

# Instrukcja użytkowania i montażu


## Piekarnik parowy





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

# Spis treści


---

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	<b>6</b>
<b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....	<b>14</b>
<b>Przegląd</b> .....	<b>15</b>
<b>Elementy sterowania</b> .....	<b>16</b>
Przycisk wł./wył. ....	17
Wyświetlacz .....	17
Przyciski dotykowe .....	17
Symbole .....	19
<b>Zasady obsługi</b> .....	<b>20</b>
Wybieranie punktu menu .....	20
Zmiana ustawienia na liście wyboru .....	20
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego .....	20
Wybieranie programu lub funkcji .....	20
Wprowadzanie wartości liczbowych .....	21
Wprowadzanie liter .....	21
Aktywacja MobileStart .....	21
Zasysanie wody .....	22
<b>Wyposażenie</b> .....	<b>23</b>
Tabliczka znamionowa .....	23
Zakres dostawy .....	23
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe .....	23
Zabezpieczenia .....	28
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean .....	28
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Ustawienia podstawowe .....	30
Pierwsze nagrzewanie piekarnika parowego i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary .....	31
<b>Ustawienia</b> .....	<b>32</b>
Przegląd ustawień .....	32
Wywoływanie menu „Ustawienia“ .....	34
Język  .....	34
Godzina .....	34
Data .....	34
Oświetlenie .....	34
Wyświetlacz .....	35
Głośność .....	35
Jednostki .....	36
Booster .....	36
Szybkie schładzanie .....	36
Utrzymywanie ciepła .....	36
Temperatury proponowane .....	37
Przedłużenie pracy wentylatora .....	37

Twardość wody.....	38
Wysokość n.p.m. ....	40
Bezpieczeństwo .....	40
Miele@home .....	40
Zdalne sterowanie .....	41
Aktywacja MobileStart .....	41
Aktualizacja zdalna .....	41
Wersja oprogramowania .....	42
Handel.....	42
Ustawienia fabryczne.....	42
Czas pracy .....	42
<b>Minutnik .....</b>	<b>43</b>
<b>Menu główne i podmenu.....</b>	<b>44</b>
<b>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....</b>	<b>46</b>
<b>Obsługa .....</b>	<b>48</b>
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	49
Zmiana temperatury .....	49
Ustawianie czasów przyrządzania.....	50
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania .....	50
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania .....	50
Przerywanie procesu przyrządzania.....	51
Wstrzymywanie procesu w programie Gotowanie na parze  .....	52
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia .....	52
Booster.....	53
Rozgrzewanie .....	53
Szybkie schładzanie .....	54
Utrzymywanie ciepła.....	54
Crisp function.....	55
<b>Gotowanie na parze.....</b>	<b>56</b>
Korzystanie z Gotowanie na parze  .....	56
Produkty głęboko mrożone.....	57
Gotowanie z płynem .....	57
Wskazówki dotyczące tabel gotowania .....	57
Poziom.....	57
Temperatura.....	57
Czas trwania .....	57
Warzywa .....	57
Ryby.....	58
Mięso .....	59
Ryż .....	60
Zboża.....	60
Wyroby mączne .....	60
Owoce.....	60

# Spis treści

---

<b>Pieczenie Plus</b> .....	<b>61</b>
Korzystanie z Pieczenie Plus  .....	61
<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>63</b>
Kategorie.....	63
Korzystanie z programów automatycznych .....	63
Wskazówki użytkowe .....	63
<b>Pozostałe zastosowania</b> .....	<b>64</b>
Rozmrażanie.....	64
Suszenie.....	65
Podgrzewanie naczyń .....	66
Utrzymywanie ciepła.....	66
Pieczenie delikatne.....	67
Pasteryzacja .....	68
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe .....	70
<b>Programy własne</b> .....	<b>71</b>
<b>Pieczenie wypieków</b> .....	<b>74</b>
Porady dotyczące wypieków.....	74
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	74
Wskazówki dotyczące programów .....	75
<b>Pieczenie mięs</b> .....	<b>76</b>
Porady dotyczące pieczenia mięs .....	76
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	76
Wskazówki dotyczące programów .....	77
<b>Grillowanie</b> .....	<b>78</b>
Porady dotyczące grillowania .....	78
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	78
Wskazówki dotyczące programów .....	79
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>80</b>
Nieodpowiednie środki czyszczące .....	80
Usuwanie normalnych zabrudzeń .....	81
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip) .....	82
Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip .....	83
Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną .....	83
Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp. ....	83
Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu .....	84
Czyszczenie sufitu komory gotowania .....	84
Odparowanie wody resztkowej .....	85
Konserwacja .....	86
Namaczanie .....	86
Suszenie .....	87
Odkamienianie .....	87
Zdejmowanie drzwiczek .....	91
Rozbieranie drzwiczek .....	92

Zakładanie drzwiczek.....	94
Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip .....	95
Demontaż ścianki tylnej .....	95
<b>Co robić, gdy...</b> .....	<b>96</b>
<b>Serwis</b> .....	<b>101</b>
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	101
Gwarancja.....	101
<b>Instalacja</b> .....	<b>102</b>
Wymiary do zabudowy .....	102
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej .....	102
Widok z boku .....	103
Przyłącza i wentylacja .....	104
Zabudowa piekarnika parowego.....	105
Podłączenie elektryczne .....	106
<b>Tabele ustawień</b> .....	<b>108</b>
Warzywa 	108
Ryby 	109
Mięso 	109
Wyroby mączne 	109
Ryż 	109
Ciasto ucierane .....	110
Ciasto zagniatane .....	111
Ciasto drożdżowe .....	112
Ciasto serowo-olejowe.....	113
Ciasto biszkoptowe .....	113
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka.....	114
Pikantne przekąski.....	115
Wołowina.....	116
Cielęcina .....	117
Wieprzowina .....	118
Jagnięcina, dziczyzna.....	119
Drób, ryby .....	120
<b>Informacje dla instytutów testowych</b> .....	<b>121</b>
Potrawy testowe wg EN 60350-1 (program Gotowanie na parze  ) .....	121
Potrawy testowe – gotowanie zestawu obiadowego (program Gotowanie na parze  ) .....	122
Potrawy testowe wg EN 60350-1 (programy piekarnikowe).....	123
Klasa efektywności energetycznej .....	124
<b>Deklaracja zgodności</b> .....	<b>125</b>
<b>Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego</b> .....	<b>126</b>

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ten piekarnik parowy jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ Ten piekarnik parowy nie jest przeznaczony do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Używać piekarnika parowego wyłącznie w warunkach domowych do gotowania na parze, pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia produktów spożywczych. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub wiedzy, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego. Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń. Wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.
- ▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku parowym: 1, w klasie efektywności energetycznej F.

### **Dzieci w gospodarstwie domowym**

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.

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

### Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Piekarnika parowego należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.
- ▶ Ten piekarnik parowy nie może być użytkowany w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.  
Nigdy nie otwierać obudowy piekarnika parowego.
- ▶ W przypadku naprawy piekarnika parowego przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika parowego, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik parowy musi zostać całkowicie odłączony od sieci elektrycznej. Należy to zapewnić w następujący sposób:
  - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
  - wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
  - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik parowy wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

### Prawidłowe użytkowanie

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę i gorące powierzchnie. Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o gorącą parę, grzałki, komorę urządzenia, wyposażenie i potrawę. 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.





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

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

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania. Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zamiast tego zastosować programy Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne .
- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Opary te mogą się zapalić od gorących grzałek.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku parowym. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik parowy włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku parowym. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Emalia na dnie komory urządzenia może pękać lub odpryskiwać pod wpływem zatoru cieplnego. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dno komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Przy gotowaniu na parze, procesach ze wspomaganiem wilgocią i podczas odparowania wody reszkowej powstaje para wodna, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Nigdy nie otwierać drzwiczek podczas trwającego procesu gotowania z parą lub odparowywania wody reszkowej.

▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkty spożywcze lub je mieszać, żeby zostały równomiernie podgrzane.

▶ Naczynia z tworzyw sztucznych nieodpowiednie do piekarników topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić piekarnik parowy lub zacząć się palić.

Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.

Stosować do gotowania na parze wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odporne na temperaturę (do 100 °C) i parę. Inne naczynia z tworzyw sztucznych mogłyby się stopić, pokruszyć lub popękać.

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

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

▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik parowy może zostać uszkodzony.

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

### **Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:**

▶ Powlekane powierzchnie ze stali szlachetnej zostaną uszkodzone przez środki klejące i utracą swoją ochronę przed zabrudzeniami. Nie naklejać na powierzchniach ze stali szlachetnej żadnych przyklejanych karteczek, przezroczystej taśmy klejącej ani innych środków klejących.

▶ Magnesy mogą spowodować zarysowania. Nie wykorzystywać powierzchni ze stali szlachetnej jako tablicy magnetycznej.

## 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 doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip”). Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.
- ▶ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna może zostać zdemontowana do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż ścianki tylnej”). Zamontować z powrotem prawidłowo tylną ściankę i nigdy nie używać piekarnika parowego bez zamontowanej tylnej ścianki.
- ▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik parowy i jego otoczenie w czystości. Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

## Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika parowego.
- ▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

# Ochrona środowiska naturalnego

---

## Utylizacja opakowania

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

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

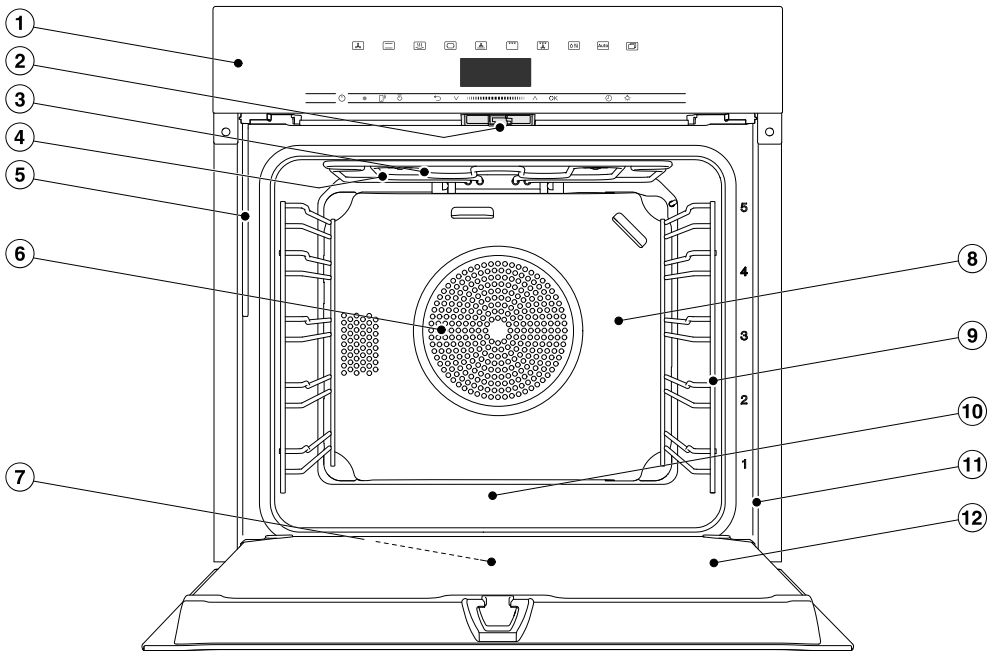
## Utylizacja starego urządzenia

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



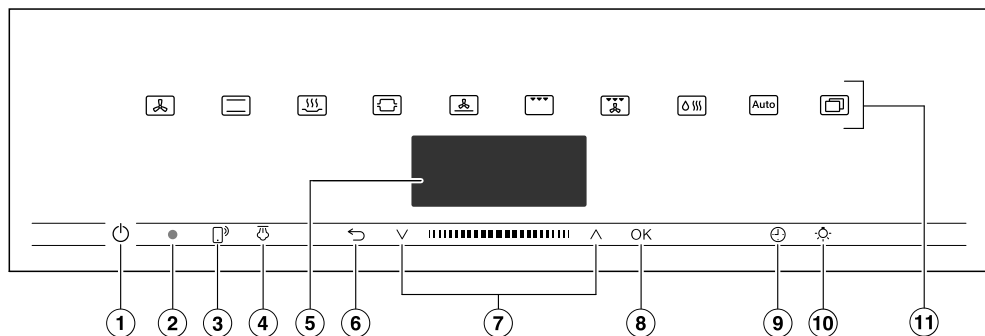
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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










## Piekarnik parowy



- ① Elementy sterowania
- ② Zamek drzwiczek
- ③ Grzałka grzania górnego/grilla
- ④ Otwór dla doprowadzenia pary
- ⑤ Rurka napełniania systemu wytwarzania pary
- ⑥ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową
- ⑦ Rynienka ociekowa
- ⑧ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna
- ⑨ Prowadnice boczne z 5 poziomami wsuwania
- ⑩ Dno komory ze znajdującą się pod nim grzałką grzania dolnego
- ⑪ Rama frontowa z tabliczką znamionową
- ⑫ Drzwiczki


## Elementy sterowania



- ① Przycisk wł./wył.  w zagłębieniu do włączania i wyłączenia piekarnika parowego
- ② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ③ Przycisk dotykowy  do sterowanie piekarnikiem parowym poprzez urządzenie mobilne
- ④ Przycisk dotykowy  do wyzwalania uderzeń pary w programie Pieczenie Plus 
- ⑤ Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi
- ⑥ Przycisk dotykowy  do stopniowego przeskakiwania z powrotem i do zmieniania punktów menu w trakcie procesu przyrządzenia
- ⑦ Obszar nawigacyjny z przyciskami strzałek  i  do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości
- ⑧ Przycisk dotykowy *OK* do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑨ Przycisk dotykowy  do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzenia
- ⑩ Przycisk dotykowy  do włączania i wyłączania oświetlenia w komorze urządzenia
- ⑪ Przyciski dotykowe do wybierania programów, programów automatycznych i ustawień




## Przycisk wł./wył.

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


Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik parowy.

## Wyświetlacz

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

Po włączeniu piekarnika parowego przyciskiem wł./wył.  wyświetlane jest menu główne z wezwaniem Wybrać program.

## Przyciski dotykowe

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







Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku parowym, należy wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.

## Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem



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

# Elementy sterowania

## Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem






Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Aby sterować piekarnikiem parowym przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja MobileStart jest dostępna.</p> <p>Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować piekarnikiem parowym za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).</p>
	<p>Gdy w programie Pieczenie Plus  zostały wybrane ręczne uderzenia pary, uderzenia pary wyzwala się za pomocą tego przycisku.</p> <p>Gdy tylko uderzenie pary może zostać wyzwolone, ten przycisk dotykowy świeci się na pomarańczowo.</p> <p>Równocześnie do odbywającego się uderzenia pary na wyświetlaczu jest pokazywane .</p>
	<p>W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.</p> <p>Jeśli równocześnie odbywa się jakiś proces, za pomocą tego przycisku dotykowego można zmieniać wartości i ustawienia, takie jak np. temperatura lub funkcja Booster dla procesu lub przerwać przyrządzenie.</p>
	<p>W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Przy przewijaniu punkty menu są po kolei podświetlane. Punkt menu, który ma zostać wybrany, musi być podświetlony.</p> <p>Wartości lub ustawienia, które są jasno podświetlone, można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.</p>

## Elementy sterowania

Przycisk dotykowy	Funkcja
OK	<p>Gdy funkcje na wyświetlaczu są jasno podświetlone, można je wywołać przyciskiem dotykowym OK. Następnie można zmienić wybraną funkcję.</p> <p>Naciśnięcie OK spowoduje zapamiętanie zmian.</p> <p>Gdy na wyświetlaczu pojawi się okienko informacyjne, należy je potwierdzić przyciskiem OK.</p>
	<p>Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek).</p> <p>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.</p>
	<p>Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia.</p> <p>W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.</p>

## Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą OK.
	Minutnik
	„Ptaszek“ oznacza aktualne ustawienie.
	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.
	Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika parowego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“).

## Zasady obsługi

---

Piekarnik parowy obsługuje się za pomocą obszaru nawigacyjnego z przyciskami strzałek  $\wedge$  oraz  $\vee$  i obszaru znajdującego się pośrodku **||||**.

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

### Wybieranie punktu menu

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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

### Zmiana ustawienia na liście wyboru

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

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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

### Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

**■■■■■□□□**. Gdy wszystkie segmenty są wypełnione, wybrana jest maksymalna wartość.


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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.


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

### Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądane-go programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

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

## Zmiana programu


Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybranego programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależna wartość proponowana.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

Przewijać listę wyboru w punkcie Po-  
zostałe , aż pojawi się żądany punkt menu.

## Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

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

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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


## Wprowadzanie liter

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

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

Wybrany znak pojawia się w górnym wierszu.


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


Znaki można po kolei kasować za pomocą .


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

Nazwa zostaje zapamiętana.

## Aktywacja MobileStart



- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

Bezpośrednia obsługa na piekarniku parowym ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację. Z funkcji MobileStart można korzystać, dopóki świeci się przycisk dotykowy .

# Zasady obsługi

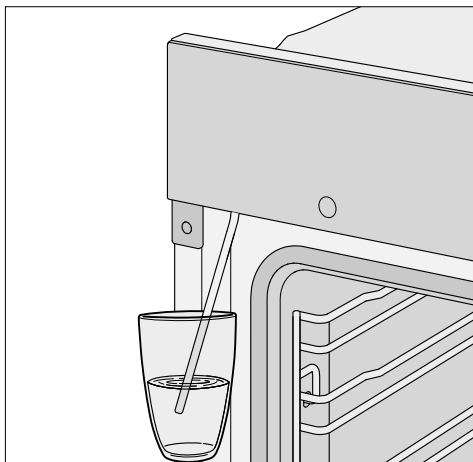
## Zasysanie wody

W programach Gotowanie na parze  i Pieczenie Plus  wyświetlane jest wezwanie, żeby przygotować wodę dla procesu gotowania.

- Napełnić naczynie wymaganą ilością świeżej wody.

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

- Otworzyć drzwiczki.
- Rozłożyć do przodu rurkę do napełniania po lewej stronie pod panelem sterowania.



- Zanurzyć rurkę do napełniania w naczyniu ze świeżą wodą.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces zasysania.


Ilość świeżej wody zassanej w rzeczywistości może być mniejsza niż wymagana, tak że resztką pozostaje w naczyniu.

Proces zasysania można w każdej chwili wstrzymać i z powrotem kontynuować, wybierając OK.

- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

Jeszcze raz słychać krótki odgłos pompowania. Woda pozostała w rurce do napełniania zostaje zassana.

Rozpoczyna się proces gotowania. Woda jest podawana do komory urządzenia podczas przyrządzania w formie pary. Otwór doprowadzenia pary znajduje się w lewym tylnym rogu sufitu komory urządzenia.

 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.

Modele opisane w tej instrukcji użytkowania i montażu są wymienione na okładce z tyłu.

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

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

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

## Zakres dostawy

- instrukcja użytkowania i montażu do obsługi funkcji piekarnika parowego
- zeszyt z przepisami
- śruby do zamocowania piekarnika parowego w szafce do zabudowy
- tabletki odkamieniające i plastikowy wężyk z przyssawką do odkamieniania systemu wytwarzania pary
- różne wyposażenie

## Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

Zasadniczo Państwa piekarnik parowy dysponuje przewodnicami bocznymi, naczyniem do gotowania, blachą uniwersalną i rusztem do pieczenia/smażenia (w skrócie: rusztem).


W zależności od modelu piekarnik parowy może być jednak ponadto wyposażony w inne, wymienione tutaj elementy wyposażenia.

Wszystkie wymienione elementy wyposażenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji, są dostosowane do piekarników z funkcją pary Miele.

Można je nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Przy zamówieniu należy podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika z funkcją pary i oznaczenie wybranego wyposażenia.

### Prowadnice boczne

W komorze urządzenia po prawej i lewej stronie znajdują się prowadnice boczne z poziomami  do wsuwania wyposażenia.

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

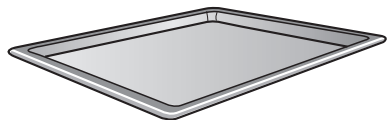
Wysuw FlexiClip (jeśli występują) montuje się na dolnych prętach.

Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

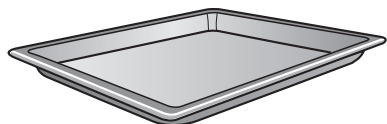
# Wyposażenie

## Blacha do pieczenia, blacha uniwersalna i ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem

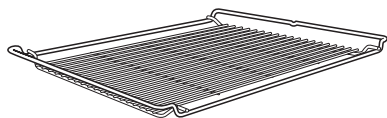
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 71:




Te elementy wyposażenia należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

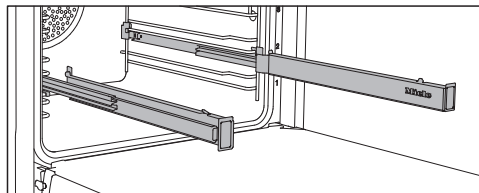
Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.



Przy wsuwaniu pomiędzy pręty jednego poziomu blachy uniwersalnej z nałożonym rusztem, ruszt wsuwa się automatycznie powyżej.

W programie Gotowanie na parze  **zawsze** należy wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn.

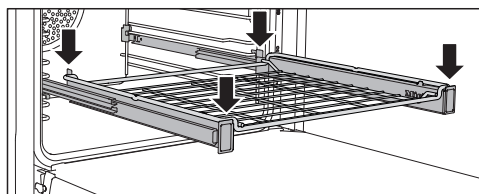
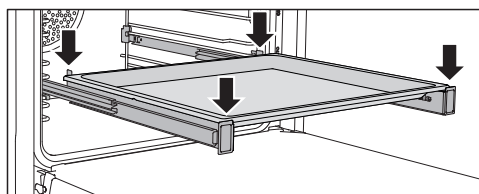
## Wysuw FlexiClip HFC 71



Wysuw FlexiClip można stosować na poziomach 1–4.

Wysuw FlexiClip należy najpierw wsunąć całkowicie do komory urządzenia, zanim umieści się na nich jakiegokolwiek wyposażenie.


Akcesoria zostaną wtedy automatycznie umieszczone pomiędzy wypustkami z przodu i z tyłu i zabezpieczone przed wypadnięciem.



Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.



## Montaż i demontaż wysuw FlexiClip

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

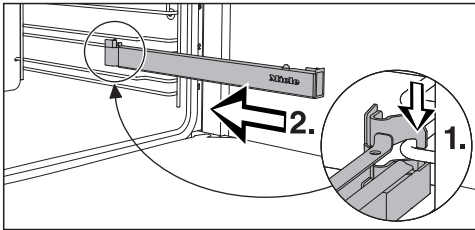
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

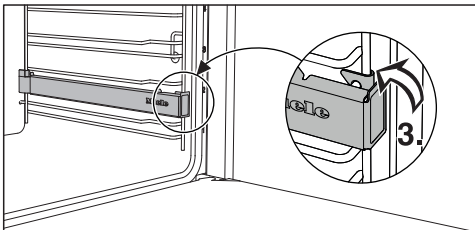
Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

Wysuwę FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

**Nie rozkładać** wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



- Zaczepić wysuwę FlexiClip z przodu na dolnym pręcie wybranego poziomu (1.) i wsunąć ją wzdłuż pręta do komory urządzenia (2.).

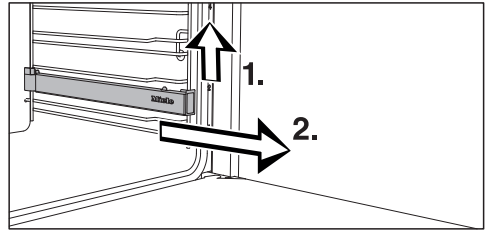


- Zatrzasnąć wysuwę FlexiClip na dolnym pręcie poziomu (3.).

Jeśli wysuw FlexiClip blokują się po zakończeniu montażu, należy je jednokrotnie mocno wyciągnąć.

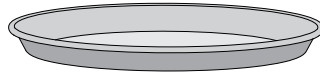
Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuwę FlexiClip:

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



- Podważyć wysuwę FlexiClip z przodu (1.) i wyciągnąć ją na zewnątrz wzdłuż pręta poziomu (2.).

## Okrągłe formy do pieczenia



**Okrągła forma do pieczenia bez perforacji HBF 27-1** nadaje się dobrze do przyrządzania pizzy, płaskich placków z ciasta drożdżowego lub zagniatanego, słodkiej i pikantnej tarty, zapiekanych deserów, płaskiego chleba lub do zapiekania mrożonego ciasta lub pizzy.

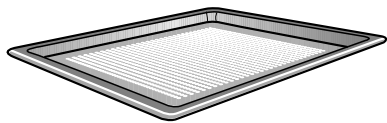
**Perforowana okrągła forma do pieczenia i AirFry HBFP 27-1** oferuje takie same możliwości jak **perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry HBBL 71**.

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie okrągłą formę do pieczenia.

## Wyposażenie

### Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry HBBL 71




Drobna perforacja blachy Gourmet do pieczenia i AirFry udoskonala procesy gotowania:

- Przy przyrządzaniu wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek przyrumienienie od spodu jest lepsze. Rozwałkować najpierw ciasto na płaskiej powierzchni roboczej, a następnie wyłożyć je na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry.
- Frytki, krokiety itp. mogą zostać usmażone bez tłuszczu w strumieniu gorącego powietrza (AirFrying).
- Przy odpestkowywaniu/suszeniu cyrkulacja powietrza wokół suszonego produktu jest zoptymalizowana.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Takie same możliwości oferuje również **perforowana okrągła forma do pieczenia i AirFry HBFP 27-1**.

Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry i okrągła perforowana blacha do pieczenia i AirFry nie są przeznaczone do stosowania w programie Gotowanie na parze .

Stosować perforowane blachy i formy wyłącznie do pieczenia.

### Kamień do pieczenia HBS 70

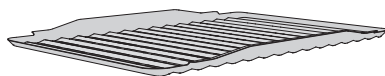


Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

Kamień do pieczenia jest wykonany z żaroodpornej ceramiki i jest szklawiony. Do nakładania i zdejmowania potraw służy dostarczona wraz z kamieniem łopatką z surowego drewna.

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

### Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

Przy grillowaniu, pieczeniu lub AirFrying chroni ona sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, tak że może on jeszcze zostać wykorzystany.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

### Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

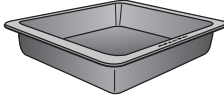
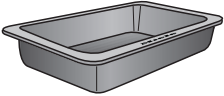
Brytfanny Gourmet Miele w przeciwieństwie do innych brytfann mogą zostać wsunięte bezpośrednio w prowadnice boczne. Są one wyposażone, tak jak ruszt, w zabezpieczenie przed wypadnięciem. Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

Brytfanny Gourmet są dostępne w różnych głębokościach. Długość i szerokość są takie same.

Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

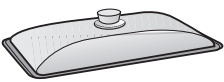
**Głębokość: 22 cm**  
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

**Głębokość: 35 cm**  
HUB 5001-XL\*



HBD 60-22

HBD 60-35



\* do indukcyjnych płyt grzewczych

## Pojemnik do gotowania na parze

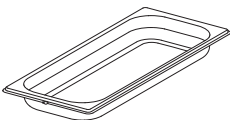
Do urządzenia do gotowania na parze jest dołączone naczynie do gotowania ze stali szlachetnej. W ramach uzupełnienia do nabycia są dalsze naczynia do gotowania o różnej wielkości, z perforacją lub bez.

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

Naczynie do gotowania wraz z potrawą wsuwa się na poziom 3.

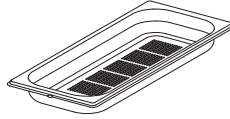
Wsunąć **zawsze** blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn.

## DGG 20



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

## DGGL 20



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

## DGGL 12



1 naczynie do gotowania z perforacją  
pojemność 5,4 l / pojemność użytkowa 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (SxGxW)

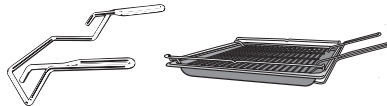
## Wyposażenie z emalią katalityczną

### Ścianka tylna

Proszę zamówić tę część zamienną, gdy emalia katalityczna utraci swe własności przez nieprawidłowe obchodzenie się z nią lub silne zabrudzenie.

Przy zamówieniu należy koniecznie podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika parowego.

## Uchwyt do wyjmowania HEG




Uchwyt do wyjmowania ułatwia wyjmowanie blachy uniwersalnej, blachy do pieczenia i rusztu.

# Wyposażenie

## Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- tabletki odkamieniające, plastikowy wężyk z przyssawką do odkamieniania piekarnika
- uniwersalna ściereczka mikrofazowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

## Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**   
(patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Blokada przycisków**  
(patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Wentylator chłodzący**  
(patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora chłodzącego“)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**  
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje uaktywnione, gdy piekarnik parowy jest używany przez niezwykle długi okres czasu. Długość tego okresu zależy od wybranego programu.
- **Wentylowane drzwiczki**  
Drzwiczki są skonstruowane z szyb szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba drzwiczek pozostaje chłodna.  
Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

## Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean odznaczają się znakomitym efektem nieprzywierania i niezwykle łatwym czyszczeniem.

Przyrządzane potrawy dają się łatwo oddzielić. Zabrudzenia po pieczeniu i smażeniu można łatwo usunąć.

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

nie stosować noży ceramicznych, ponieważ zarysują one powierzchnię uszlachetnioną powłoką PerfectClean.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.

Proszę przeczytać wskazówki w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, żeby zachować zalety efektu nieprzywierania i niezwykle łatwego czyszczenia.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- komora urządzenia
- prowadnice boczne
- wysuw FlexiClip
- ruszt
- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia
- blacha do pieczenia i grillowania
- Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry
- Okrągła perforowana forma do pieczenia i AirFry
- okrągła forma do pieczenia

## Miele@home

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

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

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

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

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

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

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

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

## Dostępność połączenia Wi-Fi

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

## Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

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

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik parowy włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

## Ustawianie języka

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

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

## Ustawianie lokalizacji

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

## Konfiguracja Miele@home

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

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, wybrać *Dalej* i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać *Pominięcie* i potwierdzić za pomocą *OK*.

Informacje dotyczące późniejszej konfiguracji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Miele@home“.

- Jeśli Miele@home ma zostać skonfigurowane natychmiast, wybrać żądaną metodę połączenia.

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

## Ustawianie daty

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

## Ustawianie godziny

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

## Ustawianie twardości wody

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

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

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

## Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.


Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

### Pierwsze nagrzewanie piekarnika parowego i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary

Przy pierwszym nagrzewaniu piekarnika parowego mogą wystąpić nieprzyjemne zapachy. Można je usunąć, nagrzewając pustą piekarnik parowy przynajmniej przez jedną godzinę. Równocześnie sensowne jest przepłukanie systemu wytwarzania pary.


W czasie procesu nagrzewania należy się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni.

Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z piekarnika parowego i wyposażenia.
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Zamontować wysuw FlexiClip na prowadnicach bocznych i wsunąć wszystkie blachy oraz ruszt.
- Włączyć piekarnik parowy za pomocą przycisku wł./wył. .

Pojawia się Wybrać program.

- Wybrać Pieczenie Plus .

- Wybrać Pieczenie Plus + Termonaw. Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).


Włącza się grzanie w komorze gotowania, oświetlenie i wentylator chłodzący.

- Ustawić maksymalną możliwą temperaturę (250 °C).
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Automatyczne uderzenie pary.


Pojawia się wezwanie dla procesu zasywania.

- Napełnić naczynie wymaganą ilością świeżej wody i postępować według wskazówek na wyświetlaczu (patrz rozdział „Zasady obsługi“, punkt „Zasywanie wody“).

Nagrzewać piekarnik parowy przynajmniej przez jedną godzinę.

- Wyłączyć piekarnik parowy po przynajmniej jednej godzinie za pomocą przycisku wł./wył. .

### Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.






Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie i umyć je ręcznie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).
- Wyczyścić komorę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą ściereczką gąbkową lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wyrzec powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.


# Ustawienia

## Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	...   deutsch   english   ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.*   Wyt.   wyłączenie nocne Format czasu 12-godz.   24-godz.* Ustawianie
Data	
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wyt.
Wyświetlacz	Jasność  QuickTouch Wł.   Wyt.*
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Pojedynczy dźwięk  Dźwięk przycisków  Melodie Wł.*   Wyt.
Jednostki	Waga g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Booster	Wł.* Wyt.
Szybkie schładzanie	Wł.* Wyt.
Utrzymywanie ciepła	Wł. Wyt.*

\* Ustawienie fabryczne






Punkt menu	Możliwe ustawienia
Temperatury proponowane	
Przedłużenie pracy wentylatora	sterowanie temperaturowe* sterowanie czasowe
Twardość wody	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
Wysokość n.p.m.	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków Wł.   Wyt.* Blokada uruchomienia  Wł.   Wyt.*
Miele@home	Aktywacja   Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie Instalacja
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
Aktualizacja zdalna	Wł.* Wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł.   Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Programy własne Temperatury proponowane

\* Ustawienie fabryczne

# Ustawienia

## Wywoływanie menu „Ustawienia“

W menu Pozostałe  | Ustawienia można spersonalizować piekarnik parowy, dopasowując ustawienia fabryczne do swoich potrzeb.

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


Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.



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

## Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

**Wskazówka:** Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, proszę wybrać przycisk dotykowy .

Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

## Godzina

### Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego urządzenia:

- Wł.  
Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu.  
Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie.  
Gdy dodatkowo zostanie wybrane

ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., piekarnik parowy będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.

- Wyl.  
Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii. Piekarnik parowy należy włączyć, zanim będzie można go obsługiwać.
- wyłączenie nocne  
Aby zaoszczędzić energię, godzina będzie pokazywana na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny.

### Format czasu

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

### Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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


Gdy piekarnik parowy został połączony z siecią Wi-Fi i jest zalogowany w aplikacji Miele, godzina jest synchronizowana na podstawie ustawień lokalizacji w aplikacji Miele.


### Data

Tutaj ustawia się datę.

### Oświetlenie

- Wł.  
Oświetlenie w komorze urządzenia pozostaje włączone podczas trwania całego procesu.
- „Wł.” na 15 sekund  
Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po 15 sekundach podczas



trwania procesu przyrządzania. Wybranie przycisku dotykowego  spowoduje włączenie oświetlenia w komorze urządzenia z powrotem na 15 sekund.

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

## Wyświetlacz

### Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna jasność
-  minimalna jasność

### QuickTouch

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

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



## Głośność

### Dźwięki sygnałów

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

### Melodie



Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia. Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna głośność
-  melodia jest wyłączona

### Pojedynczy dźwięk



Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna wysokość dźwięku
-  minimalna wysokość dźwięku


### Dźwięk przycisków

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

-  maksymalna głośność
-  dźwięk przycisków jest wyłączony

# Ustawienia

## Melodie

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

## Jednostki

### Waga

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

### Temperatura

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

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

- Wł.

Funkcja Booster jest automatycznie włączana podczas fazy nagrzewania programu. Grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa równocześnie rozgrzewają komorę urządzenia do ustawionej temperatury.

- Wył.

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

## Szybkie schładzanie

Za pomocą funkcji Szybkie schładzanie można szybko ostudzić potrawę i komorę urządzenia po zakończeniu procesu przyrządzania.

Ta funkcja znajduje zastosowanie, gdy np. od razu ma zostać uruchomiony program automatyczny, dla którego komora urządzenia musi być zimna.

W połączeniu z funkcją Utrzymywanie ciepła można utrzymywać potrawę w ciepłe po zakończeniu przyrządzania, bez niepożądanego dogotowywania.

- Wł.

Funkcja Szybkie schładzanie jest włączona. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki otwierają się nieco automatycznie. Wentylator chłodzący szybko schładza potrawę i komorę urządzenia.

- Wył.

Funkcja Szybkie schładzanie jest wyłączona. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia w normalnym trybie.

## Utrzymywanie ciepła

Za pomocą funkcji Utrzymywanie ciepła można utrzymywać potrawę w ciepłe po zakończeniu przyrządzania, bez niepożądanego dogotowywania. Potrawa jest utrzymywana w ciepłe przy ustawionej wstępnie temperaturze (Ustawienia | TemperatURY proponowane | Utrzymywanie ciepła).

Funkcję Utrzymywanie ciepła można stosować wyłącznie w połączeniu z funkcją Szybkie schładzanie.

- Wł.

Funkcja Utrzymywanie ciepła jest włączona. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki otwierają się nieco automatycznie. Wentylator chłodzący szybko schładza potrawę i komorę urządzenia do ustawionej wstępnie temperatury. Gdy tylko temperatura zostanie osią-

gnięta, drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie, żeby utrzymać potrawę w cieple.

- Wyl.

Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia w normalnym trybie.

## 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*.

Można również zmienić temperaturę proponowaną dla funkcji Utrzymywanie ciepła.

## Przedłużenie pracy wentylatora

Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony, żeby w komorze urządzenia, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć.

- sterowanie temperaturowe

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony przy temperaturze w komory urządzenia niższej niż ok. 70 °C.

- sterowanie czasowe

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.

Woda kondensacyjna może spowodować uszkodzenia zabudowy meblowej i blatu roboczego, a w piekarniku parowym może wystąpić korozja. Gdy w komorze urządzenia jest utrzymywana w cieple potrawa, przy ustawieniu sterowanie czasowe wzrasta wilgotność, co prowadzi do zaparowania panelu sterowania, skraplania wilgoci pod blatem roboczym lub do osadzania wilgoci na frontach meblowych.

Nie utrzymywać żadnych potraw w cieple w komorze urządzenia przy ustawieniu sterowanie czasowe.

# Ustawienia

## Twardość wody

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

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

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

Gdy stosowana jest woda w butelkach, musi ona spełniać wymagania dla wody pitnej. Nie stosować żadnej wody mineralnej ani wody z dodatkiem dwutlenku węgla. Dokonać ustawień na piekarniku parowym adekwatnie do zawartości wapnia. Zawartość wapnia jest podana na etykiecie butelki w  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  lub ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ).

Twardość wody			Zawartość wapnia $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Zawartość węgla- nu wapnia ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ )	Ustawienie na piekarniku paro- wym
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

# Ustawienia

Twardość wody			Zawartość wapnia mg/l Ca <sup>2+</sup>	Zawartość węgla- nu wapnia ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Ustawienie na piekarniku paro- wym
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


# Ustawienia

## Wysokość n.p.m.

Temperatura wrzenia wody zmienia się w zależności od wysokości miejsca ustawienia nad poziomem morza. Za pomocą tego ustawienia należy dostosować temperaturę wrzenia wody po przeprowadzce, jeśli nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o przynajmniej 300 m wysokości.

## Bezpieczeństwo

### Blokada przycisków

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

- Wł.

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

- Wył.

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

### Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika parowego.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po zaniku zasilania.

- Wł.

Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika parowego, naciskać przycisk dotykowy *OK* przynajmniej przez 6 sekund.

- Wył.

Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika parowego tak jak zwykle.

## Miele@home

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

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

- Aktywacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja Wi-Fi zostaje z powrotem włączona.

- Dezaktywacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona.

- Status połączenia

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru Wi-Fi, nazwa sieci i adres IP.

- Nowe połączenie

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfi-



gurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.

## - Przywracanie

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona i połączenie z siecią Wi-Fi zostaje przywrócone do ustawień fabrycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi. Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego piekarnika parowego. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.

## - Instalacja


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


## Zdalne sterowanie

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


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

## Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

## Aktualizacja zdalna

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

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

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

## Włączanie/Wyłączanie

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

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

# Ustawienia

## Przebieg aktualizacji zdalnej (RemoteUpdate)

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

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

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

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

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

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

## Wersja oprogramowania

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

## Handel

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację piekarnika parowego bez grzania. Do prywatnego użytku to ustawienie nie jest potrzebne.

## Tryb pokazowy


Gdy piekarnik parowy zostanie włączony przy uaktywnionym trybie pokazowym, pojawia się wskazówka Tryb pokazowy aktywny. Urządzenie nie grzeje.

- Wł. Tryb pokazowy zostanie uaktywniony, gdy przycisk dotykowy OK będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy.
- Wył. Tryb pokazowy zostanie zdezaktywowany, gdy przycisk dotykowy OK będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy. Można korzystać z piekarnika parowego tak jak zwykle.


## Ustawienia fabryczne

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

## Czas pracy

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

## Korzystanie z funkcji Minutnik

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

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


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

**Wskazówka:** W programie ze wspomaganie wilgocią zastosować minutnik jako przypomnienie o ręcznym wyzwoleniu uderzeń pary o wyznaczonym czasie.

## Ustawianie czasu minutnika

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


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


- Wybrać przycisk dotykowy .
- Gdy równocześnie odbywa się jakiś program, wybrać Minutnik.

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.


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


Czas minutnika zostaje zapamiętany.

Gdy piekarnik parowy jest wyłączony, wyświetlany jest symbol  i upływający czas minutnika zamiast aktualnej godziny.

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


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

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

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

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

## Zmiana czasu minutnika


- Wybrać przycisk dotykowy .
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzenie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Zmiana.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą OK.














Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

## Kasowanie czasu minutnika



- Wybrać przycisk dotykowy .
- Gdy równocześnie odbywa się przyrządzenie, wybrać Minutnik.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas minutnika zostaje skasowany.

## Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Programy		
Termonawiew Plus 	160 °C	30–250 °C
Grzanie górne i dolne 	180 °C	30–250 °C
Gotowanie na parze 	100 °C	70–100 °C
Autopiecznienie 	160 °C	100–230 °C
Intensywny 	170 °C	50–250 °C
Grill duży 	240 °C	200–250 °C
Grill z nawiewem 	200 °C	100–250 °C
Piecznienie Plus 		
Piecznienie Plus + Autopiecznienie 	160 °C	130–230 °C
Piecznienie Plus + Termonaw. Plus 	160 °C	130–250 °C
Piecznienie Plus + Intensywny 	170 °C	130–250 °C
Piecz. Plus + Grz. górne i dolne 	180 °C	130–250 °C
Programy automatyczne 		

## Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Pozostałe 		
Grzanie dolne	190 °C	100–250 °C
Termonawiew Eco	190 °C	100–250 °C
Rozmrażanie	25 °C	25–50 °C
Suszenie	60 °C	30–70 °C
Podgrzewanie naczyń	80 °C	50–100 °C
Wyrastanie ciasta drożdżowego		
Wyrastanie 15 min	–	–
Wyrastanie 30 min	–	–
Wyrastanie 45 min	–	–
Utrzymywanie ciepła	75 °C	60–90 °C
Konserwacja		
Odkamienianie		
Namaczanie		
Suszenie		
Programy własne		
Ustawienia 		

# Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

## Procesy przyrządzania


- W miarę możliwości do przyrządzania potraw należy korzystać z programów automatycznych.
- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie, które nie będzie potrzebne podczas procesu pieczenia.
- Z reguły należy wybrać najniższą temperaturę podaną w przepisie lub w tabeli ustawień i sprawdzić potrawę po upływie najkrótszego podanego czasu.
- Rozgrzewać wstępnie komorę urządzenia tylko wtedy, gdy jest to wymagane w przepisie lub w tabeli ustawień.
- W miarę możliwości nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Stosować najlepiej matowe, ciemne formy do pieczenia i naczynia do gotowania z nie odbijających materiałów (stal emaliowana, szkło żaroodporne, powlekanie odlew aluminiowy). Błyszczące materiały jak stal szlachetna lub aluminium odbijają ciepło, które z tego powodu gorzej dociera do potrawy. Nie przykrywać również dna komory urządzenia lub rusztu odbijającą ciepło folią aluminiową.
- Proszę monitorować czas trwania procesu, żeby uniknąć marnowania energii przy przyrządzaniu produktów spożywczych.  
Ustawić czas przyrządzania lub zastosować piezoniemierz, jeśli występuje.
- Do wielu potraw można zastosować program Termonawiew Plus . Można w nim zastosować niższe temperatury niż w programie Grzanie górne i dolne , ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia. Ponadto można piec na kilku poziomach równocześnie.
- Termonawiew Eco  to innowacyjny program, który nadaje się do małych ilości jak np. pizza mrożona, zapiekanki z bułki lub racuszki, ale również do dań mięsnych i pieczeni. Przyrządzanie jest energooszczędne z optymalnym wykorzystaniem ciepła. Przy przyrządzaniu na jednym poziomie oszczędza się do 30% energii przy porównywalnie dobrych rezultatach. Nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Do potraw grillowych należy w miarę możliwości stosować program Grill z nawiewem . Grillowanie odbywa się wówczas z niższą temperaturą niż w innych programach grillowych przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Jeśli to możliwe, przyrządzać równocześnie kilka potraw. Ustawić je obok siebie lub na różnych poziomach.
- Potrawy, których nie można przyrządzać równocześnie, w miarę możliwości należy przyrządzać bezpośrednio po sobie, żeby wykorzystać już istniejące ciepło.

# Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

## Wykorzystanie ciepła skumulowanego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło reszkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika parowego (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Jeśli dla jakiegoś procesu został wprowadzony czas trwania programu, grzanie w komorze urządzenia wyłącza się samoczynnie tuż przed zakończeniem procesu przyrządzania. Istniejące ciepło reszkowe jest wystarczające, żeby zakończyć proces.
- Jeśli elementy z emalią katalityczną mają zostać uwolnione od zabrudzeń z oleju i tłuszczu, proces czyszczenia najlepiej jest uruchomić bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło reszkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

## Dopasowywanie ustawień

- Dla elementów sterowania wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., żeby zredukować zużycie energii.
- Dla oświetlenia w komorze urządzenia wybrać ustawienie Oświetlenie | Wyl. lub „Wł.” na 15 sekund. Oświetlenie w komorze urządzenia można w każdej chwili z powrotem włączyć przyciskiem dotykowym .

## Tryb oszczędzania energii

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

# Obsługa

- Włączyć piekarnik parowy.

Pojawia się menu główne.


- Wybrać żądany program.



Wyświetlony zostaje program i temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę i ustawić czas gotowania, jeśli potrzeba.

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

- Potwierdzić za pomocą **OK**.

- W programie **Pieczenie Plus**  wybrać żądane uderzenia pary (patrz rozdział „Pieczenie Plus”) i potwierdzić za pomocą **OK**.


W programach **Gotowanie na parze**  i **Pieczenie Plus**  wyświetlane jest wezwanie, żeby przygotować wodę dla procesu gotowania.

- Napełnić naczynie wymaganą ilością świeżej wody i postępować według wskazówek na wyświetlaczu (patrz rozdział „Zasady obsługi”, punkt „Zasysanie wody”).
- Wsunąć potrawę do komory gotowania.

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

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

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


 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę.

W procesach gotowania z parą przy otwieraniu drzwiczek może się ulatniać bardzo dużo gorącej pary. Gorącą parą można się oparzyć.

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

- Wyjąć potrawę z komory gotowania.

## Suszenie komory gotowania po procesie z wykorzystaniem pary

Zalecamy, żeby po zakończeniu procesu gotowania w programie **Gotowanie na parze**  przeprowadzić suszenie za pomocą programu konserwacyjnego **Suszenie**.


Program konserwacyjny **Suszenie** składa się z 3 faz: odparowanie wody resztkowej w pustej komorze gotowania, suszenie przez nagrzewanie komory gotowania i szybkie schładzanie przy lekko otwartych drzwiczkach. Przeprowadzić program konserwacyjny **Suszenie** w każdym przypadku, żeby chronić komorę gotowania przed korozją i żeby kompletnie odparować wodę resztkową.

- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.
- Usunąć wodę i kondensat w komorze gotowania i w rynience ociekowej za pomocą gąbki lub gąbczastej ściereczki.
- Zamknąć drzwiczki.
- Gdy program konserwacyjny **Suszenie** jest zakończony, należy wyłączyć piekarnik parowy.



## Uzupełnianie wody

Jeśli podczas procesu gotowania ze wspomaganie wilgocią w zbiorniku jest zbyt mało wody, rozlega się sygnał i pojawia się wezwanie, żeby uzupełnić świeżą wodę.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę.


W procesach gotowania z parą przy otwieraniu drzwiczek może się ulać bardzo dużo gorącej pary. Gorącą parą można się oparzyć.

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

- Napełnić naczynie wymaganą ilością świeżej wody i postępować według wskazówek na wyświetlaczu (patrz rozdział „Zasady obsługi“, punkt „Zasysanie wody“).

Faza nagrzewania rozpoczyna się ponownie i proces gotowania jest kontynuowany.

## Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzenia

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

W zależności od programu mogą być wyświetlane następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o
- Booster
- Rozgrzewanie



- Szybkie schładzanie
- Utrzymywanie ciepła
- Crisp function


## Zmiana wartości i ustawień

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

Proces przyrządzenia odbywa się dalej ze zmienionymi wartościami i ustawieniami.

## Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez Pozostałe  | Ustawienia  | Temperatury proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowników.

- Wybrać przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$ , albo przeciągnąć w prawo lub w lewo w obszarze .

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura docelowa.

- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.

Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Proces przyrządzenia odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

## Ustawianie czasów przyrządzania

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

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

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

- Czas trwania

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

- Gotowe o

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

- Start o

Ta funkcja pojawia się w menu dopiero wtedy, gdy zostanie ustawiona opcja Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces gotowania powinien

zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.

- Wybrać przycisk dotykowy ⌚.
- Ustawić żądane czasy.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać przycisk dotykowy ↩, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

## Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

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

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

## Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania

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

- Wybrać przycisk dotykowy ⌚.
- Wybrać żądany czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Kasowanie.
- Potwierdzić za pomocą OK.

- Wybrać przycisk dotykowy ↵, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

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

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

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

## Przerywanie procesu przyrządzania

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

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

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

Gdy włączona jest funkcja Szybkie schładzanie, drzwiczki otwierają się nieco automatycznie po zakończeniu programu i wentylator chłodzący szybko schładza potrawę i komorę urządzenia.

Poprzez przycisk dotykowy wybranego programu można się dostać z powrotem do menu głównego.

## Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzania

- Wybrać przycisk dotykowy wybranego programu.

Pojawia się menu główne.

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

## Przerywanie procesu z ustawionym czasem przyrządzania


- Wybrać przycisk dotykowy wybranego programu.


Pojawia się pytanie Przerwać proces?

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

## Wstrzymywanie procesu w programie Gotowanie na parze

Zalecamy trzymanie drzwiczek zamkniętych podczas procesu gotowania w czystym trybie parowym, żeby nie ulatniała się para i nie spadała ustalona temperatura komory gotowania.

W programie Gotowanie na parze  oraz w programach i zastosowaniach z czystym trybem parowym proces gotowania można wstrzymać i zawiesić czas gotowania.


 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.

- Aby wstrzymać proces gotowania, otworzyć drzwiczki podczas procesu gotowania.

Przyrządzenie zostaje wstrzymane i czas gotowania jest zawieszony.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie i gorącą potrawę.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, prowadnice boczne, wyposażenie i potrawę. Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy pracach w gorącej komorze gotowania należy zakładając rękawice do gorących garnków.

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

- W celu kontynuacji procesu gotowania należy zamknąć drzwiczki.

Proces gotowania jest kontynuowany z aktualną temperaturą komory gotowania. Pozostały czas jest dalej odliczany.





## Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia

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

Funkcja Rozgrzewanie może być stosowana we wszystkich programach piekarnikowych (za wyjątkiem Termonawiew Eco) i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu przyrządzania.



Gdy ustawiony jest czas przyrządzania, zaczyna on być odliczany dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.





Rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

- Większość przyrządzanych potraw można wsunąć bezpośrednio do zimnej komory urządzenia, żeby wykorzystać ciepło już podczas nagrzewania.
- Rozgrzać komorę urządzenia w przypadku przyrządzania:
  - ciemnych ciast chlebowych oraz rostbefu i polędwicy w programach Termonawiew Plus , Pieczenie Plus  i Grzanie górne i dolne 
  - ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne  (bez funkcji Booster)

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

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

- Termonawiew Plus 
- Grzanie górne i dolne 
- Autopiecznienie 
- Pieczenie Plus 

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

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


W tych procesach przyrządzania należy wyłączyć funkcję Booster.

## Włączanie lub wyłączanie funkcji Booster dla procesu

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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy 
- Wybrać Booster | Wyl.

- Potwierdzić za pomocą OK.

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


## Rozgrzewanie

Rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

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


Proces gotowania należy uruchomić natychmiast, bez przesuwania momentu rozpoczęcia.

Ta funkcja nie jest dostępna w programie Gotowanie na parze .

## Włączanie funkcji Rozgrzewanie

Funkcja Rozgrzewanie musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu przyrządzania.

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

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


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

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

# Obsługa

## Szybkie schładzanie

Za pomocą funkcji Szybkie schładzanie można szybko ostudzić potrawę i komorę urządzenia po zakończeniu procesu przyrządzania.


Ta funkcja nie jest dostępna w programie Gotowanie na parze .

### Włączanie lub wyłączanie funkcji Szybkie schładzanie dla procesu

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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać Szybkie schładzanie | Wł.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Gdy włączona jest również funkcja Utrzymywanie ciepła, wyświetlany jest komunikat W przypadku zdezaktywowania funkcji „Szybkie schładzanie” zostanie również wyłączone „Utrzymywanie ciepła”.

- Jeśli potrzeba, potwierdzić ten komunikat za pomocą OK.

Funkcje Szybkie schładzanie i Utrzymywanie ciepła są wyłączone. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia w normalnym trybie.

## Utrzymywanie ciepła


Za pomocą funkcji Utrzymywanie ciepła można utrzymywać potrawę w cieple po zakończeniu przyrządzania, bez niepożądanego dogotowywania.

Potrawa jest utrzymywana w cieple w ustawionej wstępnie temperaturze (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Temperatury proponowane”).

Funkcję Utrzymywanie ciepła można stosować wyłącznie w połączeniu z funkcją Szybkie schładzanie.


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

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

Ta funkcja nie jest dostępna w programie Gotowanie na parze .

### Włączanie funkcji Utrzymywanie ciepła dla procesu

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

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać Utrzymywanie ciepła | Wł.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Gdy funkcja Szybkie schładzanie jest równocześnie wyłączona, wyświetlane jest „Utrzymywanie ciepła” wymaga szybkiego schładzania. „Szybkie schładzanie” również zostanie uaktywnione.

- Jeśli potrzeba, potwierdzić komunikat za pomocą OK.

Funkcje Utrzymywanie ciepła i Szybkie schładzanie są włączone. Po zakończeniu przyrządzenia drzwiczki otwierają się nieco automatycznie. Wentylator chłodzący szybko schładza potrawę i komorę urządzenia do ustawionej wstępnie temperatury.

Gdy tylko temperatura zostanie osiągnięta, drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie, żeby utrzymać potrawę w cieple.

## Wyłączanie funkcji Utrzymywanie ciepła dla procesu

Przykład: Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura. Funkcja Utrzymywanie ciepła ma zostać włączona dla tego procesu przyrządzenia.

- Wybrać przycisk dotykowy ↵.
- Wybrać Utrzymywanie ciepła | Wyt.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona. Po zakończeniu przyrządzenia drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia w normalnym trybie.


Ustawienie dla funkcji Szybkie schładzanie się nie zmienia.

## Crisp function

Stosowanie funkcji Crisp function (redukcja pary) ma sens w przypadku potraw takich jak np. quiche, pizza, ciasto na blasze z wilgotnym nadzieniem lub muffiny.

W szczególności drób dzięki tej funkcji uzyska chrupiącą skórkę.

## Włączanie Crisp function

Funkcja Crisp function może być stosowana w każdym programie (za wyjątkiem programu Gotowanie na parze ) i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu.

Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura.


Funkcja Crisp function ma zostać włączona dla tego procesu.


- Wybrać przycisk dotykowy ↵.
- Wybrać Crisp function | Wł..
- Potwierdzić za pomocą OK.

Funkcja Crisp function jest włączona.

# Gotowanie na parze

## Korzystanie z Gotowanie na parze

W programie Gotowanie na parze  gotowanie odbywa się wyłącznie za pomocą pary (patrz rozdział „Zasady obsługi“, punkt „Zasysanie wody“).

W przeciwieństwie do programu Pieczenie Plus  zasysana jest większa ilość wody i przy temperaturze maksymalnej 100 °C stale podawana w formie pary do komory gotowania.

Produkty spożywcze **nie** zostaną przy tym przyrumienione.

**Wskazówka:** Pozostawić drzwiczki zamknięte podczas gotowania, żeby nie ułatniała się para.

Przestrzegać wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odprowadzenie wody resztkowej“).

## Odpowiednie produkty

Przy gotowaniu na parze typowy smak własny produktów spożywczych pozostaje lepiej zachowany niż przy tradycyjnym gotowaniu. Dlatego zalecamy, żeby nie solić w ogóle albo dopiero po gotowaniu. Produkty spożywcze zachowują poza tym swoją świeżą, naturalną barwę.

- **Warzywa** bardzo dobrze nadają się do gotowania na parze, w szczególności również do blanszowania. Witaminy i składniki mineralne pozostają przy gotowaniu na parze niemal całkowicie zachowane, ponieważ potrawa nie leży w wodzie.
- **Ryż** jest gotowany w wodzie i podczas procesu gotowania wchłania ją całkowicie, tak że żadne substancje odżywcze nie zostają utracone. Przyrządza-

nie **ryżu na mleku** jest bardzo łatwe, ponieważ nie trzeba go mieszać i się nie przypala.

- Przy gotowaniu **potraw z jajek** (jak np. frytata, creme brûlée lub suflet) rezultaty gotowania są bardzo równomierne i zwarte.

## Naczynia do gotowania

Dla każdego produktu spożywczego należy wybrać odpowiednie naczynie do gotowania (patrz rozdział „Wyposażenie“, punkt „Wyposażenie dostarczone i wyposażenie dodatkowe“).

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

## Naczynia własne

Można stosować własne naczynia. Proszę przy tym przestrzegać:

- Wsunąć **zawsze** blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn. Ustawić naczynie na ruszcie lub w naczyniu do gotowania na poziomie 3.
- Naczynie musi się nadawać do piekarnika i być odporne na gorącą parę. Jeśli do gotowania na parze mają być stosowane naczynia z tworzyw sztucznych, proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy są one odpowiednie.
- Grubościenne naczynia, np. z porcelany, ceramiki lub kamionki, nadają się do gotowania na parze w mniejszym stopniu. Grube ścianki gorzej przewodzą ciepło i powodują, że czas gotowania podany w tabeli ustawień ulega znacznemu wydłużeniu.



- Pomiędzy górną krawędzią naczynia i sufitem komory urządzenia powinno być trochę miejsca, żeby do naczynia mogła się dostać wystarczająca ilość pary.

## 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.

## Gotowanie z płynem

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

## Wskazówki dotyczące tabel gotowania

Tabele gotowania znajdują się na końcu tego dokumentu.

## Poziom

Wsunąć **zawsze** blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn.

Wsunąć ruszt lub naczynie do gotowania na poziom 3.

Naczynia do gotowania, ruszt i blachę należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty prowadnic bocznych, żeby zagwarantować ochronę przed wypadnięciem.

## Temperatura

Przy gotowaniu na parze osiągnane 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.

## 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 przyrządzenia dla 1 kg ziemniaków jest dokładnie tak samo długi jak dla 500 g ziemniaków.

## Warzywa

### Produkty świeże

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

### Produkty głęboko mrożone

Głęboko mrożone warzywa nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem. Wyjątek: Warzywa zamrożone w bloku.

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

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

### Naczynia do gotowania

Produkty spożywcze o małej średnicy jednostkowej (np. groszek, szparagi) nie tworzą żadnych lub tylko niewielkie przestrzenie i para nie może swobodnie wnikać. Aby uzyskać równomierne rezultaty gotowania, dla tych produktów spożywczych należy wybierać płaskie naczynia do gotowania i napełniać je tylko

# Gotowanie na parze

---

do około 3–5 cm wysokości. Większe ilości produktów spożywczych rozłożyć na kilka płaskich naczyń do gotowania.

W jednym naczyniu do gotowania mogą być przyrządzane różne warzywa o takim samym czasie gotowania.

Warzywa, które przyrządza się w płynie, np. czerwona kapusta, należy gotować w naczyniach do gotowania bez perforacji.

## Poziom

Gdy w naczyniach do gotowania z perforacją gotuje się farbujące warzywa, np. czerwone buraki, nie należy umieszczać żadnych innych potraw poniżej. Dzięki temu unika się przebarwienia przez skapujące płyny.

## Czas gotowania

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

twarde ziemniaki, w ćwiartkach:

ok. 25 minut

twarde ziemniaki, przepołowione:

ok. 30 minut

## Ryby

### Produkty świeże

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

### Produkty głęboko mrożone

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

## Przygotowanie

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

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

## Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

## Poziom

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

## Temperatura

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Do gotowania ryb w sosie lub w bulionie.

## Czas gotowania

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

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

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

## Wskazówki

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

## Mięso

### Produkty świeże

Przygotować mięso tak jak zwykle.

### Produkty głęboko mrożone

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

### Przygotowanie

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

### Czas gotowania

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

## Wskazówki

- Jeśli **substancje aromatyczne** mają pozostać zachowane, zastosować naczynie do gotowania z perforacją. Koncentrat, który zbiera się w blasze uniwersalnej, można wykorzystać do zaprawienia sosów lub zamrozić go do późniejszego wykorzystania.
- Do zrobienia **mocnego bulionu** nadać 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 jest czas gotowania, tym mocniejszy będzie bulion.

# Gotowanie na parze

---

## 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.

## 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.

## 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 pęcznieć. Proszę je gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.

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


## Owoce


Aby nie utracić soku, owoce powinny być gotowane w naczyniu do gotowania bez perforacji.

Gdy owoce są gotowane w naczyniu do gotowania z perforacją, sok należy zebrać za pomocą blachy uniwersalnej.

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

## Korzystanie z Pieczenie Plus

W programie Pieczenie Plus  należy, piec lub gotować produkty spożywcze, łącząc grzanie w komorze gotowania ze wspomaganie wilgocią (patrz rozdział „Menu główne i podmenu“ i rozdział „Zasady obsługi“, punkt „Zasysanie wody“).

Zassana woda jest podawana do komory gotowania podczas procesu gotowania w formie 1 do 3 uderzeń pary. Produkty spożywcze zostaną równomiernie ugotowane i, w przeciwieństwie do programu Gotowanie na parze , równomiernie przyrumienione dzięki wysokiej temperaturze.

To normalne, że na wewnętrznej szybie drzwiczek podczas uderzenia pary osadza się wilgoć. Ten osad ulatnia się podczas trwania procesu gotowania.

Przestrzegać wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odprowadzenie wody resztkowej“).


## Odpowiednie produkty

Uderzenie pary trwa ok. 5–8 minut. Ilość i moment uderzeń pary należy dostosować do potrawy:

- W przypadku **ciasta drożdżowego** osiąga się lepsze wyrośnięcie ciasta, jeżeli uderzenie pary nastąpi na początku procesu.
- **Chleb i bułki** lepiej wyrastają z uderzeniem pary na początku. Dodatkowo skórka będzie bardziej błyszcząca, gdy na koniec przyrządzania nastąpi jeszcze jedno uderzenie pary.
- Przy **pieczeniu tłustego mięsa** uderzenie pary na początku procesu powoduje, że tłuszcz lepiej się wysmaży.

Pieczenie ze wspomaganie wilgocią nie nadaje się do ciast, które zawierają w sobie bardzo dużo wilgoci, jak np. wypieki z białek. Tutaj przy pieczeniu musi następować proces suszenia.

**Wskazówka:** Skorzystać z dołączonych przepisów lub aplikacji Miele jako punktu odniesienia.

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Ponadto osadzanie pary wodnej na panelu sterowania prowadzi do przedłużenia czasu reakcji przycisków dotykowych.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

Jeśli potrawa, jak np. chleb lub bułki, ma być przyrządzana w rozgrzanym piekarniku, uderzenia pary najlepiej jest wyzwolić ręcznie i włączyć funkcję Rozgrzewanie | Wł. Pierwsze uderzenie pary należy wyzwolić od razu po wsunięciu potrawy.


W przypadku wybrania więcej niż jednego uderzenia pary, drugie uderzenie pary może zostać wyzwolone najwcześniej przy temperaturze w komorze urządzenia przekraczającej 130 °C.

W przypadku chęci skorzystania z funkcji Rozgrzewanie, przy ręcznych i sterowanych czasem uderzeniach pary należy uwzględnić fazę nagrzewania (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Rozgrzewanie“).

# Pieczenie Plus

## Automatyczne uderzenie pary


Po zakończeniu nagrzewania zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary.

Woda jest odparowywana do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pokazywane jest  i Uderz. pary aktywne.


Po uderzeniu pary  i Uderz. pary aktywne gaśnie.

- Dogotować potrawę do końca.

## Uderzenia pary ręcznie



Uderzenia pary można wyzwolić, gdy tylko zapali się przycisk dotykowy .


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



**Wskazówka:** W celu ustalenia momentu uderzeń pary proszę się zorientować według danych w przepisach w zeszycie z przepisami lub w aplikacji Miele. Dla przypomnienia o nadchodzącym czasie można zastosować funkcję Minutnik .

- Wybrać przycisk dotykowy .

Zostaje wyzwolone uderzenie pary.

 i Uderz. pary aktywne jest pokazywane na wyświetlaczu i przycisk dotykowy  gaśnie.


- Postępować tak samo, żeby wyzwolić kolejne uderzenia pary, gdy tylko zapali się przyciski dotykowy .

Po ostatnim uderzeniu pary gaśnie przycisk dotykowy , wskazówka i  na wyświetlaczu.

- Dogotować potrawę do końca.

## Uderzenia pary sterow. czasowo

Piekarnik parowy wyzwala każde uderzenie pary o ustawionej godzinie.

Podczas wyzwalaania uderzenia pary jest wyświetlane  i Uderz. pary aktywne.

Po uderzeniu pary  i Uderz. pary aktywne gaśnie.

- Ugotować potrawę do końca.

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.

Przestrzegać wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odprowadzenie wody resztkowej“).

## Korzystanie z programów automatycznych

■ Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

■ Wybrać żądaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

■ Wybrać żądany program automatyczny.

■ Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

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

## Wskazówki użytkowe

- Stopień dogotowania i przyrumienienie są prezentowane za pomocą siedmio-segmentowego paska. Żądany stopień dogotowania lub przyrumienienia można ustawić poprzez obszar nawigacyjny.
- Przy korzystaniu z programów automatycznych dostarczone wraz z urządzeniem przepisy można wykorzystać dla orientacji. Za pomocą każdego programu automatycznego można również przyrządzać podobne przepisy z innymi ilościami.

- Po zakończeniu programu komora urządzenia powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- Gdy wsuwa się potrawę do gorącej komory urządzenia, 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 urządzenia. Występuje niebezpieczeństwo oparzeń.
- W niektórych programach automatycznych należy odczekać czas rozgrzewania, zanim będzie można włożyć potrawę do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu.
- W niektórych programach automatycznych po pewnym czasie trzeba uzupełnić płyn. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu (np. w celu podlania płynu).
- Czas trwania programu automatycznego jest podawany w przybliżeniu. W zależności od przebiegu programu może on ulec skróceniu lub przedłużeniu. Zmiany czasu mogą przy tym wynikać już z temperatury wyjściowej mięsa.
- Jeśli po zakończeniu programu automatycznego potrawa nie jest jeszcze przyrządzona zgodnie z Państwa życzeniem, należy wybrać Dogotowywanie lub Dopekanie. Potrawa będzie dogotowywana lub dopiekana przez 3 minuty przy wykorzystaniu konwencjonalnego trybu grzania.

## Pozostałe zastosowania


---

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


- Rozmrażanie
- Suszenie
- Podgrzewanie naczyń
- Wyrastanie ciasta drożdżowego
- Utrzymywanie ciepła
- Pieczenie delikatne
- Pasteryzacja
- Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

### Rozmrażanie

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

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Rozmrażanie.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas trwania procesu.

Powietrze w komorze urządzenia jest przepompowywane i mrożonka jest delikatnie rozmrażana.

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

### Wskazówki

- Mrożonki bez opakowania rozmrażać na blasze uniwersalnej lub w salaterce.
- Do rozmrażania drobiu stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.
- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrządzeniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawę.



## Pozostałe zastosowania


### Suszenie

Suszenie lub odpestkowanie jest tradycyjnym sposobem konserwowania owoców, niektórych warzyw i ziół.






Warunkiem jest, żeby owoce i warzywa były świeże, dojrzałe, i nie miały żadnych wgnieceń.




- Obrac i odpestkować produkt do suszenia, jeśli potrzeba, i go rozdrobnić.
- Rozłożyć suszony produkt, w zależności od wielkości możliwie jednowarstwowo, równomiernie na ruszcie lub na blasze uniwersalnej.


**Wskazówka:** Można również zastosować perforowaną blachę Gourmet do pieczenia i AirFry, jeśli jest dostępna.

- Suszyć maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.  
Wsunąć suszony produkt na poziomy 1+3.  
Gdy stosuje się ruszt i blachę uniwersalną, wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.
- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Suszenie.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.
- Obracać suszony produkt na blasze uniwersalnej w regularnych odstępach czasu.

W przypadku całego i przepołowionego produktu do suszenia, czasy suszenia ulegają przedłużeniu.


Suszony produkt		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Owoce		60–70	2–8
Warzywa		55–65	4–12
Grzyby		45–50	5–10
Zioła*		30–35	4–8

-  Zastosowanie specjalne/Program,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Czas suszenia,
-  Zastosowanie specjalne Suszenie,
-  Program Grzanie górne i dolne

\* Zioła należy suszyć wyłącznie na blasze uniwersalnej na poziomie 2, stosując przy tym program Grzanie górne i dolne , ponieważ w przypadku zastosowania specjalnego Suszenie włączony jest wentylator.

- Zmniejszyć temperaturę, gdy w komorze gotowania tworzą się krople wody.

### Wyjmowanie suszu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Przy wyjmowaniu suszu zakładać rękawice do gorących garnków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

Owoce pestkowe muszą być całkowicie suche, ale miękkie i elastyczne. Przy przełamaniu lub przekrojeniu nie może z nich wypływać sok.


- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.


## Pozostałe zastosowania

### Podgrzewanie naczyń

Dzięki podgrzaniu naczyńia produkty spożywcze nie stygną tak szybko.

Stosować naczynia odporne temperaturowo.


- Wsunąć ruszt na poziom 2 i postawić na nim naczynie do podgrzania. W zależności od wielkości naczyńia można je również ustawić na dnie komory urządzenia i dodatkowo zdemontować prowadnice boczne.
- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Podgrzewanie naczyń.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas.
- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie. Od spodu naczyńia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody. Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

### Wyrastanie ciasta drożdżowego


Ten program został opracowany do wyrastania ciasta drożdżowego.

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Wyrastanie ciasta drożdżowego.
- Wybrać czas wyrastania.
- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

### Utrzymywanie ciepła

Produkty spożywcze można utrzymywać w ciepłe w komorze urządzenia przez wiele godzin.

Aby zachować jakość produktów spożywczych, wybrać możliwie krótki czas.

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Utrzymywanie ciepła.
- Wsunąć produkt spożywczy do utrzymywania w ciepłe do komory urządzenia i potwierdzić za pomocą OK.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

### Pieczenie delikatne

Pieczenie delikatne jest idealne dla wrażliwego mięsa wołowego, wieprzowego, cielęcego lub jagnięcego, które powinno być przyrządzane z dużą dokładnością parametrów.

Najpierw, w ciągu krótkiego czasu, mięso jest równomiernie opiekane z każdej strony w bardzo wysokiej temperaturze.

Następnie mięso wkłada się do rozgrzanego piekarnika, gdzie w niskiej temperaturze jest łagodnie i delikatnie pieczone do końca przez dłuższy czas.

Mięso się przy tym odpręża. Soki w środku mięsa zaczynają krążyć i rozkładają się równomiernie aż po zewnętrzne warstwy.

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

- Stosować wyłącznie dobrze skruszone, chude mięso bez ścięgien i tłuszczu. Kości muszą wcześniej zostać oddzielone.
- Do przysmażania używać tłuszczu, który można rozgrzewać do bardzo wysokiej temperatury (np. masło klarowane, olej rzepakowy).
- Nie przykrywać mięsa podczas gotowania.

Czas gotowania wynosi ok. 2–4 godziny i zależy od wagi, wielkości i oczekiwanego stopnia przyrządzenia sztuki mięsa.


- Mięso można kroić od razu po zakończeniu procesu przyrządzania. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Trzymać mięso w ciepłe w komorze gotowania, aż do czasu podania. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.


- Wyłożyć mięso na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło. Mięso ma optymalną temperaturę spożycia.

### Korzystanie z Grzanie górne i dolne

Proszę się orientować po danych w tabelach ustawień na końcu tego dokumentu.

Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem.

- Wsunąć blachę uniwersalną z rusztem na poziom 2.
- Wybrać program Grzanie górne i dolne  i temperaturę 120 °C.
- Rozgrzewać komorę urządzenia wraz z blachą uniwersalną i rusztem przez ok. 15 minut.
- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso na płycie grzejnej ze wszystkich stron na płycie grzejnej.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie. Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

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

- Ułożyć przysmażone mięso na ruszcie.
- Zmniejszyć temperaturę do 100 °C (patrz rozdział „Tabele ustawień“).
- Dogotować mięso do końca.


## Pozostałe zastosowania

### Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

Przy jednokrotnej pasteryzacji roślin strączkowych i mięsa nie następuje zabicie wystarczającej ilości przetrwalników bakterii jadu kiełbasianego. Może to spowodować wzmożone wydzielanie toksyn wywołujących silne zatrucia. Te przetrwalniki zostają zabite dopiero przez powtórny pasteryzację.

Warzywa strączkowe i mięso **zawsze** należy ugotować drugi raz w ciągu 2 dni po ostygnięciu.

 Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.


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

Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

### Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

Stosować wyłącznie specjalne słoiki, które można nabyć w sklepach specjalistycznych (słoiki do wekowania lub słoiki z zakrętką). Stosować wyłącznie nieuszkodzone słoiki i uszczelki gumowe.

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Poczekać na „perlenie” (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


### Pasteryzacja owoców i ogórków

- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, ustawić podaną temperaturę wygrzewania i wygrzewać słoiki przez podany czas w komorze gotowania.

### Pasteryzacja warzyw


- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, ustawić podaną temperaturę pasteryzacji i pasteryzować warzywa przez podany czas.
- Po pasteryzacji ustawić podaną temperaturę wygrzewania i wygrzewać słoiki przez podany czas w komorze urządzenia.

		
Owoce	-/-	30 °C 25–35 min
Ogórki	-/-	30 °C 25–30 min
Czerwone buraki	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fasolka (zielona lub żółta)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 temperatura i czas pasteryzacji, gdy tylko „perlenie“ stanie się widoczne

 temperatura i czas wygrzewania

### Wymywanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymywaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

- Wyjąć słoiki z komory urządzenia.
- Pozostawić słoiki przykryte ściereczką na ok. 24 godziny w miejscu bez przeciągów.
- Warzywa strączkowe i mięso **zawsze** należy ugotować drugi raz w ciągu 2 dni po ostygnięciu.
- W przypadku słoików do pasteryzacji usunąć zamknięcia i sprawdzić, czy wszystkie słoiki są dobrze zamknięte.

Otwarte słoiki należy albo poddać ponownej pasteryzacji, albo schować w chłodziarkę i natychmiast zużyć pasteryzowane owoce i warzywa.

- Kontrolować słoiki podczas przechowywania. Jeśli słoiki otworzą się podczas przechowywania lub zakręcane pokrywki zrobią się wypukłe i nie będą „pykać“ przy otwieraniu, zawartość należy wyrzucić.

## Pozostałe zastosowania

---

### Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

#### Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

- Ciasta, pizzę lub bagietki należy piec na ruszcie z podłożonym papierem do pieczenia.  
Blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna mogą się tak bardzo zdeformować przy przyrządzaniu tych produktów spożywczych, że na gorąco ewentualnie nie będzie ich można więcej wyjąć z komory urządzenia. Każde kolejne użycie pogłębi deformację.
- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.

#### Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

- Te głęboko mrożone produkty można przyrządzać na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej.
- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.
- Wielokrotnie przewracać potrawę.

### Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

- Wybrać program i temperaturę zalecane na opakowaniu.
- Rozgrzać komorę urządzenia.
- Wsunąć potrawę do rozgrzanej wstępnie komory urządzenia na poziom zalecany na opakowaniu.
- Sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie przyrządzania zalecanym na opakowaniu.

Można utworzyć i zapamiętać do 20 programów własnych.

- Istnieje możliwość kombinacji nawet do 10 etapów programu, żeby dokładnie opisać przebieg ulubionych lub często używanych przepisów. W każdym etapie można w tym celu wybrać ustawienia, takie jak np. program, temperatura i czas trwania lub temperatura wewnętrzna potrawy.
- Można ustalić poziom(y) dla potrawy.
- 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:

- Po zakończeniu programu automatycznie zapamiętać go jako program własny.
- Po zakończeniu procesu przyrządzania zapamiętać go wraz z ustawionym czasem przyrządzania.

Na koniec wprowadzić nazwę programu.

## Tworzenie programów własnych

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Programy własne.
- Wybrać Tworzenie programu.

Teraz można wprowadzić ustawienia dla pierwszego etapu programu.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.

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

- Wybrać Kończenie etapu programu.

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

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

- Gdy wymagane są dalsze etapy programowe, wybrać Wprowadzanie etapu programu i postępować tak, jak przy 1. etapie programu.
- Gdy zostaną już ustalone wszystkie wymagane etapy programu, wybrać Ustawianie poziomu
- Wybrać i potwierdzić żądany(e) poziom(y).
- Potwierdzić za pomocą OK.

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

- Wybrać Zapamiętywanie.
- Wprowadzić nazwę programu.
- Wybrać ✓.


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

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

## Programy własne

### Uruchamianie programów własnych

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


W zależności od ustawień programowych wyświetlane są następujące punkty menu:

- Uruchomić teraz  
Program zostanie uruchomiony natychmiast. Od razu włącza się także grzanie w komorze urządzenia.
- Gotowe o  
Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym program powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w piekarniku włączy się automatycznie.
- Start o  
Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym program powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w piekarniku włączy się automatycznie.
- Wyświetlanie etapów progr.  
Na wyświetlaczu pojawia się podsumowanie dokonanych ustawień.
- Wyświetlanie akcji  
Wyświetlane są wymagane działania, np. wsunięcie potrawy.
- Wybrać żądany punkt menu.
- Potwierdzić wskazówkę, na który poziom powinna zostać wsunięta potrawa, za pomocą *OK*.

Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.


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

Podczas trwania procesu można włączyć lub wyłączyć funkcje Szybkie schładzanie i Utrzymywanie ciepła poprzez wysuwane menu.

- Gdy program się zakończy, wybrać przycisk dotykowy .

### Zmiana etapów programu

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

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


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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.


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





### Zmiana nazwy

- Wybrać Pozostałe .
  - Wybrać Programy własne.
  - Wybrać program, który ma zostać zmieniony.
  - Wybrać Zmiana nazwy.
  - Zmienić nazwę programu.
  - Wybrać ✓.
  - Gdy nazwa programu zostanie zmieniona, wybrać Zapamiętywanie.
- Na wyświetlaczu pojawia się potwierdzenie, że nazwa Państwa programu została zapamiętana.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Nazwa programu zostaje zmieniona.

### Kasowanie programów własnych

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Programy własne.
- Wybrać program, który ma zostać skasowany.
- Wybrać Kasowanie programu.

Program zostaje skasowany.

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

# Pieczenie wypieków

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

## Porady dotyczące wypieków

- Ustawić czas trwania programu. Pieczenie wypieków nie powinno być programowane ze zbyt dużym wyprzedzeniem. Ciasto mogłoby obesznać, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.
- Ogólnie można zastosować ruszt, blachę do pieczenia, blachę uniwersalną i każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.
- Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprawienie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Placki owocowe i wysokie ciasta z blachy należy piec na blasze uniwersalnej.

## Stosowanie papieru do pieczenia

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

- Zastosować papier do pieczenia przy pieczeniu wypieków sodowych, ponieważ roztwór sody używany przy wyrabianiu ciasta może uszkodzić powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean.
- Stosować papier do pieczenia przy pieczeniu biszkoptu, bezy, makaroników itp. Te ciasta łatwo się przyklejają ze względu na dużą zawartość białka.
- Zastosować papier do pieczenia przy przyrządzaniu produktów głęboko mrożonych na ruszcie.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

## Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą z podanych temperatur. Przy temperaturach wyższych niż podane skraca się wprawdzie czas pieczenia, ale przyrumienienie może być bardzo nierównomierne, a potrawa niedopieczona.

## Wybieranie czasu trwania

Czasy podane w tabelach ustawień obowiązują, jeśli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia. Przy rozgrzanej komorze czasy skracają się o ok. 10 minut.

- Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. W tym celu wbić w ciasto patyczek drewniany.

Jeśli do patyczka nie przyczepiają się żadne wilgotne okruchy ciasta, potrawa jest gotowa.


## Wskazówki dotyczące programów

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

### Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

### Termonawiew Plus

Można stosować temperatury niższe niż w programie Grzanie górne i dolne , ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

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

- 1 poziom: Wsunąć potrawę na poziom 2.
- 2 poziomy: Wsunąć potrawy na poziomy 1+3 lub 2+4.
- 3 poziomy: Wsunąć potrawy na poziomy 1+3+5.

## Wskazówki

- Gdy przyrządza się równocześnie na kilku poziomach, wsunąć blachę uniwersalną na najniższy poziom.
- Wilgotne ciasta i wypieki należy piec maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.

### Pieczenie Plus

Stosować ten program z wybranym trybem grzania do przyrządzania ze wspomaganie wilgotną.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

### Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

**Nie stosować** tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

### Grzanie górne i dolne

Dobrze nadają się matowe i ciemne formy do pieczenia z czarnej blachy, ciemnej emalii, przyciemnianej białej blachy, matowego aluminium, żaroodporne formy szklane i formy powlekane.

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

### Termonawiew Eco

Stosować ten program, żeby piec energooszczędnie mniejsze ilości, jak np. mrożona pizza, zapiekanki z bułek lub racuszki.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

# Pieczenie mięs

## Porady dotyczące pieczenia mięs

- Można stosować każde naczynie z materiału odpornego temperaturowo, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, forma szklana, rękaw lub torebka do pieczenia, garnek rzymski, blacha uniwersalna, ruszt i/lub blacha do pieczenia i grillowania (jeśli występuje) na blasze uniwersalnej.
- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzenia rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest konieczne.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso będzie wówczas soczyste w środku. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu.
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt lub otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć skrawkami masła lub margaryny lub połać olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłustego drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzenia. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzenia zdejmie się przykrywkę z naczynia.





- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

- Przestrzegać podanych zakresów temperatur, poziomów i czasów. Należy przy tym uwzględnić naczynia do gotowania, wielkość kawałków mięsa i przyzwyczajenia kulinarne.

## Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.
- W przypadku programów Termonawiew Plus , Pieczenie Plus  i Autopiecznienie  wybrać temperaturę o ok. 20 °C niższą niż w programie Grzanie górne i dolne .
- W przypadku kawałków mięsa, które ważą więcej niż 3 kg, wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż podana w tabeli ustawień. Pieczenie będzie wprawdzie trwało nieco dłużej, ale mięso będzie upieczone równomiernie i uzyska niezbyt grubą skórkę.
- Przy pieczeniu na ruszcie należy wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż przy pieczeniu w zamkniętym naczyniu.

## Wybieranie czasu trwania

Czasy podane w tabeli ustawień obowiązują, jeśli nie podano inaczej, dla nie rozgrzanej komory urządzenia.

- Czas pieczenia można ustalić, mnożąc (w zależności od rodzaju mięsa) wysokość pieczeni [cm] przez czas na wysokość [min/cm]:
  - Wołowina/Dziczyzna: 15–18 min/cm
  - Wieprzowina/Cielęcina/Baranina: 12–15 min/cm
  - Rostbef/Polędwica: 8–10 min/cm
- Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.

## Wskazówki

- W przypadku mięsa zamrożonego czas przyrządzania ulega przedłużeniu o ok. 20 minut na kg.
- Zamrożone mięso o wadze do ok. 1,5 kg można piec bez wcześniejszego rozmrażania.

## Wskazówki dotyczące programów

Przegląd wszystkich programów z przy należnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu”.



Wybrać program **Grzanie dolne** pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu. Nie stosować do pieczenia mięs programu **Intensywny**, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.


## Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

## Korzystanie z Termonawiew Plus lub Autopieczenie

Te programy nadają się do pieczenia mięsa, ryb i potraw z drobiu z brązową skórką, jak również do pieczenia rostbefu i polędwicy.

W programie **Termonawiew Plus**  można stosować temperatury niższe niż w programie **Grzanie górne i dolne** , ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

W programie **Autopieczenie**  komora urządzenia jest najpierw nagrzewana podczas fazy opiekania do bardzo wysokiej temperatury opiekania (ok. 230 °C). Gdy tylko ta temperatura zostanie osiągnięta, piekarnik parowy sam się reguluje w dół na ustawioną temperaturę przyrządzania (temperaturę kontynuacji pieczenia).

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Pieczenie Plus

Stosować ten program z wybranym trybem grzania do przyrządzania ze wspomaganie wilgocią.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Grzanie górne i dolne

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


- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Termonawiew Eco

Stosować ten program do energooszczędnego przyrządzania mniejszych ilości pieczeni lub potraw mięsnych.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

# Grillowanie

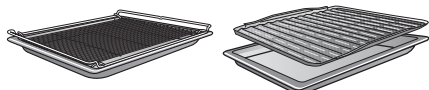
 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Gdy grilluje się przy otwartych drzwiczkach, gorące powietrze z komory urządzenia nie jest więcej automatycznie wyprowadzane przez wentylator chłodzący i schładzane. Elementy sterowania stają się gorące. Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

## Porady dotyczące grillowania

- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne przy grillowaniu. Rozgrzewać grzałkę grzania górnego/grilla przez ok. 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach.
- Splukać szybko mięso pod zimną, bieżącą wodą i je osuszyć. Nie solić plasterków mięsa przed grillowaniem, ponieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować olejem. Nie stosować żadnych innych tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyszczyć płaskie ryby i plastry ryb i je posolić. Ryby można również skropić sokiem z cytryny.
- Stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem lub blachę do pieczenia i grillowania (jeśli występuje). Blacha do pieczenia i grillowania chroni sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, dzięki czemu można go dalej wykorzystać. Posmarować ruszt lub blachę do pieczenia i grillowania olejem i wyłożyć na nich potrawę.

Nie stosować blachy do pieczenia.



## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

- Przestrzegać podanych zakresów temperatur, poziomów i czasów. Należy przy tym uwzględnić wielkość kawałków mięsa i przyzwyczajenia kulinarne.
- Sprawdzić potrawę po krótszym czasie.

## Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.

## Wybieranie poziomu

- Wybierać poziom w zależności od grubości przyrządzanej potrawy.
- Płaską potrawę wsunąć na poziom 3 lub 4.
- Potrawę o większej średnicy wsunąć na poziom 1 lub 2.

## Wybieranie czasu przyrządzenia ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę.  
Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt między sobą.
- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

### - rare/rosé

Jeśli mięso jest jeszcze bardzo elastyczne, w środku jest jeszcze czerwone.

### - medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

### - well done/dobrze wypieczone

Gdy mięso prawie w ogóle się nie ugina, jest dobrze wypieczone.

**Wskazówka:** Jeśli powierzchnia większego kawałka mięsa jest już mocno przyrumieniona, a w środku mięso nie jest jeszcze gotowe, można wsunąć potrawę na niższy poziom lub zmniejszyć temperaturę grillowania. Dzięki temu powierzchnia nie będzie zbyt ciemna.

## Wskazówki dotyczące programów

Przegląd wszystkich programów z przy należnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu”.

### Grill duży

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


Cała grzałka grzania górnego/grilla ulega rozżarzeniu do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie ciepłe.

### Grill z nawiewem

Ten program nadaje się do grillowania potraw o większej średnicy, jak np. kurczak.


Do płaskich potraw zalecane jest ogólnie ustawienie temperatury 220 °C, do potraw o większej średnicy 180–200 °C.

# Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia.

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

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne na froncie

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

W przypadku dłuższego oddziaływania zabrudzeń ich usunięcie może być więcej niemożliwe. Wielokrotne użycie bez czyszczenia w międzyczasie może doprowadzić do zwiększenia nakładów pracy na czyszczenie. Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń (za wyjątkiem naczyń do gotowania).


**Wskazówka:** Zabrudzenia przez soki owocowe lub ciasto ze źle zamkniętych form do pieczenia usuwa się najłatwiej, dopóki komora piekarnika jest jeszcze choć trochę ciepła.



Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

- Zdemontować drzwiczki.
- Zdemontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).
- Zdemontować ścianka tylną z emalią katalityczną.

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

**Wskazówka:** Czyszczenie będzie łatwiejsze, gdy zastosuje się program Pozostałe  | Konserwacja | Namaczanie (patrz rozdział „Konserwacja“).

- Usunąć kondensat w komorze gotowania i w rynience ociekowej za pomocą gąbki lub gąbczastej ściereczki.
- Normalne zabrudzenia należy usuwać najlepiej od razu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą. To czyszczenie jest szczególnie ważne w przypadku elementów uszlachetnionych powłoką PerfectClean, ponieważ pozostałości środków czyszczących mają negatywny wpływ na efekt nieprzywierania.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

## Czyszczenie uszczelki

Wokół komory urządzenia znajduje się uszczelka stanowiąca uszczelnienie wobec wewnętrznej strony drzwiczek.

Uszczelka może się stać krucha i łamliwa pod wpływem pozostałości tłuszczu.

- Uszczelkę najlepiej jest wyczyścić po każdym użyciu.

Jeśli uszczelka nie jest założona prawidłowo, podczas gotowania z komory urządzenia może wydostawać się para.

**Nigdy** nie wyjmować uszczelki.

## Czyszczenie naczyń do gotowania

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

- Naczynia do gotowania należy umyć i wysuszyć po każdym użyciu.
- Usunąć octem niebieskawą przebarwienia i na koniec wypłukać pojemnik czystą wodą.


# Czyszczenie i konserwacja

## Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)

Rozlane soki owocowe lub pozostałości po pieczeniu mogą spowodować powstanie trwałych przebarwień lub zmatowień na powierzchniach. Te plamy nie mają wpływu na właściwości użytkowe.

Nie należy próbować usuwać tych plam za wszelką cenę. Stosować wyłącznie opisane środki pomocnicze.

- Przypalone pozostałości usunąć skrobakiem do szkła lub spiralą ze stali szlachetnej (np. Spontex Spirinett), ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

**Wskazówka:** Czyszczenie będzie łatwiejsze, gdy zastosuje się program Po-zostałe  | Konserwacja | Namaczanie (patrz rozdział „Konserwacja“).

Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników. Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników.

## Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

- W przypadku bardzo uporczywych zabrudzeń na powierzchni uszlachetnionej powłoką PerfectClean, na zimną powierzchnię należy nanieść środek do czyszczenia piekarników Miele.

Gdy środek do czyszczenia piekarników dostanie się do szczelin i otworów, przy uruchamianiu kolejnych programów dojdzie do silnego wytwarzania nieprzyjemnego zapachu. Nie spryskiwać środkiem do czyszczenia piekarników sufitu komory urządzenia.

Nie przyskać środkiem do czyszczenia piekarników w szczeliny i otwory na ściankach bocznych i ściance tylnej komory urządzenia.

- Pozwolić na działanie środka do czyszczenia piekarników zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.

Środki do czyszczenia piekarników innych producentów mogą być наносzone tylko na zimne powierzchnie i mogą na nie oddziaływać maksymalnie przez 10 minut.

- Dodatkowo po upływie czasu działania można zastosować twardą stronę zmywaka do naczyń.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

### Mocno przywarłe zabrudzenia na wysuwach FlexiClip

Specjalny smar, znajdujący się w wysuwach FlexiClip, wypłukuje się przy myciu w zmywarce do naczyń, przez co pogarszają się ich właściwości jezdne.

Nigdy nie myć wysuw FlexiClip w zmywarce do naczyń.

W przypadku mocno przywarłych zabrudzeń powierzchni lub zaklejenia łożysk kulkowych przez rozlane soki owocowe należy postępować w następujący sposób:

- Namoczyć krótko (ok. 10 minut) wysuw FlexiClip w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń.

W razie potrzeby zastosować dodatkowo ostrą stronę zmywaka do naczyń. Łożyska kulkowe można wyczyścić miękką szczoteczką.

Po czyszczeniu mogą pozostać przebarwienia lub rozjaśnienia, które jednak nie mają żadnego wpływu na własności użytkowe.

### Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną

Emalia katalityczna w wysokich temperaturach czyści się samodzielnie z zabrudzeń olejami i tłuszczami. Nie są potrzebne żadne dodatkowe środki czyszczące. Im wyższa temperatura, tym proces ten jest bardziej skuteczny.


Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników. Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników w komorze gotowania.

### Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp.

- Zdemontować ściankę tylną (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, „Demontaż ścianki tylnej“).
- Wyczyścić ściankę tylną ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.
- Dokładnie spłukać tylną ściankę.
- Pozostawić ściankę tylną do wyschnięcia, zanim się ją z powrotem zamontuje.


# Czyszczenie i konserwacja

## Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie (włącznie z przewodnicami bocznymi).
- Przed rozpoczęciem czyszczenia katalitycznego usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwiczek i z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean, żeby się nie przypaliły.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i 250 °C.
- Nagrzewać pustą komorę urządzenia przynajmniej przez 1 godzinę.

Czas trwania zależy od stopnia zabrudzenia.

Gdy emalia katalityczna jest mocno zabrudzona olejem lub tłuszczem, podczas procesu czyszczenia w komorze urządzenia może się osadzać mgiełka.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.


Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki i komorę gotowania. Poczekaj na ostygnięcie grzałek i komory urządzenia, zanim przystąpisz do czyszczenia ręcznego.

- Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwiczek i komorę urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

## Czyszczenie sufitu komory gotowania

Wskazane jest, żeby sufit komory urządzenia czyścić regularnie z pozostałości produktów spożywczych.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpisz do czyszczenia ręcznego.

Piekarnik parowy może zostać uszkodzony, gdy para wodna dostanie się za pokrywkę lampki.

Nigdy nie uruchamiaj piekarnika parowego, gdy pokrywka lampki nie jest zamocowana.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.

Nigdy nie naciskać grzałki grzania górnego/grilla do dołu.


- Wyczyścić sufit komory gotowania ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.

## Odprowadzenie wody resztkowej

W przypadku procesów gotowania z parą lub wspomaganie wilgocią w systemie wytwarzania pary może pozostawać woda resztkowa, np. gdy proces wspomagany wilgocią zostanie przerwany ręcznie lub ze względu na brak prądu.

Przy następnym użyciu programu Gotowanie na parze [55], Pieczenie Plus [55] lub jakiegokolwiek programu automatycznego ze wspomaganie wilgocią wyświetlane jest Odprowadzenie wody resztkowej.

- Odprowadzenie wody resztkowej w miarę możliwości należy uruchomić natychmiast, żeby w następnym procesie gotowania na potrawę była odprowadzana wyłącznie świeża woda i żeby system wytwarzania pary nie został przepelniony przez zassanie dalszej wody.

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.


Nie otwierać drzwiczek podczas odprowadzania wody resztkowej.

Czas odprowadzania wody resztkowej zmienia się w zależności od ilości wody.

Komorza urządzenia jest nagrzewana i pozostała woda odprowadzana, tak że w komorze urządzenia i na drzwiczkach osadza się wilgoć.

- Koniecznie usunąć osady w komorze i na drzwiczkach po ostygnięciu komory gotowania.

## Natychmiastowe przeprowadzenie odprowadzania wody resztkowej

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się pytanie Odprowadzić resztki wody?

- Wybrać tak.

Pojawia się komunikat Odprowadzenie wody resztkowej i wskazanie czasu.

Rozpoczyna się odprowadzenie wody resztkowej. Można śledzić jego przebieg.

Podawany czas zależy od ilości wody znajdującej się w systemie wytwarzania pary. W trakcie odprowadzania wody resztkowej czas ten może zostać skorygowany przez system, w zależności od rzeczywistej ilości wody.


Na koniec odprowadzania wody resztkowej rozlega się sygnał i pojawia się komunikat Gotowe.

Teraz można przeprowadzić proces gotowania z wybranym programem lub programem automatycznym ze wspomaganie wilgocią.

Przy odprowadzaniu wody resztkowej w komorze gotowania i na drzwiczkach osadza się wilgoć. Po schłodzeniu komory gotowania należy koniecznie usunąć osadzoną wilgoć.

# Czyszczenie i konserwacja

## Pomijanie odparowania wody resztkowej

 Zagrożenie infekcyjne przez drobnoustroje w zbiorniku wody.

Gdy odparowanie wody resztkowej zostanie pominięte, w zbiorniku wody mogą się namnażać drobnoustroje. Taka skażona woda przy następnym procesie gotowania może zostać odparowana na potrawę.

Odparowanie wody resztkowej w miarę możliwości należy uruchomić natychmiast, żeby w następnym programie na potrawę była odparowywana wyłącznie świeża woda.

W bardzo niekorzystnych okolicznościach przy dalszym zasysaniu wody może dojść do przelania systemu wytwarzania pary do komory urządzenia. W miarę możliwości nie przerywać odparowywania wody resztkowej.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się pytanie Odparować resztki wody?

- Wybrać Pominięcie.


Teraz można przeprowadzić proces gotowania z jakimś programem lub programem automatycznym ze wspomaganie wilgocią.


Przy następnym wybraniu jakiegoś programu lub programu automatycznego ze wspomaganie wilgocią, jak również przy wyłączeniu piekarnika parowego, zostaną Państwo poproszeni ponownie o przeprowadzenie odparowania wody resztkowej.

## Konserwacja

### Namaczanie

W tym programie konserwacyjnym mogą zostać namoczone mocno przywarte zabrudzenia.

- Wyjąć wyposażenie z komory urządzenia.
- Usunąć większe zabrudzenia za pomocą ręcznika kuchennego.
- Wybrać Pozostałe  | Konserwacja | Namaczanie.
- Proszę postępować według wskazań na wyświetlaczu.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę.

Gdy program konserwacyjny jest zakończony, 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.


- Po namaczeniu **natychmiast** usunąć wodę i kondensat w komorze gotowania i w rynience ociekowej za pomocą gąbki lub gąbczastej ściereczki.
- Następnie osuszyć komorę urządzenia i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą ręcznika kuchennego.

**Wskazówka:** Zalecamy, żeby po programie konserwacyjnym Namaczanie przeprowadzić program konserwacyjny Suszenie, żeby usunąć wilgoć również z niedostępnych miejsc w komorze gotowania.

## Suszenie


Za pomocą tego programu konserwacyjnego wilgoć resztkowa obecna w komorze urządzenia zostanie wysuszona również w miejscach niedostępnych, żeby chronić komorę urządzenia przed korozją.

Program konserwacyjny *Suszenie* składa się z 3 faz: odparowanie wody resztkowej w pustej komorze gotowania, suszenie przez nagrzewanie komory gotowania i szybkie schładzanie przy lekko otwartych drzwiczkach.

 **Zagrożenie infekcyjne przez drobnoustroje w zbiorniku wody.**

Gdy program konserwacyjny *Suszenie* nie zostanie przeprowadzony, w zbiorniku wody mogą się namnażać drobnoustroje. Taka skażona woda przy następnym procesie gotowania może zostać odparowana na potrawę.

Przeprowadzić program konserwacyjny *Suszenie* w każdym przypadku, żeby kompletnie odparować wodę resztkową.

- Wybrać Pozostałe  | Konserwacja | *Suszenie*.
- Wybrać, czy suszenie ma się rozpocząć natychmiast, czy później i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.
- Usunąć wodę i kondensat w komorze gotowania i w rynience ociekowej za pomocą gąbki lub gąbczastej ściereczki.
- Gdy program konserwacyjny *Suszenie* jest zakończony, należy wyłączyć piekarnik parowy.

## Odkamienianie

System wytwarzania pary należy regularnie odkamieniać, w zależności od twardości wody.

Odkamienianie można przeprowadzić w każdej chwili.

Po określonej liczbie cykli programowych pojawi się jednak automatycznie wezwanie do odkamienienia systemu wytwarzania pary, w celu zachowania bezusterkowego działania urządzenia.

10 ostatnich cykli programowych przed odkamienianiem jest pokazywane na wyświetlaczu i odliczane. Następnie możliwość korzystania z programów, programów automatycznych i programów konserwacyjnych ze wspomaganie wilgocią zostaje zablokowana.

Będzie z nich można znowu korzystać dopiero wtedy, gdy zostanie przeprowadzony proces odkamieniania. Nadal można korzystać ze wszystkich innych programów, programów automatycznych i programów konserwacyjnych bez wspomaganie wilgocią.

## Przebieg procesu odkamieniania

Uruchomiony proces odkamieniania musi zostać przeprowadzony do końca, ponieważ nie można go przerwać.

Proces odkamieniania trwa ok. 140 minut i przebiega w kilku krokach:

1. Przygotowanie procesu odkamieniania
2. Zasysanie odkamieniacza
3. Faza działania
4. Płukanie 1
5. Płukanie 2
6. Płukanie 3
7. Odparowanie wody resztkowej i suszenie komory gotowania

# Czyszczenie i konserwacja

## Przygotowanie procesu odkamieniania

Potrzebne będzie naczynie o pojemności ok. 1 l.

Aby nie trzeba było trzymać naczynia z odkamieniaczem pod rurką do napełniania, wraz z piekarnikiem dostarczany jest plastikowy wężyk z przyssawką.

Aby uzyskać optymalny efekt czyszczenia, zalecamy stosowanie dostarczonych wraz z urządzeniem, opracowanych specjalnie dla Miele, tabletek odkamieniających.


**Wskazówka:** Dalsze tabletki odkamieniające można nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Inne środki odkamieniające, które poza kwasem cytrynowym zawierają również inne kwasy i/lub nie są wolne od innych niepożądanych składników, jak np. chlor, mogą doprowadzić do uszkodzeń.

Ponadto w przypadku niedotrzymania wymaganej koncentracji środka odkamieniającego nie można zagwarantować uzyskania oczekiwanych rezultatów.

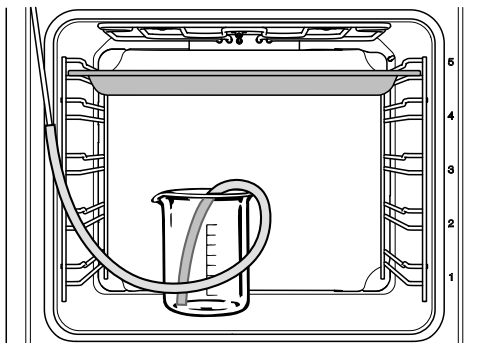
- Wlać do naczynia ok. 900 ml zimnej wody wodociągowej i rozpuścić w niej całkowicie dwie tabletki odkamieniacza.

## Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Konserwacja.
- Wybrać Odkamienianie.

Gdy programy i programy automatyczne ze wspomaganiami wilgocią zostały już zablokowane, proces odkamieniania można uruchomić natychmiast przez potwierdzenie za pomocą OK.

- Wsunąć blachę uniwersalną do oporu na najwyższy poziom, żeby zebrać środek odkamieniający po użyciu. Potwierdzić wskazówkę za pomocą OK.



- Zamocować plastikowy wężyk na końcówce rurki do napełniania.
- Ustawić naczynie z odkamieniaczem na dnie komory urządzenia.
- Drugi koniec plastikowego wężyka włożyć aż do dna naczynia do roztworu środka odkamieniającego i zamocować go w naczyniu za pomocą przyssawki.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces zasysania. Słysać odgłosy pompowania.

Proces zasysania można w każdej chwili wstrzymać i z powrotem kontynuować, wybierając OK.



## Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu procesu zasysania pojawia się wskazówka.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Przygotować 1 l świeżej wody i postępować według instrukcji na wyświetlaczu.

Rozpoczyna się **faza działania**. Można śledzić upływ czasu.

- Pozostawić naczynie wraz z wężykiem podłączonym do rurki do napełniania w komorze urządzenia.

Podczas fazy działania system zasysa wielokrotnie nieco płynu. Słychać odgłosy pompowania.

Podczas całego procesu oświetlenie w komorze urządzenia i wentylator chłodzący pozostają włączone.

Na koniec fazy działania rozlega się sygnał.

### **Płukanie systemu wytwarzania pary po fazie działania**

Po fazie działania system wytwarzania pary musi zostać przepłukany **zimną** wodą wodociągową, żeby usunąć resztki środka odkamieniającego.

W tym celu przez system wytwarzania pary zostaje trzykrotnie przepompowany ok. 1 l świeżej wody wodociągowej, która jest zbierana na blasze uniwersalnej.

Wyplukać dokładnie naczynie po pierwszym płukaniu, żeby usunąć resztki środka odkamieniającego.

- Postępować według instrukcji na wyświetlaczu.

Po trzecim płukaniu pompa pracuje przez ok. 1 minutę, żeby odpompować pozostałą wodę z systemu wytwarzania pary.

- Postępować według instrukcji na wyświetlaczu.
- Wyjąć blachę uniwersalną, naczynie i wężyk plastikowy.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.


Płukanie jest zakończone.

# Czyszczenie i konserwacja

## Odparowanie wody resztkowej

Po trzecim płukaniu rozpoczyna się odparowanie wody resztkowej i proces suszenia.

- Zamknąć drzwiczki.

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas odparowywania wody resztkowej.

Włącza się grzanie w komorze i wyświetlany jest czas odparowania wody resztkowej. Pokazywany czas jest automatycznie korygowany na podstawie rzeczywistej ilości wody resztkowej.


Po odparowaniu wody resztkowej rozpoczyna się automatycznie proces suszenia, żeby usunąć również wilgoć z niedostępnych miejsc w komorze gotowania.


## Kończenie procesu odkamieniania

Na koniec odparowywania wody resztkowej pojawia się okienko informacyjne ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia po odkamienianiu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozlega się sygnał i zostaje wyświetlony komunikat Gotowe.

- Wyłączyć piekarnik parowy za pomocą przycisku wł./wył. .

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

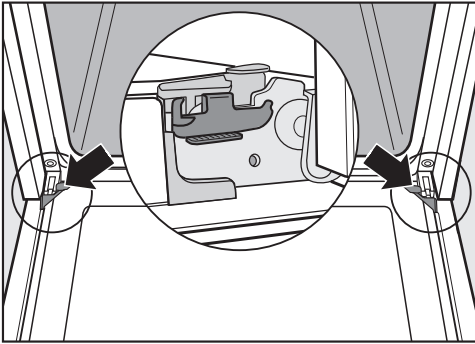
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

- Na koniec wyczyścić ostygniętą komorę urządzenia z ewentualnych resztek środka odkamieniającego.
- Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

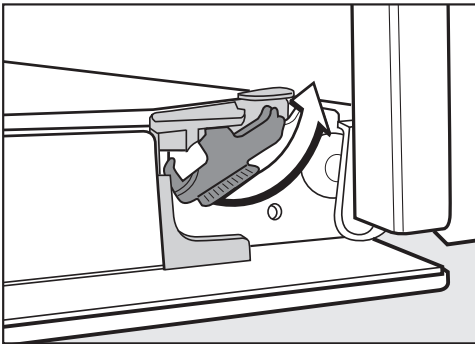
## Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

Piekarnik parowy zostanie uszkodzony, gdy drzwiczki będą nieprawidłowo zdejmowane.

Nigdy nie ściągać drzwiczek poziomo z zaczepów, ponieważ uderzą one o piekarnik parowy.

Nigdy nie ściągać drzwiczek z zaczepów za uchwyt drzwiczek, ponieważ może się on odłamać.

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

# Czyszczenie i konserwacja

## Rozbieranie drzwiczek

Drzwiczki składają się z otwartego systemu 3 szyb szklanych powleczonych warstwą częściowo odbijającą ciepło.

Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba pozostaje chłodna.

Jeśli w przestrzeni pomiędzy szybami szklanymi osadzą się zanieczyszczenia, drzwiczki urządzenia można rozebrać w celu wyczyszczenia ich w środku.

Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.

Do czyszczenia szyb drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych. Przy czyszczeniu szyb drzwiczek należy również przestrzegać wskazówek, które obowiązują dla frontu piekarnika parowego.

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

Te elementy należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

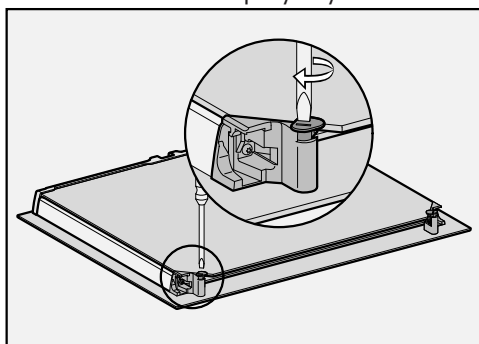
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

Drzwiczki mogą się złożyć, gdy zostaną rozebrane w stanie zamontowanym.

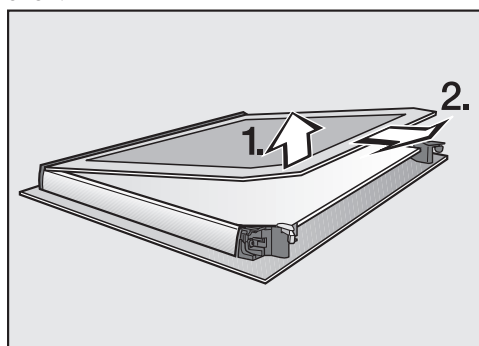
Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierze do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.



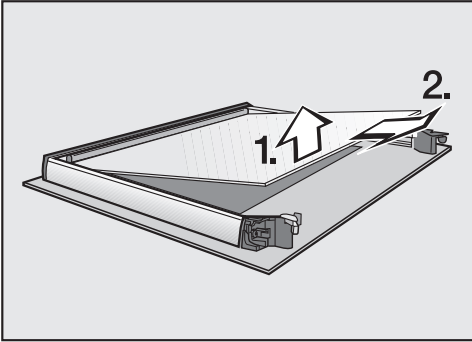
- Obrócić oba zaczepy szyb drzwiczek na zewnątrz za pomocą śrubokręta płaskiego.

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:



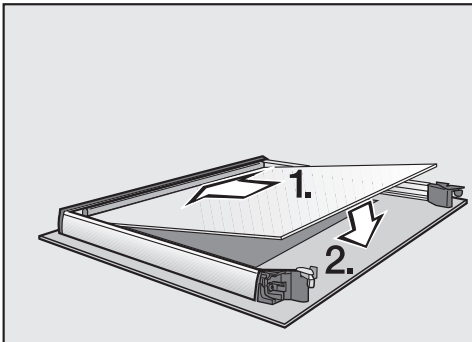
- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

## Czyszczenie i konserwacja

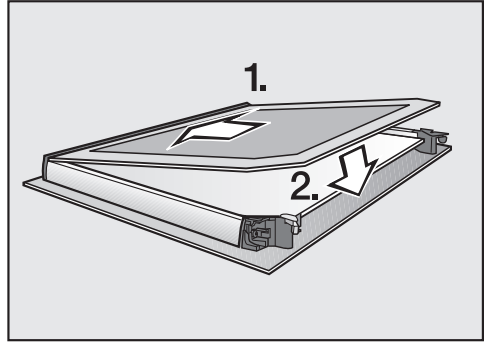


- Podważyć **lekko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

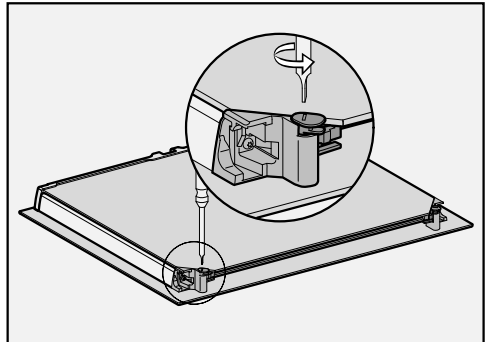
Na koniec należy starannie złożyć drzwiczki z powrotem:



- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



- Wsunąć wewnętrzną szybę drzwiczek, matowo zadrukowaną stroną do dołu, w listwę plastikową i ułożyć ją pomiędzy zaczepami.

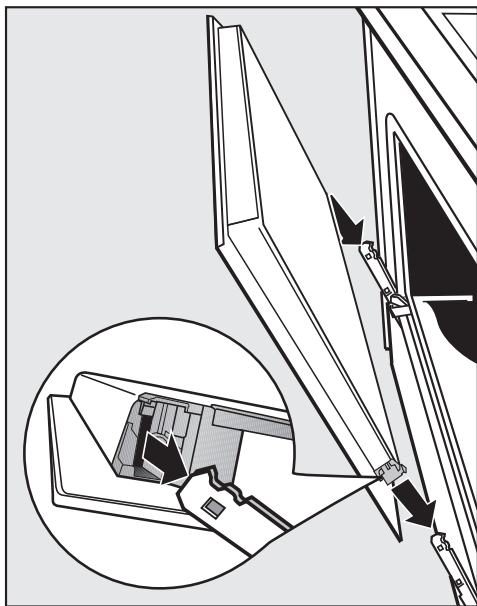


- Obrócić oba zaczepy szyb drzwiczek do środka za pomocą śrubokręta płaskiego.

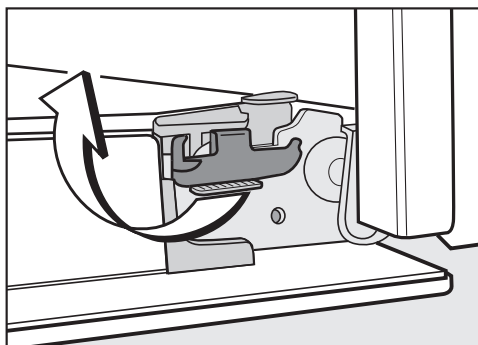
Drzwiczki są z powrotem złożone.

# Czyszczenie i konserwacja

## Zakładanie drzwiczek



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



- Zablokować z powrotem jarzma blokujące, obracając je do oporu w położenie poziome.

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.

## Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

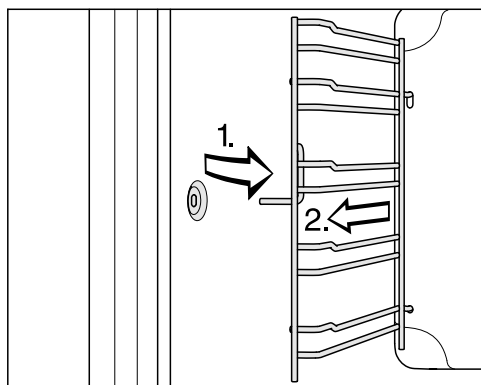
Prowadnice boczne można zdemontować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Jeśli wysuw FlexiClip mają jednak zostać zdemontowane wcześniej oddzielnie, proszę postępować według wskazówek w rozdziale „Wyposażenie“, punkt „Montaż i demontaż wysuw FlexiClip“.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu prowadnic bocznych.



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

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

## Demontaż ścianki tylnej

Ściankę tylną można zdemontować do czyszczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu ścianki tylnej.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez obracający się wirnik dmuchawy.

Można się zranić o wirnik dmuchawy gorącego powietrza.

Nigdy nie używać piekarnika parowego bez ścianki tylnej.

- Odłączyć piekarnik parowy od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.
- Zdemontować prowadnice boczne.
- Odkręcić cztery śruby w narożnikach tylnej ścianki i wyjąć tylną ściankę.
- Wyczyścić tylną ściankę (patrz rozdział „Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną“).

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Starannie zamontować tylną ściankę.

Otwory muszą być umieszczone w sposób przedstawiony w rozdziale „Przegląd“.



- Zamontować prowadnice boczne.
- Przywrócić połączenie piekarnika parowego z siecią elektryczną.

## Co robić, gdy...


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

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

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


Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Wyświetlacz jest ciemny.</b>	<p>Zostało wybrane ustawienie Godzina   Wskazania   Wył. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku parowym.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gdy tylko piekarnik parowy zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina   Wskazania   Wł.</li></ul>
	<p>Piekarnik parowy nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika parowego jest włożona do gniazdka.</li><li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li></ul>
<b>Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.</b>	<p>Sygnaly dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Włączyć sygnaly dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność   Dźwięki sygnałów.</li></ul>
<b>Komorza urządzenia się nie nagrzewa.</b>	<p>Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel   Tryb pokazowy   Wył.</li></ul>
<p>W celu odblokowania naciskać przycisk OK przez 6 sekund <b>pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.</b></p>	<p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.</li><li>■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo   Blokada uruchomienia    Wył.</li></ul>




Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Przyciski dotykowe nie reagują.</b></p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wył. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku parowym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gdy tylko piekarnik parowy zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają zawsze reagować również przy wyłączonym piekarniku parowym, należy wybrać ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wł.</li> </ul> <p>Piekarnik parowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika parowego jest włożona do gniazdka.</li> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li> </ul> <p>Wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naciskać przycisk wł./wył. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Brak zasilania proces przerwany.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem.</li> <li>■ Uruchomić ponownie proces.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się</b> 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić ponownie godzinę i datę.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Osiągnięto maksymalny czas pracy.</p>	<p>Piekarnik parowy był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potwierdzić za pomocą OK.</li> </ul> <p>Piekarnik parowy jest z powrotem gotowy do pracy.</p>
<p><b>Na wyświetlaczu pokazywane jest</b> Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.</p>	<p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Funkcje Start o i Gotowe o nie są wymienione.</b></p>	<p>Temperatura w komorze urządzenia jest za wysoka, np. po zakończeniu procesu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.</li> </ul> <p>W przypadku programów konserwacyjnych te funkcje generalnie nie są oferowane.</p>
<p>Ta funkcja w tej chwili nie jest dostępna. <b>pojawia się na wyświetlaczu po wybraniu funkcji odkamieniania.</b></p>	<p>System wytwarzania pary jest uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul>
<p><b>Przy procesie ze wspomaganie wilgocią nie jest zasysana żadna woda.</b></p>	<p>Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale nie działa pompa systemu wytwarzania pary.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia   Handel   Tryb pokazowy   Wył.</li> </ul> <p>Pompa systemu wytwarzania pary jest uszkodzona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul>
<p><b>Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.</b></p>	<p>Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).</p>
<p><b>Piekarnik parowy po przeprowadzce nie przechodzi od nagrzewania do gotowania.</b></p>	<p>Temperatura wrzenia wody się zmieniła, ponieważ nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dostosować temperaturę wrzenia do wysokości nowego miejsca ustawienia (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Wysokość n.p.m.“).</li> </ul>
<p><b>Podczas pracy z urządzenia wydostaje się niezwykle dużo pary lub para pojawia się w nietypowych miejscach.</b></p>	<p>Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zamknąć drzwiczki.</li> </ul> <p>Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia, lub nie jest prawidłowo założona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul> <p>Wewnętrzna szyba drzwiczek jest tak bardzo zabrudzona, że uszczelka nie przylega do niej prawidłowo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Rozkładanie drzwiczek“).</li> </ul>

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Piekarnik parowy wyłączył się samoczynnie.</b>	<p>Piekarnik parowy wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika parowego lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włączyć z powrotem piekarnik parowy.</li> </ul>
<b>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</b>	<p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.</li> </ul> <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.</li> </ul>
<b>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</b>	<p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom.</li> </ul> <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbyt jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.</li> </ul>
<b>Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.</b>	<p>Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdemontować elementy z emalią katalityczną i usunąć te zabrudzenia ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką (patrz rozdział „Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną“).</li> </ul>
<b>Wysuw FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</b>	<p>W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele.</li> </ul> <p>Tylko specjalny smar Miele jest przeznaczony do pracy w wysokich temperaturach w komorze urządzenia. Inne smary mogą się zestalić przy nagrzewaniu i zakleić wysuw FlexiClip. Specjalny smar Miele można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele.</p>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.</b>	Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   „Wł.” na 15 sekund ■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł.
<b>Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone lub się nie włącza.</b>	Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   Wyl. ■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy  . ■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł. lub „Wł.” na 15 sekund.
	Oświetlenie w komorze urządzenia jest uszkodzone. ■ Wezwać serwis Miele.

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

## **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

## **Gwarancja**

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

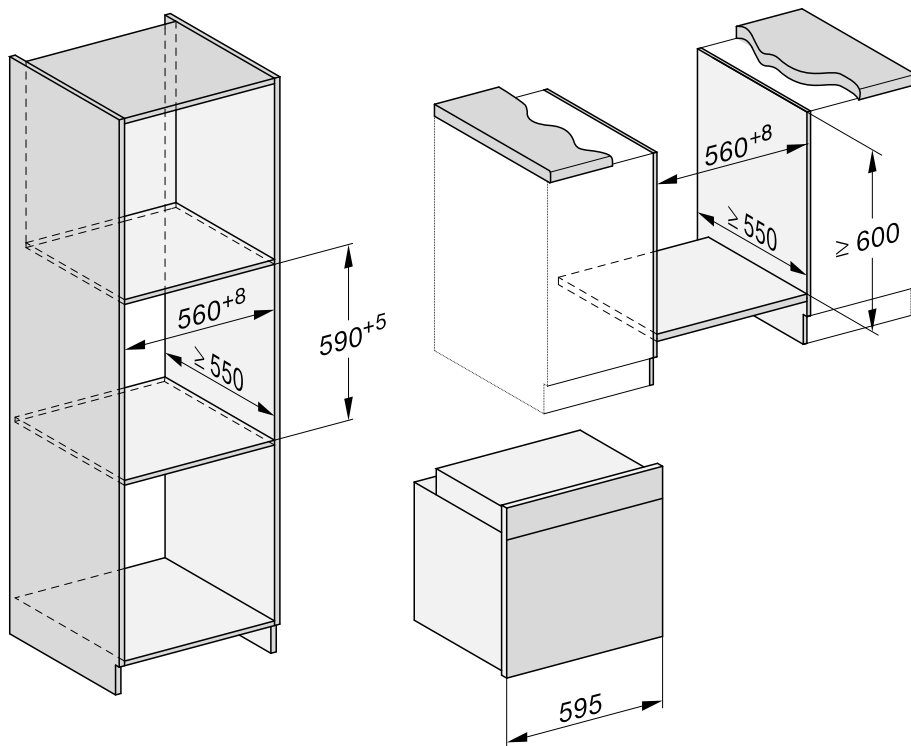
# Instalacja

## Wymiary do zabudowy

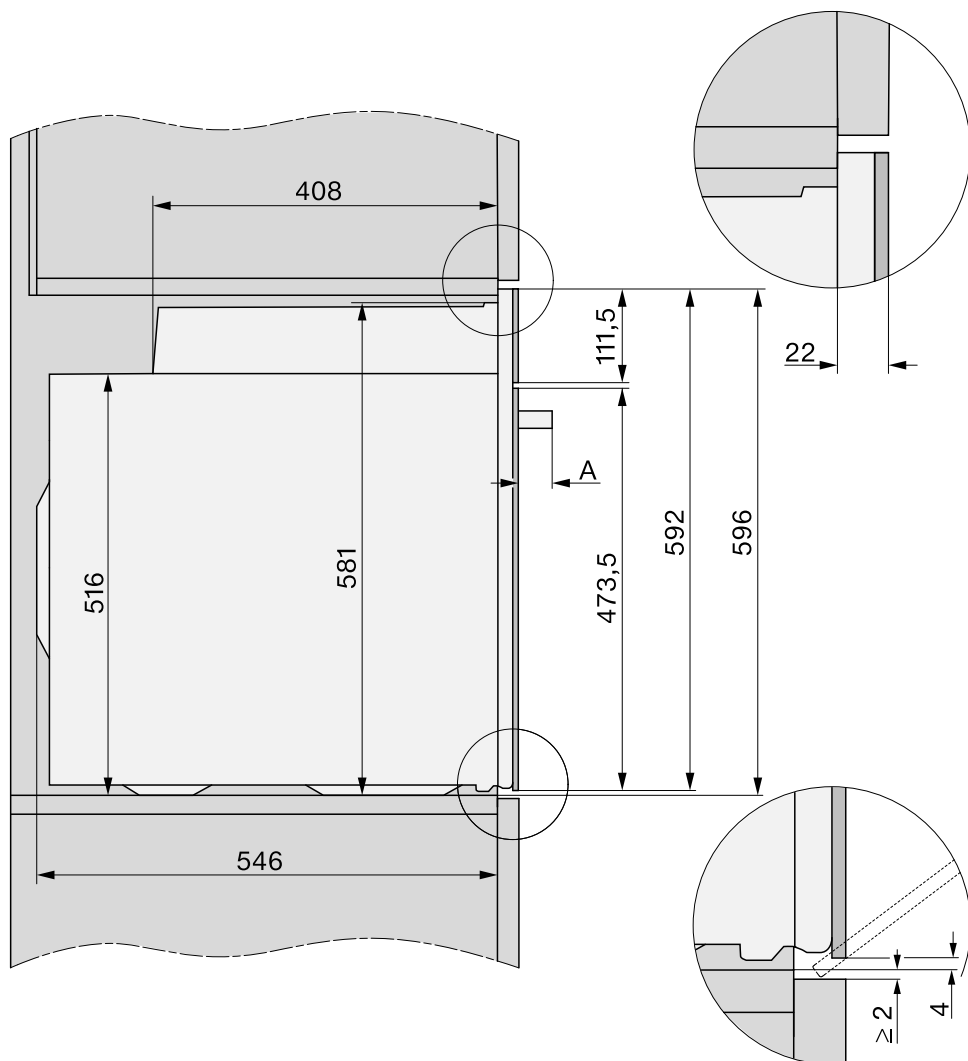
Wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

Jeśli piekarnik parowy ma zostać zabudowany pod płytą grzejącą, należy przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy płyty grzejnej, jak również wysokości zabudowy płyty grzejnej.



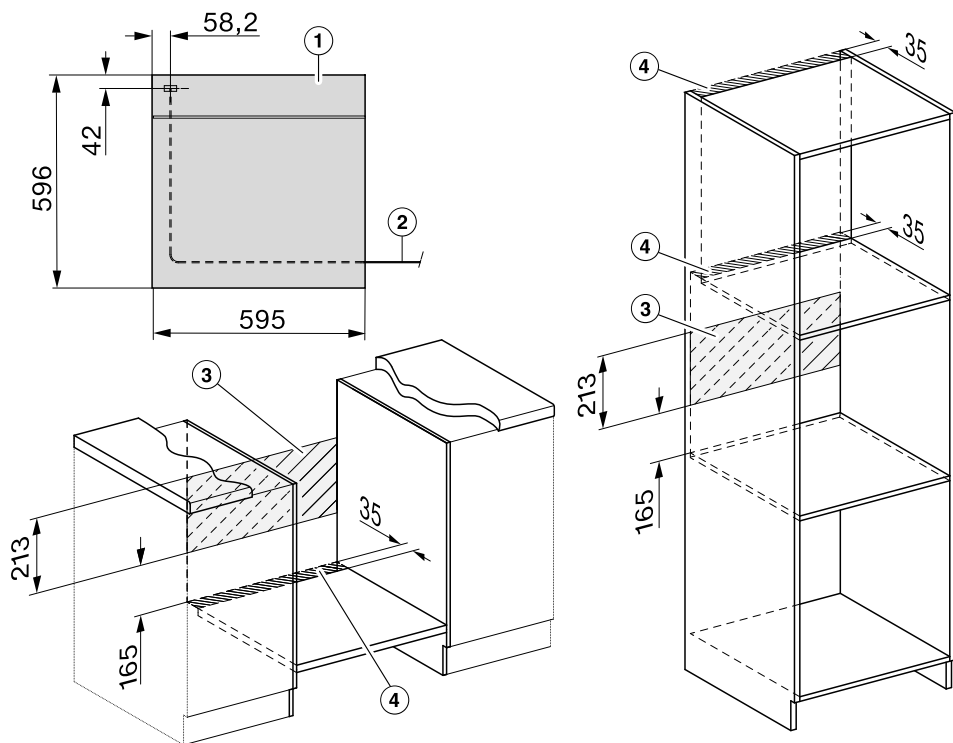
## Widok z boku



- A** DGC 735x: 43 mm  
 DGC 745x: 47 mm

# Instalacja

## Przyłącza i wentylacja



- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, długość = 1500 mm
- ③ Bez przyłączy w tym obszarze
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 150 cm<sup>2</sup>



## Zabudowa piekarnika parowego

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

Do bezusterkowej pracy piekarnik parowy wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

Proszę się upewnić, że dno pośrednie, na którym jest ustawiony piekarnik parowy, nie przylega do ściany.

Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

- Podłączyć piekarnik parowy do zasilania elektrycznego.

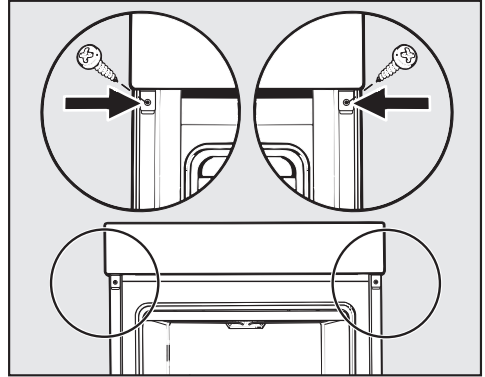
Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się piekarnik parowy za uchwyt.

Wykorzystać do przenoszenia zagłębienia uchwytów po bokach obudowy.

Zalecane jest zdjęcie drzwiczek przed zabudową (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zdejmowanie drzwiczek“) i wyjęcie wyposażenia. Piekarnik parowy jest wówczas lżejszy, gdy wsuwa się go do szafki do zabudowy i nie można go przez przeoczenie złapać za uchwyt przy przenoszeniu.

- Wsunąć piekarnik parowy do szafki do zabudowy i go wyrównać.

- Otworzyć drzwiczki, jeśli nie zostały zdjęte.



- Zamocować piekarnik parowy do bocznych ścianek szafki do zabudowy za pomocą wkrętów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Ewentualnie założyć z powrotem drzwiczki (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zakładanie drzwiczek“).

# Instalacja

## Podłączenie elektryczne



### Niebezpieczeństwo zranień!

Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które Miele nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który dokładnie zna i przestrzega obowiązujące przepisy krajowe oraz dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego.

Podłączenie może nastąpić wyłącznie do instalacji elektrycznej wykonanej zgodnie z obowiązującymi normami.

Zaleca się podłączenie **do gniazda** (zgodnie z VDE 0701), ponieważ ułatwia to odłączenie od sieci elektrycznej w przypadku interwencji serwisowej.

Jeśli wtyczka nie jest więcej dostępna dla użytkownika lub przewidziano **przyłącze stałe**, po stronie instalacji musi występować urządzenie rozłączające dla każdego bieguna.

Jako urządzenia rozłączające obowiązują ogólnie dostępne przełączniki z rozwarciem styków przynajmniej 3 mm. Należą tutaj przełączniki instalacyjne, bezpieczniki i styczniki (EN 60335).

Wymagane **dane przyłączeniowe** można odnaleźć na tabliczce znamionowej, znajdującej się na froncie komory gotowania. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

- oznaczenie modelu
- numer fabryczny
- dane przyłączeniowe (napięcie prądu/częstotliwość/maksymalna wartość przyłączeniowa)

W przypadku zmiany przyłącza lub wymiany sieciowego przewodu przyłączeniowego należy zastosować kabel typu H 05 VV-F o odpowiednim przekroju.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Zostało to przykładowo opisane w aktualnym wydaniu VDE-AR-E 2510-2.

## **Piekarnik parowy**
































Piekarnik jest wyposażony w 3-żyłowy przewód przyłączeniowy z wtyczką, gotowy do podłączenia do prądu zmiennego 230 V, 50 Hz.





Zabezpieczenie powinno wynosić 16 A. Podłączenie może zostać dokonane wyłącznie przez przepisowo zainstalowane gniazdo ochronne.

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

## Tabele ustawień











### Warzywa

Warzywa		 [°C]	 5 1	 [min]
Kalafior   w całości		100	3	20–40
Kalafior   różyczki		100	3	10
Fasolka, zielona		100	3	15
Brokuł   różyczki		100	3	6
Groch		100	3	4–6
Koper włoski   przepoławiony		100	3	20–28
Koper włoski   w paskach		100	3	6–8
Kalarepa   pokrojona w paski		100	3	8–10
Dynia   pokrojona w kostkę		100	3	4–6
Marchewka   w całości		100	3	7–18
Marchewka   przepoławiona		100	3	7–9
Marchewka   rozdrobniona		100	3	6–10
Ziemniaki w mundurkach, twarde		100	3	28–44
Por   pokrojony na plasterki		100	3	6–10
Brokuł włoski   w całości		100	3	10–22
Brokuł włoski   różyczki		100	3	7–10
Brukselka		100	3	12–18
Ziemniaki z wody   obrane, w całości		100	3	23–40
Ziemniaki z wody   obrane, przepoławione		100	3	20–30
Ziemniaki z wody   obrane, w ćwiartkach		100	3	16–25
Seler naciowy   pokrojony w paski		100	3	6–10
Szparagi, zielone		100	3	5–14
Szparagi, białe, o grubości kciuka		100	3	13–19
Szpinak		100	3	3–4
Kapusta włoska   pokrojona		100	3	12–18
Cukinia   pokrojona w plastery		100	3	3–4
Groszek cukrowy		100	3	8–10









 Program,  Temperatura,  5 1 Poziom,  Czas gotowania,  Gotowanie na parze



1 Zastosować naczynie do gotowania z perforacją i wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn.

## Ryby

Ryby (świeże lub rozmrażane)		 [°C]	 5 1	 [min]
Filet z okonia		100	3	8–10
Pstrąg		100	3	10–13
Filet z łososia, 3 cm grubości		100	3	6–10
Troć		100	3	17–20
Gładzica		100	3	8–14
Filet z gładzicy		100	3	3–5







## Mięso

Mięso		 [°C]	 5 1	 [min]
Pierś z kurczaka		100	3	8–10
Rolada z indyka		100	3	12–15
Sznicel z indyka		100	3	4–6
Schab wędzony w plastrach		100	3	6–10










 Program,  Temperatura,  5 Poziom,  Czas gotowania,  Gotowanie na parze








1 Zastosować naczynie do gotowania z perforacją i wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1, żeby zebrać płyn.

## Wyroby mączne

Wyroby mączne		 [°C]	 5 2	 [min]
Knedle ziemniaczane/bawarskie, świeże		100	3	15
Knedle ziemniaczane/bawarskie, w torebce do gotowania		100	3	20

## Ryż























Ryż			 [°C]	 5 2	 [min]
Ryż basmati	1 : 1,5		100	3	15
Ryż parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
Ryż na mleku	1 : 2,5		100	3	30–35
Ryż pełnoziarnisty	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  Proporcje ryżu do płynu,  Program,  Temperatura,  5 Poziom,  Czas gotowania,  Gotowanie na parze

2 Zastosować naczynie do gotowania bez perforacji.

# Tabele ustawień

## Ciasto ucierane


























Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup> 1	 [min]	CF
Muffiny (1 blacha)		150–160	–	2	25–35	–
Muffiny (2 blachy)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Babeczki* (1 blacha)		150	–	2	30–40	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30	–
Babeczki* (2 blachy)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35	–
Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60	–
		150–160	–	2	60–70	–
Placek owocowy (1 blacha)		150–160	✓	2	35–45	✓
		160–170	✓	2	45–55	✓
Ciasto owocowe (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	45–55	✓
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–










 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

- 1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

## Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]			 [min]	CF
Placuszki (1 blacha)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Placuszki (2 blachy)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>	–
Ciasteczka wyciskane* (1 blacha)		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–35	–
Ciasteczka wyciskane* (2 blachy)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>	–
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	2	20–30	–
Sernik (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	75–78	–
		160–170	–	2	60–70	–
Szarlotka (ruszt, tortownica, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Szarlotka z pokryciem (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Ciasto owocowe z polewą (1 blacha)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Krucze ciasto słodkie (1 blacha)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	40–50	✓
		190–200	–	2	30–40	✓























 Poziom,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ wł., – wył.










\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

- 1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

# Tabele ustawień

## Ciasto drożdżowe










Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	CF
Gugelhupf (ruszt, forma do babki, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Strucla bożonarodzeniowa (1 blacha)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Ciasto z kruszonką z/bez owoców (1 blacha)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	3	50–60	✓
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyńko- we (1 blacha)		160–170	✓	2	25–35	–
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyńko- we (2 blachy)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>4</sup>	–
Chleb biały, bez formy (1 blacha)		190–200	–	2	30–40 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
		190–200	–	2	30–40	–
Chleb biały (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Chleb pełnoziarnisty (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 <sup>2</sup>	–	2	45–55 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Wyrastanie ciasta drożdżowego (ruszt)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–	–







 Poziom,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus + Termonaw. Plus,  Piecz. Plus + Grz. górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.
- Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- Położyć ruszt na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.
- Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.
- Wyzwolnić 1 ręczne uderzenie pary 2 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- Włączyć funkcję Crisp function 15 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.













## Ciasto serowo-olejowe








Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	–	3	25–35	✓
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 1 Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

## Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–
Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	2	30–40	–
Biszkopt* (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	2	25–35	–
		150–170 <sup>2</sup>	–	2	25–45	–
Błat biszkoptowy (1 blacha)		180–190 <sup>2</sup>	–	2	15–20	–

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 1 Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Plus, ✓ wł., – wył.














\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.








<sup>1</sup> Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

<sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

## Tabele ustawień




















### Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka












Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Ptysie (1 blacha)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	35–45 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		180–190	–	2	20–30	–
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Makaroniki (1 blacha)		120–130	–	2	25–50	✓
Makaroniki (2 blachy)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	✓
Bezy (1 blacha, 6 sztuk po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Bezy (2 blachy, 6 sztuk po Ø 6 cm każda)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Pieczenie Plus + Termonaw. Plus, ✓ wł., – wył.

- 1 Wyzwolić 1 uderzenie pary 8 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- 2 Włączyć funkcję Crisp function 15 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- 3 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

## Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Krucze ciasto pikantne (1 blacha)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	35–45	✓
		180–190	–	1	30–40	✓
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30	✓
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	25–35	✓
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	–	2	20–25	–
Tosty* (ruszt)		250	–	3	5–8	–
Zapiekanki (np. tosty) (ruszt na blasze uniwersalnej)		250 <sup>2</sup>	–	3	3–6	–
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		250 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>	✓
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>	✓
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	–	2	40–60	–



















 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ włącz., – wyłącz.










\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1.

- 1 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 2 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 3 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

# Tabele ustawień

## Wołowina
















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 2	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80	45–48
Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130	63–66
Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65	45–75
Rostbef „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Rostbef „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120	54–57
Rostbef „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66
Burgery, kotlety mielone <sup>*,1</sup>	 2	250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>8</sup>	–

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Obrócić potrawę, gdy jest wystarczająco przyrumieniona (1: czas grillowania strona 1, 2: czas grillowania strona 2).

## Cielęcina



















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Duszona pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
Polędwica cielęca, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
Polędwica cielęca „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
Polędwica cielęca „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Polędwica cielęca „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Karkówka cielęca „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Karkówka cielęca „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Karkówka cielęca „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66












 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 3 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 4 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

# Tabele ustawień













## Wieprzowina








Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 [°C]
Pieczeń wieprzowa/karkówka, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	✓	2	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Pieczeń wieprzowa z tłuszczkiem, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	✓	2	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>8,9</sup>	80–90
Polędwiczki wieprzowe, ok. 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>4</sup>	–	2	70–90	63–69
Pieczeń z szynki, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	–	2	130–160 <sup>10</sup>	80–90
Schab wędzony, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		160–170	✓	2	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Schab wędzony, ok. 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>4</sup>	–	2	140–160	63–66
Pieczeń siekana, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		170–180	✓	2	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Boczek/bekon <sup>1</sup>		250 <sup>5</sup>	–	4	3–5	–
Kiełbasa pieczona <sup>1</sup>		220 <sup>5</sup>	–	3	8–15 <sup>11</sup>	–

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus + Termonaw. Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Włączyć Crisp function.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania wyzwolić 3 rozłożone w czasie ręczne uderzenia pary.
- Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 1 l płynu.
- Włączyć funkcję Crisp function 60 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

## Jagnięcina, dziczyzna















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		180–190	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Karkówka jagnięca bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2	10–20	53–80
Karkówka jagnięca bez kości (ruszt i blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2	40–60	54–66
Comber z jelenia bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2	70–90	60–81
Comber z sarny bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2	25–35	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90












 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- 1 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 4 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

# Tabele ustawień

## Drób, ryby

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	✓	2	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25 <sup>6,7</sup>	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	–	2	25–30	75–80




 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Piecz. Plus + Grz. górne i dolne,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wyt.




- 1 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.
- 4 Na początku przyrządzenia dolać ok. 0,25 l płynu.
- 5 Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Wyzwolić 1 ręczne uderzenie pary 2 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- 7 Włączyć funkcję Crisp function 12 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.



## Informacje dla instytutów testowych

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


Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 <sup>1</sup> [°C]	 [min]
Zaopatrzenie w parę					
Brokuł (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2	100	6
Rozprowadzenie pary					
Brokuł (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Pojemność urządzenia					
Groch (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>2</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		


<sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Temperatura,  Czas gotowania

- 1 Wsunąć potrawę testową do zimnej komory gotowania (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania) i wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1.
- 2 Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.


## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe – gotowanie zestawu obiadowego (program Gotowanie na parze )


Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]		🌡️ [°C]	Wysokość [cm]	⌚ [min] <sup>1</sup>
Ziemniaki, twarde, w ćwiartkach	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filet z łososia, głęboko mrożony, nie rozmrażany	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Różyczki brokołu	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

<sup>5</sup> Poziom, 🌡️ Temperatura, ⌚ Czas gotowania

<sup>1</sup> Czas gotowania dla pierwszej potrawy testowej odpowiada czasowi gotowania dla całego zestawu. Gdy dla przypomnienia ma zostać ustawiony minutnik, proszę zawsze ustawiać czas pozostały do wsunięcia następnego potrawy testowej (patrz rozdział „Minutnik“).


- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 1.
- Wsunąć pierwszą potrawę testową (ziemniaki) do zimnej komory gotowania.
- Wybrać program Gotowanie na parze  i ustawić temperaturę.
- Ustawić czas gotowania dla ziemniaków i całego zestawu (37 minut).

Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, rozlega się sygnał i na wyświetlaczu pojawia się czas gotowania.

 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.

- Gdy tylko zostanie wyświetlony czas pozostały 22 minuty, wsunąć do komory gotowania drugą potrawę testową (filet z łososia).
- Gdy tylko zostanie wyświetlony czas pozostały 16 minut, wsunąć do komory gotowania trzecią potrawę testową (różyczki brokołu).
- Po zakończeniu gotowania wybrać przycisk dotykowy , żeby zakończyć proces.
- Wyjąć potrawę z komory gotowania.

## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe wg EN 60350-1 (programy piekarnikowe)

Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	CF
Babeczki (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		150	–	2	28–38	–
		160 <sup>4</sup>	–	3	22–32	–
Babeczki (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35	–
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>4</sup>	–	3	25–30	–
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>	–
Szarlotka (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Biskopt (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45	–
Tosty (ruszt <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8	–
Burgery (ruszt <sup>1</sup> na blasze uniwersalnej <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	–	4	18–27 <sup>7</sup>	–

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas gotowania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- <sup>2</sup> Zastosować matową, ciemną tortownicę. Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- <sup>3</sup> Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- <sup>4</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>5</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- <sup>6</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.
- <sup>7</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.


# Informacje dla instytutów testowych

## Klasa efektywności energetycznej

Ustalenie klasy efektywności energetycznej odbywa się wg EN 60350-1.

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Pomiar odbywa się w programie Termonawiew Eco .
- Wybrać ustawienie Oświetlenie | „Wł.” na 15 sekund (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Oświetlenie“).
- Podczas pomiaru w komorze urządzenia znajduje się wyłącznie wyposażenie wymagane do przeprowadzenia pomiaru.  
Nie stosować żadnego innego ewentualnie występującego wyposażenia, jak wysuw FlexiClip lub elementy z powłoką katalityczną (ścianki boczne lub blacha sufitowa).
- Ważnym warunkiem dla ustalenia klasy efektywności energetycznej jest szczelne zamknięcie drzwiczek podczas pomiaru.  
W zależności od zastosowanych elementów pomiarowych szczelność uszczelki drzwiczek może zostać w większym lub mniejszym stopniu naruszona. Ma to negatywny wpływ na wynik pomiaru.  
Tę wadę można zrekompensować przez dociśnięcie drzwiczek. W tym celu może być również konieczne zastosowanie odpowiednich środków technicznych. W normalnym praktycznym użytkowaniu taki problem nie występuje.

## Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identyfikator modelu</b>	DGC 7350, DGC 7450, DGC 7351
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory ( $EEI_{cavity}$ )	81,7
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	1,05 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,71 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	76 l
Masa urządzenia	42,0 kg

Niniejszym Miele oświadcza, że ten piekarnik parowy spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

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

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

Zakres częstotliwości modułu Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Maksymalna moc nadawania modułu Wi-Fi	< 100 mW
---------------------------------------	----------

## Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

---

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

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

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

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

DGC 7450, DGC 7350, DGC 7351

pl-PL

M.-Nr 12 109 690 / 06