czasu	tak
Szparagi	250 g	150	11–12	5–10	po 5 minutach	tak
Fasola	500 g	150	16–17	5–10	2-krotnie po każdych 5 minutach	tak
Czerwona kapusta (do porcjowania)	500 g	150	18–19	5–10	2-krotnie po każdych 5 minutach	tak
Szpinak (do porcjowania)	300 g	150	14–15	10–15	2-krotnie po każdych 5 minutach	tak

 Moc mikrofal,  Czas rozmrażania,  Czas wyrównawczy

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Podgrzewanie

Proszę bezwzględnie przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskaźówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”, punkt „Prawidłowe użytkowanie”.

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące produkty spożywcze.**

Gdy podgrzeje się zbyt mocno jedzenie dla dzieci i niemowląt, dzieci mogą się nim oparzyć.

Jedzenie dla dzieci i niemowląt należy podgrzewać tylko przez 60–70 sekund z mocą 450 W.

Po podgrzewaniu produktów spożywczych, szczególnie jedzenia dla dzieci i niemowląt, należy je koniecznie wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie spróbować, czy dziecko nie oparzy się jedzeniem.

 **Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.**

W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji.

Nigdy nie podgrzewać produktów spożywczych ani płynów w zamkniętych pojemnikach lub butelkach. Otworzyć wcześniej pojemnik, a w przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej zakrętkę i smoczek.

Niebezpieczeństwo zranień przez gorące płyny.

Przy gotowaniu, szczególnie przy podgrzewaniu płynów w programie Mikrofale , może się zdarzyć, że temperatura wrzenia zostanie wprowadzie osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie.

To zatrzymanie wrzenia może prowadzić do wybuchowego przegotowania, tak że przy wyjmowaniu naczynia mogą się Państwo oparzyć gorącym płynem. W niekorzystnych okolicznościach ciśnienie może być tak silne, że drzwiczki same się otworzą.

Wymieszać płyn przed podgrzewaniem lub gotowaniem.

Po podgrzewaniu poczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia.

Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

Wskazówki

- Zawsze stosować pokrywę, za wyjątkiem podgrzewania napojów i potraw smażonych z panierką.
- Proszę pamiętać, że produkty spożywcze o temperaturze wyjściowej ok. 5 °C (temperatura w chłodziarce), potrzebują do podgrzania dłuższego czasu, niż produkty spożywcze o temperaturze pokojowej.
- W razie wątpliwości, czy produkt spożywczy jest już wystarczająco podgrzany, należy jeszcze trochę przedłużyć czas.
- Głęboko mrożone dania gotowe można równocześnie rozmrażać i podgrzewać. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu.

Podgrzewanie produktów spożywczych

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

- Ustawić produkt spożywczy do podgrzania na tacy szklanej na poziomie 1.
- Ewentualnie przykryć produkt spożywczy.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Podgrzewanie | Mikrofałe.
- Zmienić moc proponowaną i czas, jeśli potrzeba.
- Wybrać Start.
- Podczas podgrzewania:
Mieszać, obracać lub przekładać produkt spożywczy. Mieszać od zewnętrznych warstw do środka, ponieważ brzozy szybciej się podgrzewają.



Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o ścianki komory urządzenia, prowadnice boczne i wyposażenie. Od spodu naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.

Przy pracach w gorącej komorze urządzenia i przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

Czasy wyrównawcze to czasy spoczynkowe, w których temperatura rozkłada się równomiernie w potrawie.

- Pozostawić potrawę po podgrzewaniu na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby temperatura rozłożyła się równomiernie w potrawie.

Ustawienia alternatywne

Programy  | Mikrofałe 

Moc mikrofal: patrz tabela

Czas: patrz tabela

Czas wyrównawczy: patrz tabela

Wskazówki dotyczące tabel

Przestrzegać podanych mocy mikrofal, czasów i czasów wyrównawczych. Należy przy tym uwzględnić stopień przyrządzenia, ilość i temperaturę wyjściową produktu spożywczego.

Wybieranie czasów

- Z reguły należy wybierać środkowe ustawienie czasu.

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Podgrzewanie w programie Mikrofale

Produkt spożywczy	Ilość	 [W]	 [min:s]	 [min]	Wymieszać/ obrócić/ przełożyć	Przykry- cie
Napoje¹						
Kawa, temperatura picia 60–65 °C	1 filiżanka (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	przed podgrzewaniem	nie
Mleko, temperatura picia 60–65 °C	1 kubek (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	przed podgrzewaniem	nie
Zagotowywanie wody	1 filiżanka (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	przed podgrzewaniem	nie
Butelka dla niemowlęcia (mleko)	około 200 ml	450	1:30–1:40	1	przed spożyciem	nie
Wino grzane, grog, temperatura picia 60–65 °C	1 kubek (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	przed podgrzewaniem	nie
Produkt spożywczy²						
Jedzenie dla dzieci (temperatura pokojowa)	1 słoiczek (190 g)	450	1:00–1:10	1	przed spożyciem	nie
Kotlety, smażone	200 g	600	4:20–4:50	1	po połowie czasu	nie
Filety rybne, smażone	200 g	600	3:50–4:20	1	po połowie czasu	nie
Pieczeń z sosem	200 g	600	4:50–5:20	1	po połowie czasu	tak
Dodatki	250 g	600	3:40–4:10	1	po połowie czasu	tak
Warzywa	250 g	600	3:50–4:20	1	po połowie czasu i przed spożyciem	tak
Sos pieczeniowy	250 g	600	4:10–4:40	1	po połowie czasu i przed spożyciem	tak

Rozmrażanie i podgrzewanie mikrofalami

Produkt spożywczy	Ilość	 [W]	 [min:s]	 [min]	Wymieszać/ obrócić/ przełożyć	Przykry- cie
Zupy/Potrawy jedno- garnkowe	250 g	600	4:00–4:30	1	po połowie czasu i przed spożyciem	tak
	500 g	600	7:00–7:30	1	po połowie czasu i przed spożyciem	tak

 Moc mikrofal,  Czas,  Czas wyrównawczy

- ¹ Zapobiec zatrzymaniu wrzenia, mieszając płyn przed podgrzewaniem. Po podgrzewaniu poczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.
- ² Czasy obowiązują dla temperatury wyjściowej produktów spożywczych ok. 5 °C. W przypadku produktów spożywczych, które zwykle nie są przechowywane w chłodziarce, przyjęta jest temperatura wyjściowa w wysokości około 20 °C. Produkty spożywcze (za wyjątkiem jedzenia dla niemowląt i delikatnych ścinających się sosów) należy podgrzewać do temperatury 70–75 °C.

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 żadaną kategorię (np. Ryby).

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

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

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

Wskazówki użytkowe

- Po zakończeniu programu komora gotowania powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- Podawana waga odnosi się zawsze do ciężaru na sztukę. Można więc równocześnie gotować jedną sztukę łososia o wadze 250 g lub dziesięć sztuk łososia o wadze 250 g każdy.

- Stopień dogotowania jest prezentowany za pomocą siedmiosegmentowego paska. Żądany stopień dogotowania ustawia się, dotykając odpowiedniego segmentu.
- W kategorii Ryż dodatkowo do programów dla ryżu długo- i okrągłozłaznistego można wybrać Ogólny. Zastosować ten program automatyczny do przyrządzania odmian ryżu długo- i okrągłozłaznistego, 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 działań. 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.
- Programy automatyczne mogą również zostać zapamiętane jako Programy własne.

Szukanie

(w zależności od języka)

W punkcie Programy automatyczne można wyszukiwać według nazw kategorii i programów automatycznych.

Chodzi o wyszukiwanie tekstowe, w którym można również wyszukiwać części wyrazów.

Znajdują się Państwo w menu głównym.

- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru kategorii.

- Wybrać Szukanie.

- Za pomocą klawiatury wprowadzić tekst, który ma zostać wyszukany, np. „Łosoś”.

W dolnym wierszu wyświetlana jest ilość trafień.

Gdy nie znaleziono żadnych pasujących wyrażień lub ilość wyników wyszukiwania jest większa niż 40 trafień, pole Wyniki: jest zdezaktywowane i należy zmienić tekst do wyszukania.

- Wybrać Wyniki: XX.

Wyświetlone zostają wyszukane kategorie i programy automatyczne.

- Wybrać żądany program automatyczny lub kategorię, a następnie żądany program automatyczny.

Rozpoczyna się program automatyczny.

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

W menu MyMiele  można zapamiętać często używane zastosowania.

Szczególnie w przypadku programów automatycznych nie trzeba wówczas przechodzić przez wszystkie poziomy menu, żeby uruchomić program.

Wskazówka: Punkty menu wpisane w MyMiele można również ustawić jako ekran startowy (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Ekran startowy”).

Dodawanie wpisów

Istnieje możliwość dodania nawet 20 wpisów.

■ Wybrać MyMiele .

■ Wybrać Dodawanie wpisu.

Teraz można wybrać podpunkty z następujących rubryk:

- Programy 
- Programy automatyczne 
- Zastosowania specjalne 
- Programy własne 
- Konserwacja 

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Na liście pojawia się wybrany podpunkt z przynależnym symbolem.

■ Proszę postępować odpowiednio z kolejnymi wpisami. Do wybrania zostaną zaoferowane wyłącznie jeszcze nie dodane podpunkty.

Kasowanie wpisów

■ Wybrać MyMiele .

■ Naciskać wpis, który ma zostać skasowany, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.

■ Wybrać Kasowanie.

Wpis zostaje skasowany z listy.

Przesuwanie wpisów

■ Wybrać MyMiele .

■ Naciskać wpis, który ma zostać przesunięty, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.

■ Wybrać Przesunięcie.

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

■ Przesunąć wpis.

Wpis znajduje się na wybranej pozycji.

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.

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

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

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

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

- Gdy zostaną już ustalone wszystkie wymagane etapy programu, wybrać Zapamiętaj.
- Wpisać nazwę programu za pomocą klawiatury.

Za pomocą znaku  można złamać wiersz w przypadku długiej nazwy programu.

- Gdy nazwa programu zostanie wprowadzona, wybrać Zapamiętaj.

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.

Programy własne

Uruchamianie programów własnych

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

W zależności od ustawień programowych wyświetlane są następujące punkty menu:

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

Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.

- Gdy program się zakończy, wybrać Zakończ.

Zmiana etapów programu

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

- Wybrać Programy własne .
- Naciskać program, który ma zostać zmieniony, dotąd, aż zostanie wyświetlone menu kontekstowe.
- Wybrać Zmiana.
- Wybrać etap programu, który ma zostać zmieniony lub Dodawanie, żeby dodać kolejny etap programu.
- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.
- Jeśli zmieniony program ma zostać uruchomiony bez zmieniania, wybrać Start.
- Gdy zostały zmienione wszystkie ustawienia, wybrać Zapamiętaj.

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 programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Naciskać program, który ma zostać zmieniony, dotąd, aż zostanie wyświetlone menu kontekstowe.
- Wybrać Zmiana nazwy.
- Zmienić nazwę programu za pomocą klawiatury.

Za pomocą znaku **↵** można złączyć wiersz w przypadku długiej nazwy programu.

- Gdy nazwa programu zostanie zmieniona, wybrać Zapamiętaj.

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

- Potwierdzić za pomocą OK.

Nazwa programu zostaje zmieniona.

Kasowanie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Naciskać program, który ma zostać skasowany, dotąd, aż zostanie wyświetlone menu kontekstowe.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić pytanie za pomocą tak.

Program zostaje skasowany.

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

Przesuwanie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Naciskać program, który ma zostać przesunięty, dotąd, aż zostanie wyświetlone menu kontekstowe.
- Wybrać Przesunięcie.

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

- Przesunąć program.

Program znajduje się na wybranej pozycji.

Informacje dla instytutów testowych

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

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

⁴ Poziom(y), ² Temperatura,  Czas trwania

¹ Wsunąć tacę ociekową lub tacę szklaną (w zależności od modelu) na poziom 1.

² Wsunąć potrawę testową do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).

³ Wsunąć na poziom wsuwania 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.

⁴ Wsunąć na poziom wsuwania 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.

⁵ Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.

Potrawy testowe - gotowanie zestawu obiadowego¹ (program Gotowanie na parze)

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

² Poziom, ⁴ Temperatura,  Czas trwania

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

² Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.

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

Potrawy testowe wg EN 60705 (program Szybkie gotowanie ¹⁾)

Potrawa testowa	 ⁴ ²	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Uwagi
Krem z jajek, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Naczynie: patrz opis 12.3.1.2 i załącznik B, wymiary przy górnej krawędzi 250 mm x 250 mm, gotować bez przykrycia
Ciasto piaskowe, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Naczynie: patrz opis 12.3.2.2 i załącznik B, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia

⁴ Poziom,  Moc mikrofal,  ³ Temperatura,  Czas rozmrażania lub gotowania,  ⁴ Czas wyrównawczy

¹ Program kombinowany z gotowania na parze i trybu mikrofalowego.

² Zastosować tacę szklaną jako powierzchnię ustawczą.

³ Wsunąć potrawę testową do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).

⁴ Odstawić potrawę testową w temperaturze pokojowej. W tym czasie temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywczym.

Potrawy testowe wg EN 60705 (program Mikrofałe)

Potrawa testowa	 ⁴ ¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Uwaga
Krem z jajek, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Naczynie: patrz opis 12.3.1.2 i załącznik B, wymiary przy górnej krawędzi 250 x 250 mm, gotować bez przykrycia
Ciasto piaskowe, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Naczynie: patrz opis 12.3.2.2 i załącznik B, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia
Masa z mięsa siekane-go, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Naczynie: patrz opis 12.3.3.2 i załącznik B, wymiary przy górnej krawędzi 250 mm x 124 mm, gotować bez przykrycia, ustawić naczynie w poprzek komory gotowania
Rozmrażanie mięsa (siekana wołowina), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Naczynie: patrz opis 13.3.2 i załącznik B, rozmrażać bez przykrycia, obrócić po upływie połowy czasu
Maliny, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Naczynie: patrz opis A.3.2.2, rozmrażać bez przykrycia

⁴ Poziom,  Moc mikrofal,  ¹ Czas rozmrażania lub gotowania,  ² Czas wyrównawczy

¹ Zastosować tacę szklaną jako powierzchnię ustawczą.

² Odstawić potrawę testową w temperaturze pokojowej. W tym czasie temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywczym.

Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.

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

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć. Do czyszczenia stosować wyłącznie domowe środki myjące.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

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

W niekorzystnych okolicznościach silne zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia do gotowania na parze.

Wyczyścić komorę, wewnętrzną stronę drzwiczek i uszczelkę drzwiczek, gdy tylko urządzenie ostygnie. Zbyt długie oczekiwanie niepotrzebnie utrudnia czyszczenie, a w przypadkach ekstremalnych czyni je wręcz niemożliwym.

W przypadku uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze po włączeniu mogłaby nastąpić emisja mikrofal poza urządzenie, co z kolei oznacza zagrożenie dla użytkownika.

Skontrolować drzwiczki i uszczelkę drzwiczek pod kątem uszkodzeń. Do czasu doprowadzenia urządzenia do pełnej funkcjonalności przez technika serwisowego proszę nie stosować żadnych programów z mikrofalami.

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

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

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

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

Czyszczenie frontu

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

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

Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Czyszczenie automatycznego otwieracza drzwiczek

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie zbiornika wody

- Wyjąć zbiornik wody po każdym procesie przyrządzania z parą.
- Wyjąć osłonę przeciwrzobrygową.
- Opróżnić zbiornik wody.
- Umyć zbiornik wody ręcznie i go wysuszyć, żeby usunąć pozostałości wapnia.
- Założyć z powrotem do zbiornika wody osłonę przeciwrzobrygową. Zwrócić uwagę na to, żeby osłona przeciwrzobrygowa prawidłowo się zatrzasknęła.

Czyszczenie wyposażenia

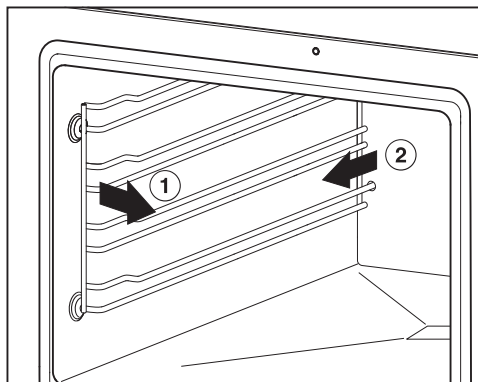
Wszystkie elementy wyposażenia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie tacy szklanej, rusztu, naczyń do gotowania

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

Czyszczenie prowadnic bocznych

Prowadnice boczne nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



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

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować prowadnice boczne starannie z powrotem.

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

Prowadnice boczne są osadzone w gniazdach plastikowych. Sprawdzić gniazda pod kątem uszkodzeń. Gdy gniazda są uszkodzone, do momentu wymiany gniazd nie stosować programów z mikrofalami.

Konserwacja

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

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.

Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione po określonym czasie działania. Gdy zostanie osiągnięty moment odkamieniania, na wyświetlaczu pojawia się ilość pozostałych cykli przyrządzania. Brane są pod uwagę tylko cykle przyrządzania z parą. Po ostatnim pozostałym cyklu przyrządzania z parą urządzenie do gotowania na parze zostaje zablokowane.

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

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać opróżniony i wypłukany.

Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.
- Wybrać Konserwacja Ⓞ | Odkamienianie.

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

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

Zostaje wyświetlony czas pozostały. Rozpoczyna się proces odkamieniania.

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

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać wypłukany i założony z powrotem pusty.

- Postępować według instrukcji na wyświetlaczu.

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

Czyszczenie i konserwacja

Kończenie procesu odkamieniania

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

Namaczanie

Silniejsze zabrudzenia mogą zostać namoczone w tym programie konserwacyjnym.

- Począekać na ostygnięcie komory gotowania.
- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.
- Usunąć większe zabrudzenia za pomocą ręcznika kuchennego.
- Wybrać Konserwacja ⑥ | Namaczanie.

Proces namaczania trwa ok. 10 minut.

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 w polach wskazań/na wyświetlaczu

Problem	Przyczyna i postępowanie
F44	Wystąpiła usterka techniczna. ■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i po kilku minutach włączyć je z powrotem. ■ Jeśli komunikat błędu jest nadal wyświetlany, wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.	W elektronice wystąpił błąd. ■ Przerwać zasilanie urządzenia do gotowania na parze na ok. 1 minutę. ■ Jeśli po przywróceniu zasilania problem nadal występuje, proszę wezwać serwis.

Co robić, gdy...

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Komora urządzenia się nie nagrzewa.	Tryb pokazowy jest uaktywniony. Urządzenie do gotowania na parze można wprowadzić do obsługi, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Handel”).
	Komora urządzenia ogrzała się przez pracę zabudowanej poniżej szuflady do podgrzewania. ■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.
Urządzenie do gotowania na parze 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 wyjątkowo dużo pary lub para wydostaje się w innych miejscach niż zwykle.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte. ■ Zamknąć drzwiczki.
	Uszczelka drzwiczek jest ułożona nieprawidłowo. ■ Docisnąć uszczelkę z powrotem na swoje miejsce, tak żeby była wszędzie równomiernie dopasowana.
	Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia. Uszczelka drzwiczek musi zostać wymieniona. ■ Wezwać serwis do wymiany uszczelki drzwiczek. ■ Do czasu wymiany nie stosować żadnych programów/funkcji z mikrofalami.
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.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Przyciski dotykowe lub czujnik zbliżeniowy nie reagują.	Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wyl. Z tego powodu przyciski dotykowe ani czujnik zbliżeniowy nie reagują przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze. ■ Gdy tylko urządzenie do gotowania na parze zostanie włączone, przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy mają również zawsze reagować przy wyłączonym urządzeniu do gotowania na parze, wybrać ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wł.
	Ustawienia dla czujnika zbliżeniowego są wyłączone. ■ Zmienić ustawienia dla czujnika zbliżeniowego poprzez Ustawienia Czujnik zbliżeniowy.
	Czujnik zbliżeniowy jest uszkodzony. ■ Wezwać serwis Miele.
	Urządzenie do gotowania na parze nie jest podłączone do sieci elektrycznej. ■ Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia do gotowania na parze jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
	Gdy nie reaguje także wyświetlacz, wystąpił problem w sterowaniu. ■ Naciskać przycisk wł./wyl.  , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.

Co robić, gdy...

Hałasy

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

Niezadowolające rezultaty

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po upływie ustawionego czasu produkty spożywcze w programie Mikrofałe  nie są wystarczająco podgrzane lub ugotowane.	Po przerwaniu procesie nie został ponownie uruchomiony program Mikrofałe. ■ Uruchomić ponownie proces, aż produkty spożywcze zostaną wystarczająco podgrzane lub ugotowane. Przy gotowaniu lub podgrzewaniu za pomocą mikrofal został ustawiony zbyt krótki czas. ■ Sprawdzić, czy dla ustawionej mocy mikrofal został wybrany właściwy czas. Im niższa moc mikrofal, tym dłuższy czas. Przy zbyt małym załadunku urządzenie do gotowania na parze automatycznie redukuje moc dla własnego bezpieczeństwa, aż uzyskiwana moc będzie odpowiadała załadunkowi. Na wyświetlaczu nadal pokazywana jest moc ustawiona na początku. ■ Uruchomić ponownie proces z niższą mocą mikrofal, aż produkty spożywcze zostaną wystarczająco podgrzane lub ugotowane.
Po podgrzewaniu lub gotowaniu w programie Mikrofałe  produkty spożywcze zbyt szybko stygną.	Ze względu na właściwości mikrofal ciepło powstaje najpierw w zewnętrznych warstwach produktu spożywczego, a następnie jest przenoszona do jego środka. Gdy produkt spożywczy jest podgrzewana z większą mocą mikrofal, może stać się już gorący z wierzchu, ale w środku jeszcze nie będzie podgrzany. Przy następującym później wyrównaniu temperatury produkty spożywcze stają się cieplejsze w środku i chłodniejsze na zewnątrz. ■ Dlatego, szczególnie przy podgrzewaniu produktów spożywczych o zróżnicowanym składzie, jak np. zestaw obiadowy, wskazane jest ustawienie niższej mocy mikrofal i odpowiednio dłuższego czasu.
Funkcja Popcorn  spowodowała otwarcie tylko części popcornu (mniej niż połowę).	Komora urządzenia była zbyt ciepła i/lub zbyt wilgotna. ■ Poczekać na ostygnięcie komory urządzenia i/lub wysuszyć ją za pomocą ręcznika kuchennego. Czas przyrządzania był zbyt krótki. ■ Zmienić ustawiony wstępnie czas. Czas przyrządzania można ustawić maksymalnie na 4 minuty (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Popcorn“).

Co robić, gdy...

Problemy ogólne lub usterki techniczne

Problem	Przyczyna i postępowanie
Urządzenie do gotowania na parze nie daje się włączyć.	Wyskoczył bezpiecznik. ■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa). Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć urządzenie do gotowania na parze 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 urządzenia, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Oświetlenie komory nie działa.	Lampka jest uszkodzona. ■ Wezwać serwis, jeśli należy wymienić lampkę.
Po dłuższych procesach gotowania w trybie Mikrofale  komora gotowania jest bardzo wilgotna.	Urządzenie do gotowania na parze z kuchnią mikrofalową jest pełnowartościowym urządzeniem do gotowania na parze. Komora gotowania jest całkowicie szczelna, inaczej niż w przypadku konwencjonalnej mikrofali, gdzie stosowany jest system otwarty. Ze względu na szczelność komory, przy dłuższych procesach gotowania w programie Mikrofale  na ściankach bocznych komory i wewnętrznej stronie drzwiczek tworzy się kondensat. Ilość kondensatu zależy od czasu trwania gotowania i zawartości wilgoci w potrawie.

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 wymiary są one perfekcyjnie dopasowane do urządzeń Miele. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych produktów można znaleźć na stronie internetowej Miele.

Naczynia do gotowania **nie są** przeznaczone do stosowania w programie Mikrofale .

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

Środki do czyszczenia i pielęgnacji

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

Inne

Ruszt **nie jest** przeznaczony do stosowania w programie Mikrofale .

- Ruszt
- Taca szklana

Serwis

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.

Tabliczka znamionowa znajduje się we wnętrzu do wsuwania zbiornika wody. Identyfikator modelu i numer seryjny urządzenia znajdują się także na małej tabliczce, która przy otwartych drzwiczkach jest widoczna na ramie frontowej.

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.

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

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

► Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Proszę porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.

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

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

► Urządzenie do gotowania na parze musi być umieszczone w takim miejscu, żeby była widoczna zawartość naczyń do gotowania na najwyższym poziomie wsuwania. Tylko wtedy można uniknąć zranień spowodowanych przelaniem gorących potraw.

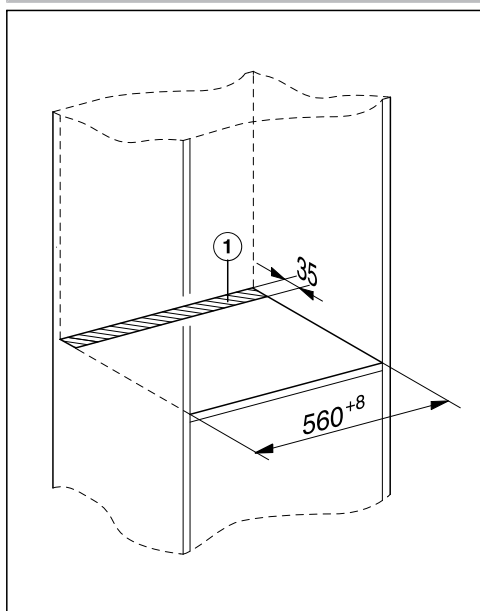
Instalacja

Wskazówki dotyczące zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

Wycięcie do przełożenia węża wodnego

Aby uniknąć szkód wodnych przez uszkodzony wąż przyłączeniowy, należy wykonać wycięcie w dnie pośrednim szafki do zabudowy.

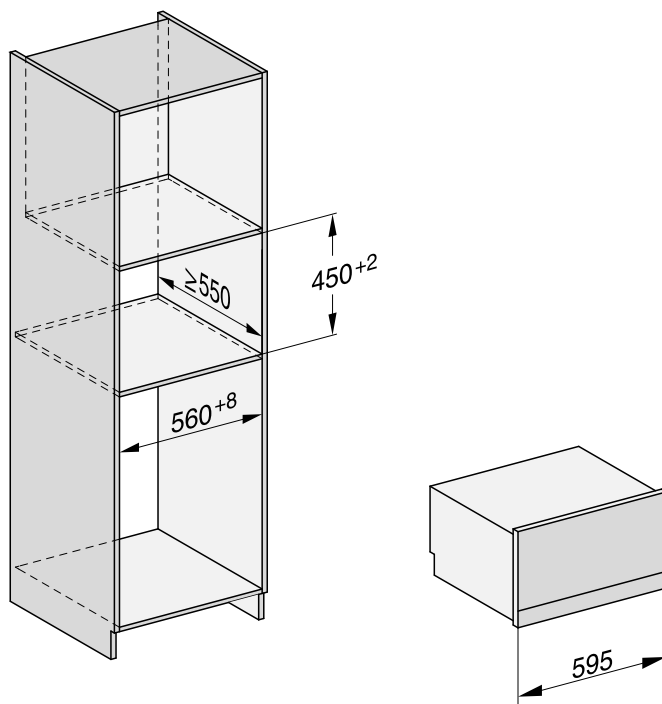


- Wykonać wycięcie ① w dnie pośrednim, na którym zostanie ustawione urządzenie do gotowania na parze.

Wymiary do zabudowy

Zabudowa w wysokiej szafce stojącej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

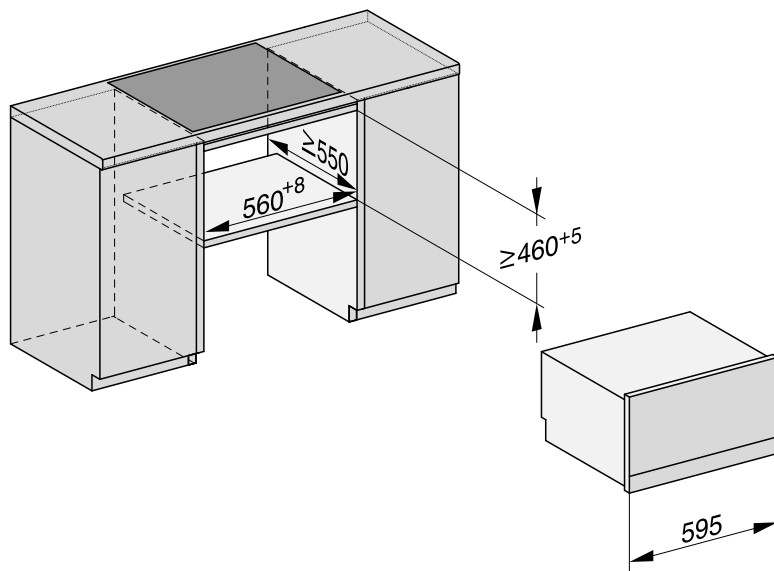


Instalacja

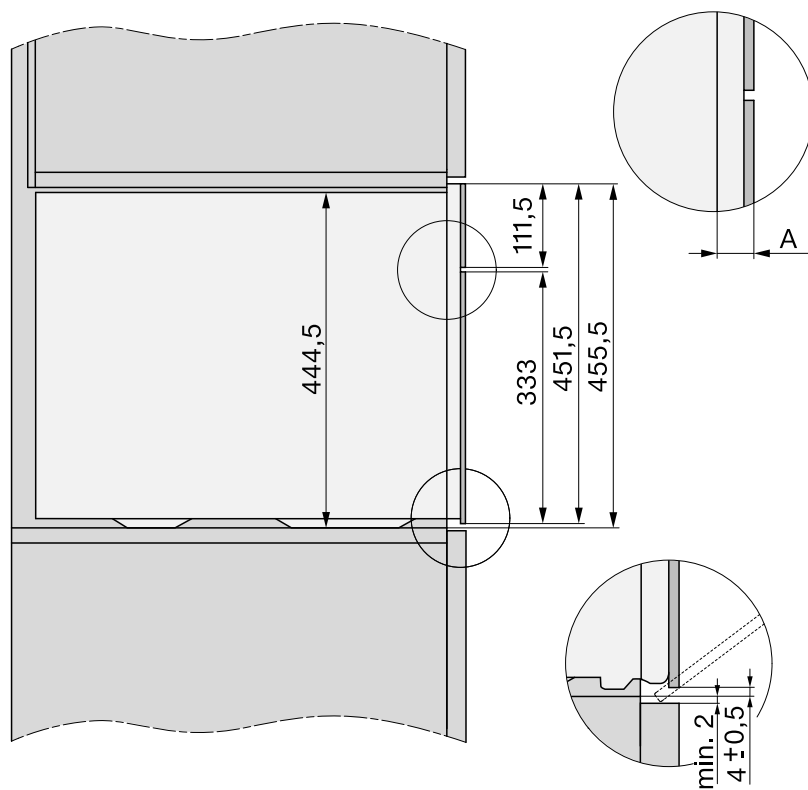
Zabudowa w szafce podblatowej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

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



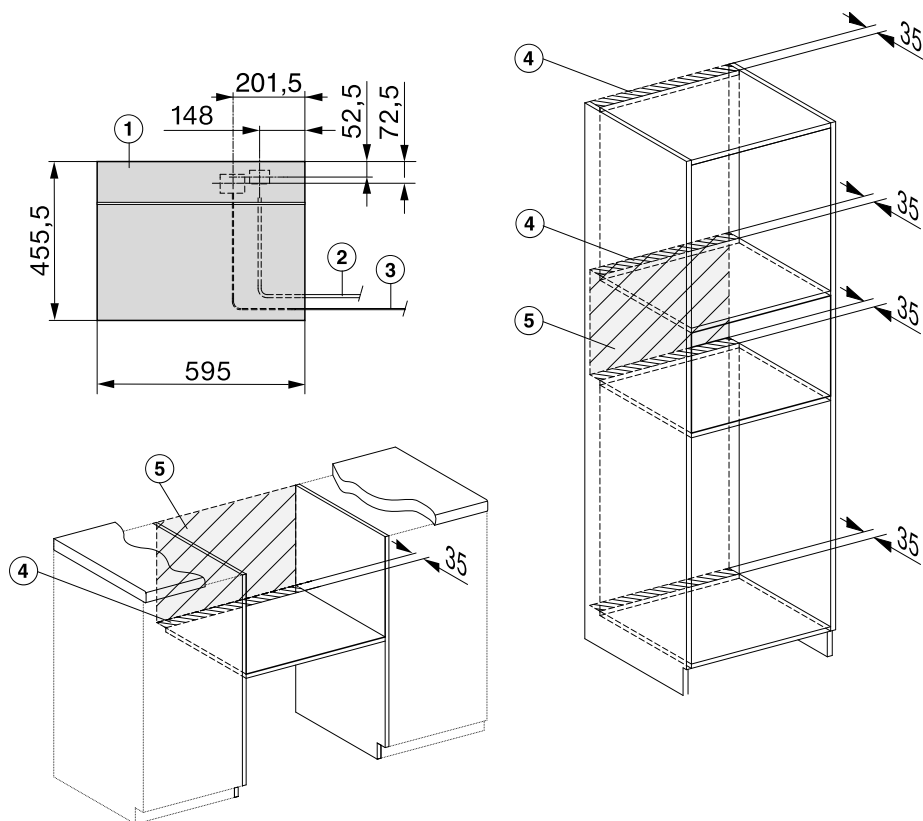
Widok z boku



- A** Front szklany: 22 mm
Front metalowy: 23,3 mm

Instalacja

Przyłącza i wentylacja



- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm
- ③ Wąż doprowadzający wodę (stal szlachetna), L = 2000 mm
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 180 cm²
- ⑤ Bez przyłączy w tym obszarze

Zabudowa urządzenia do gotowania na parze

Zanim urządzenie do gotowania na parze zostanie zabudowane i podłączone, należy bezwzględnie przeczytać rozdział „Instalacja”, punkt „Przyłącze świeżej wody”.

- Podłączyć przewód zasilający do urządzenia do gotowania na parze.
- Przeprowadzić wąż doprowadzający wodę przez wycięcie w dnie pośrednim pod niszą do zabudowy.

Szkody przez nieprawidłowy transport.

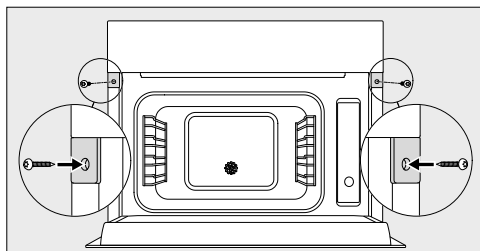
Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się urządzenie do gotowania na parze za uchwyt.

Wykorzystywać do przenoszenia uchwyty po bokach obudowy.

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

Odchylenie od poziomu może wynosić maksymalnie 2°.

- Wsunąć urządzenie do gotowania na parze do niszy do zabudowy i je wyrównać.
Zwrócić uwagę, żeby przewód zasilający i wąż wodny nie zostały przygniecione lub uszkodzone.
- Otworzyć drzwiczki.



- Zamocować urządzenie do gotowania na parze do bocznych ścianek szafki za pomocą dołączonych do urządzenia wkrętów do drewna (3,5 x 25 mm).
- Podłączyć urządzenie do gotowania na parze do doprowadzenia wody (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Przyłącze świeżej wody”).
- Podłączyć urządzenie do gotowania na parze do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić wszystkie funkcje urządzenia zgodnie z instrukcją użytkowania.

Instalacja

Przyłącze świeżej wody



Niebezpieczeństwo zranień i uszkodzeń przez nieprawidłowe podłączenie. Nieprawidłowe podłączenie może być przyczyną zranień i/lub szkód rzeczowych. Podłączenie do świeżej wody może zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.



Zagrożenie zdrowia i ryzyko uszkodzeń przez zanieczyszczoną wodę. Jakość doprowadzanej wody musi spełniać wymagania dotyczące wody pitnej, obowiązujące w kraju użytkowania urządzenia do gotowania na parze. Podłączyć urządzenie do gotowania na parze do wody pitnej.

Podłączenie do doprowadzenia wody musi być dokonane przy zachowaniu obowiązujących w tym zakresie lokalnych przepisów. Również wszystkie urządzenia i instalacje, służące do doprowadzenia wody do urządzenia, muszą spełniać wymagania obowiązujących lokalnie przepisów.

Urządzenie odpowiada wymaganiom norm IEC 61770 i EN 61770.

Urządzenie do gotowania na parze może zostać podłączone wyłącznie do przewodu z zimną wodą.

Jeśli w instalacji domowej znajduje się urządzenie odkamieniające, należy zwrócić uwagę na to, żeby była zachowana przewodność elektryczna wody.



Szkody wodne przez zabrudzenia. Zabrudzenia w instalacji wodnej mogą się odłożyć w zaworze urządzenia do gotowania na parze. Zawór nie zamyka się więcej i woda wypływa. Przepłukać przewody wodne przed podłączeniem urządzenia do gotowania na parze, lub gdy prowadzone były prace przy instalacji wodnej.

Zabezpieczenie przeciwwzrotne nie jest wymagane, ponieważ urządzenie do gotowania na parze odpowiada obowiązującym normom DIN.

Ciśnienie wody w przyłączy musi się zawierać w przedziale pomiędzy 100 kPa (1 bar) i 600 kPa (6 bar). Jeśli ciśnienie jest wyższe niż 600 kPa, należy zainstalować redukcyjny zawór ciśnieniowy.

Pomiędzy węzłem ze stali szlachetnej i przyłączem domowym musi się znajdować zawór odcinający, żeby w razie potrzeby można było przerwać dopływ wody. Zwrócić uwagę na to, żeby zawór odcinający był łatwo dostępny, gdy urządzenie do gotowania na parze jest zabudowane.

Mocowanie węży ze stali szlachetnej do urządzenia do gotowania na parze

Stosować wyłącznie dostarczony wraz z urządzeniem węży ze stali szlachetnej. Węży ze stali szlachetnej nie wolno skracać, przedłużać ani zastępować innym węży.

Uszkodzony węży ze stali szlachetnej może zostać wymieniony wyłącznie na oryginalną część zamienną Miele. Węży ze stali szlachetnej do kontaktu z żywnością można nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Dostarczony wraz z urządzeniem węży ze stali szlachetnej ma długość 2000 mm.

- Usunąć zaślepkę z przyłącza świeżej wody z tyłu urządzenia do gotowania na parze.
- Wziąć **zagiętą** końcówkę węży ze stali szlachetnej i sprawdzić, czy jest w niej uszczelka. W razie potrzeby założyć uszczelkę.
- Nakręcić nakrętkę węży ze stali szlachetnej na gwint przyłącza świeżej wody.
- Zwrócić uwagę na pewność i szczelność połączenia gwintowego.

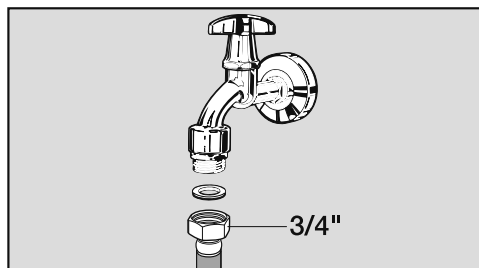
Podłączanie doprowadzenia wody

⚠ Przed podłączeniem urządzenia do instalacji wodnej należy je odłączyć od sieci elektrycznej. Zamknąć dopływ wody przed podłączeniem urządzenia do instalacji wodnej.

Zwrócić uwagę na to, żeby zawór odcinający był łatwo dostępny również po zabudowie urządzenia.

W celu podłączenia urządzenia do doprowadzenia wody wymagany jest zawór wodny z gwintem 3/4"

- Sprawdzić, czy obecna jest uszczelka. W razie potrzeby założyć uszczelkę.



- Podłączyć węży ze stali szlachetnej do zaworu odcinającego.
- Zwrócić uwagę na pewne osadzenie połączenia gwintowego.
- Otworzyć powoli zawór odcinający doprowadzenia wody i sprawdzić, czy przyłączy świeżej wody jest szczelne. W razie potrzeby skorygować ułożenie uszczelki i samo połączenie gwintowe.

Podłączenie elektryczne

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

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



Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.

Użytkowanie urządzenia do gotowania na parze 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 przyłączone jest urządzenie do gotowania na parze, za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) typu .

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

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

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, 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 niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

To urządzenie do gotowania na parze z mikrofalą spełnia wymagania europejskiego standardu EN 55011. Produkt jest zaklasyfikowany jako urządzenie grupy 2, klasy B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie wytwarza energię o wysokiej częstotliwości w formie fal elektromagnetycznych do podgrzewania żywności. Urządzenie klasy B oznacza, że urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

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 to urządzenie do gotowania na parze z kuchnią mikrofalową 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.

Prawa autorskie i licencje

Do obsługi i sterowania urządzeniem 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 niniejsze urządzenie 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 w menu urządzenia w punkcie Ustawienia | Informacje prawne | Licencje open source. Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.

Urządzenie zawiera w szczególności elementy oprogramowania, na które podmioty uprawnione udzieliły licencji typu GNU General Public License, wersja 2, lub Lesser General Public License, wersja 2.1. Przez okres przynajmniej 3 lat od dnia zakupu lub dostawy urządzenia Miele oferuje Państwu lub osobom trzecim udostępnienie na nośniku danych (CD-ROM, DVD, pamięć USB) nadającej się do przetwarzania automatycznego kopii kodu źródłowego znajdujących się na urządzeniu elementów oprogramowania open source, objętych warunkami licencji GNU General Public License, wersja 2, lub GNU Lesser General Public License, wersja 2.1. W celu otrzymania kodu prosimy o przesłanie wiadomości elektronicznej zawierającej nazwę produktu, numer seryjny i datę zakupu na adres: (info@miele.com) lub o skontaktowanie się z nami pod następującym adresem:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Zwracamy uwagę na ograniczenie gwarancji na rzecz uprawnionych na warunkach licencji GNU General Public License, wersja 2, i GNU Lesser General Public License, wersja 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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

DGM 7845

pl-PL

M.-Nr 12 128 960 / 03