

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	7
Ochrona środowiska naturalnego	18
Przegląd	19
Elementy sterowania	20
Przycisk wł./wył.	21
Wyświetlacz.....	21
Przyciski dotykowe.....	21
Symbole	23
Zasady obsługi	24
Wybieranie punktu menu.....	24
Zmiana ustawienia na liście wyboru.....	24
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego	24
Wybieranie programu lub funkcji.....	25
Wprowadzanie wartości liczbowych	25
Aktywacja MobileStart	25
Zasysanie wody.....	26
Wyposażenie	27
Tabliczka znamionowa	27
Zakres dostawy	27
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe	27
Zabezpieczenia	32
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean	33
Pierwsze uruchomienie	34
Miele@home	34
Ustawienia podstawowe	35
Pierwsze nagrzewanie piekarnika parowego i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary	36
Ustawienia	38
Przegląd ustawień	38
Wywoływanie menu „Ustawienia“	40
Język ▾	40
Godzina	40
Oświetlenie	41
Wyświetlacz.....	41
Głośność	41
Jednostki	42
Booster	42
Szybkie schładzanie	42



Utrzymyw. ciepła	42
Temp. proponowane	43
Przedłuż. pracy wentyl.	43
Twardość wody	44
Wysokość n.p.m.....	46
Bezpieczeństwo	46
Miele@home	47
Zdalne sterowanie	48
Aktywacja MobileStart	48
Aktualizacja zdalna.....	48
Wersja oprogramowania.....	49
Handel	49
Ustawienia fabryczne	49
Minutnik	50
Menu główne i podmenu	52
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	53
Obsługa	55
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	56
Zmiana temperatury	56
Ustawianie czasów przyrządzania	57
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania	57
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania	58
Przerywanie procesu	58
Wstrzymanie procesu w programie Gotowanie na parze 	59
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia.....	60
Booster.....	60
Szybkie schładzanie	61
Utrzymyw. ciepła	61
Gotowanie na parze	62
Korzystanie z Gotowanie na parze 	62
Produkty głęboko mrożone	63
Gotowanie z płynem.....	63
Wskazówki dotyczące tabel gotowania	63
Poziom.....	63
Temperatura	63
Czas trwania.....	63
Warzywa	63
Ryby	64
Mięso.....	65

Spis treści

Ryż.....	66
Zboża.....	66
Wyroby mączne.....	66
Owoce	66
Pieczenie Plus	67
Korzystanie z Pieczenie Plus 	67
Programy automatyczne	69
Kategorie	69
Korzystanie z programów automatycznych	69
Wskazówki użytkowe	69
Pozostałe zastosowania	70
Rozmrażanie.....	70
Pieczenie delikatne.....	71
Pasteryzacja	72
Suszenie	74
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe	75
Podgrzewanie naczyń	75
Pieczenie wypieków	76
Porady dotyczące wypieków.....	76
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	76
Wskazówki dotyczące programów.....	77
Pieczenie mięs	78
Porady dotyczące pieczenia mięs	78
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	79
Wskazówki dotyczące programów.....	80
Grillowanie	81
Porady dotyczące grillowania.....	81
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	81
Wskazówki dotyczące programów.....	82
Czyszczenie i konserwacja	83
Nieodpowiednie środki czyszczące	83
Usuwanie normalnych zabrudzeń	84
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)	85
Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip.....	86
Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną.....	86
Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp.....	86
Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu.....	87
Czyszczenie sufitu komory gotowania	87

Odparow. wody resztk.	88
Konserwacja.....	90
Namaczanie.....	90
Suszenie	90
Odkamienianie.....	91
Zdejmowanie drzwiczek	94
Rozbieranie drzwiczek.....	95
Zakładanie drzwiczek	98
Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip	98
Demontaż ścianki tylnej.....	99
Co robić, gdy.....	100
Serwis	105
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	105
Gwarancja	105
Instalacja	106
Wymiary do zabudowy	106
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej	106
Widok z boku.....	107
Przyłącza i wentylacja	108
Zabudowa piekarnika parowego.....	109
Podłączenie elektryczne	110
Tabele ustawień	111
Warzywa 	111
Ryby 	112
Mięso 	112
Wyroby mączne 	112
Ryż 	112
Ciasto ucierane.....	113
Ciasto zagniatane.....	114
Ciasto drożdżowe.....	115
Ciasto serowo-olejowe.....	116
Ciasto biszkoptowe	116
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka.....	117
Pikantne przekąski	118
Wołowina.....	119
Cielęcina.....	120
Wieprzowina.....	121
Jagnięcina, dziczyzna	122
Drób, ryby.....	123

Spis treści

Informacje dla instytutów testowych	124
Potrawy testowe wg EN 60350-1 (program Gotowanie na parze ).....	124
Potrawy testowe – gotowanie zestawu obiadowego (program Gotowanie na parze )	125
Potrawy testowe wg EN 60350-1 (programy piekarnikowe).....	126
Klasa efektywności energetycznej	127
Deklaracja zgodności	128
Prawa autorskie i licencje	129

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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego.

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

▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń.

▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku parowym: 1, w klasie efektywności energetycznej G.

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika parowego, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać piekarnika parowego bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji piekarnika parowego bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu piekarnika parowego. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy piekarnikiem parowym.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę i gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Piekarnik parowy rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia. Proszę zapobiec dotykaniu pracującego piekarnika parowego przez dzieci. Trzymać dzieci z daleka od piekarnika parowego, aż ostygnie on na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko jakichkolwiek zranień.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki. Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

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

▶ 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. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.

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

▶ 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.

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Ten piekarnik parowy nie może być użytkowany w miejscach nie-stacjonarnych (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 być całkowicie odłączony od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...“). 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.





Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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).
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzenia.
- ▶ 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. Ta para może 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 ciepłego. 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 dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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.

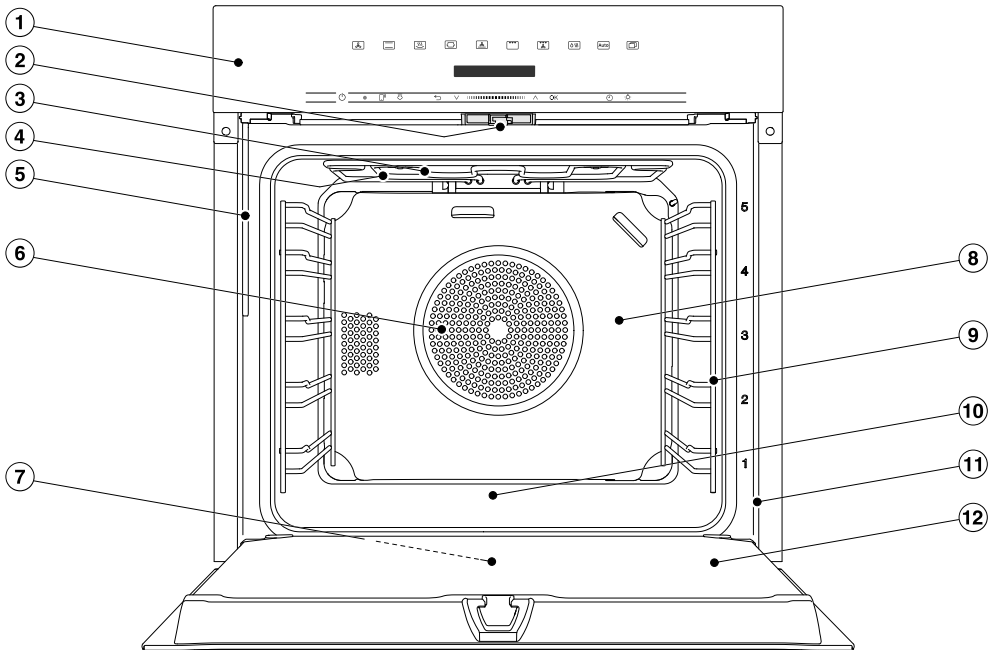
Utylizacja starego urządzenia

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.



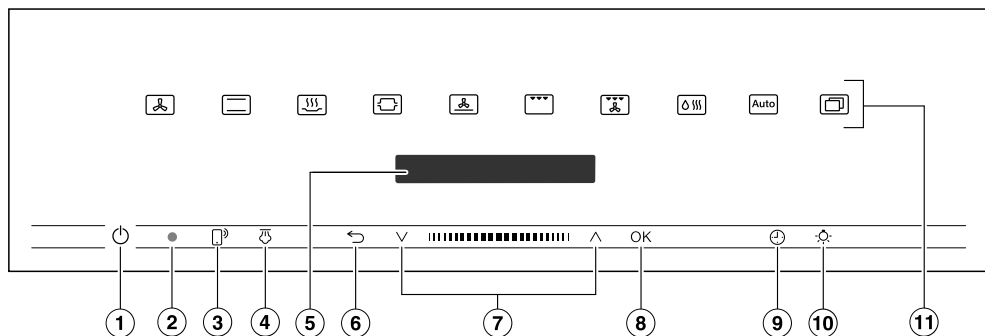
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym 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 wyłączania 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 przyrządzania
- ⑦ Obszar nawigacyjny z przyciskami strzałek  i  do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości
- ⑧ Przycisk dotykowy OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑨ Przycisk dotykowy  do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzania
- ⑩ Przycisk dotykowy  do włączania i wyłączania oświetlenia w komorze urządzenia
- ⑪ 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 wyzwała 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>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można przerwać przyrządzanie za pomocą tego przycisku dotykowego.</p>
	<p>W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Punkt menu, który ma zostać wybrany, jest pokazywany na wyświetlaczu.</p> <p>Wartości i ustawienia można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.</p>

Przycisk dotykowy	Funkcja
OK	<p>Gdy pokazywana jest wartość, wskazówka lub ustawienie, które można potwierdzić, przycisk dotykowy OK świeci się na pomarańczowo.</p> <p>Wybierając ten przycisk dotykowy wywołuje się funkcje jak np. czas minutnika, zapamiętuje zmienione wartości lub ustawienia albo potwierdza wskazówki.</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
i	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą OK.
	Minutnik
	„Ptaszek“ oznacza aktywne 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 z funkcją pary 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 wyświetlony żądany punkt menu.

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem“ \checkmark .

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

Ustawienie zostaje zapamiętane. Dostają się Państwo do nadrzędnego menu.

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego


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

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

- Nacisnąć przycisk strzałki \wedge lub \vee albo przeciągnąć w obszarze **||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlone żądane ustawienie.
- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.


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

Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanego programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

- W programach i funkcjach: Ustawić wartości jak np. temperatura.
- W menu Pozostałe : Przewijać listę wyboru, aż pojawi się żądany punkt menu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmiana programu


Podczas procesu 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 przynależne wartości proponowane.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

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

Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.


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


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

- Potwierdzić za pomocą OK.


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

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

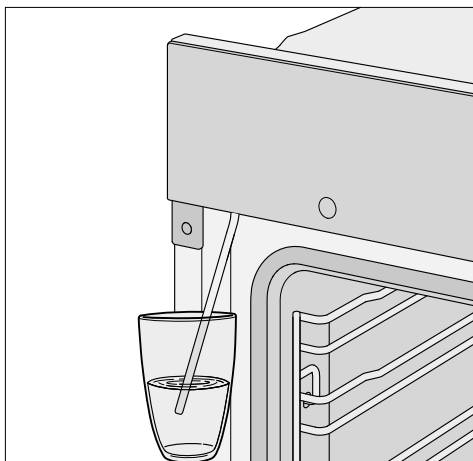
Zasysanie wody

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

- Napęlnić 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 słycać 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 wąż z przysawką 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.

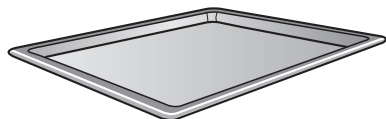
Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

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

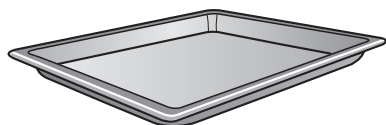
Wyposażenie

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

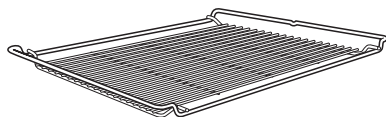
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



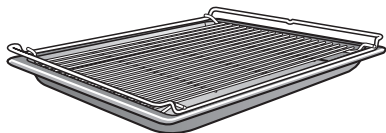
Ruszt HBBR 71:




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

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

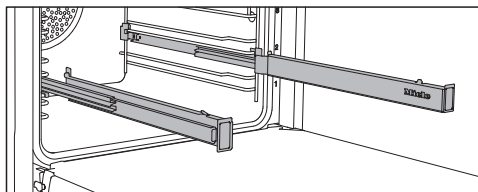
Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.



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.

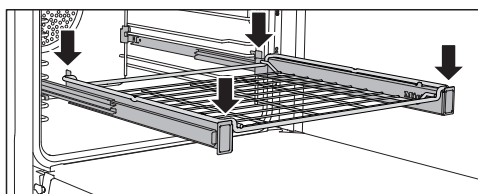
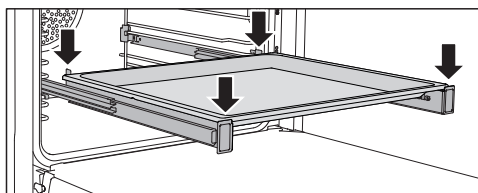
Wysuw FlexiClip HFC 71



Wysuw FlexiClip można stosować na poziomach 1–4.

Wysuw FlexiClip należy najpierw wsunąć całkowicie do komory urządzenia, zanim umiesci 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.

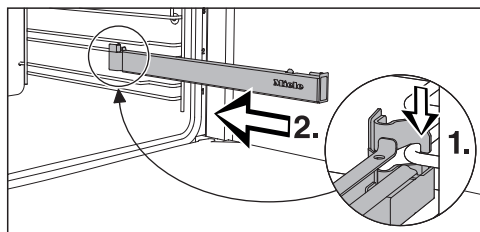
Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

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

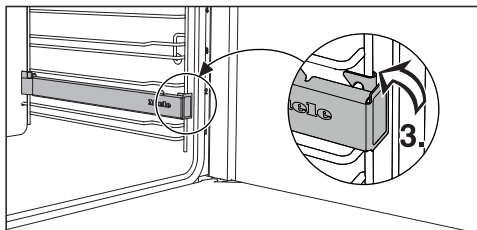
Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

Nie rozkładać wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



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

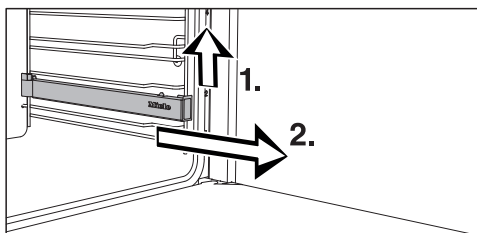


- Zatrzasnąć wysuw FlexiClip na dolnym pręcie poziomu (3.).

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

Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuw FlexiClip:

- Wsunąć całkowicie wysuw FlexiClip.



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

Wyposażenie

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.

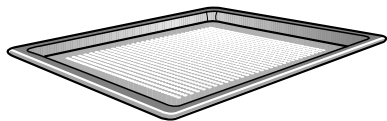
Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1 została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek. Drobną perforacją poprawia przyrumienienie od spodu.

Można ją również zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

Blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją HBBL 71




Blacha do pieczenia Gourmet z perforacją została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek.

Drobną perforacją poprawia przyrumienienie od spodu.

Blachę do pieczenia Gourmet można także zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Takie same możliwości zastosowania oferuje również **okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1**.

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

Stosować perforowaną blachę do pieczenia Gourmet i perforowaną, okrągłą blachę do pieczenia wyłącznie do pieczenia.

Kamień do pieczenia HBS 70

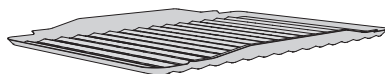


Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

Kamień do pieczenia jest wykonany z żaroodpornej ceramiki i jest szklawiony. Do nakładania i zdejmowania potraw służy dostarczona wraz z kamieniem łopatka 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 lub pieczeniu 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.

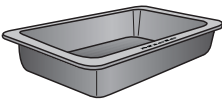
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

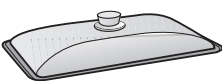
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

Głębokość:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

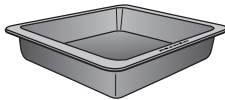


HBD 60-22

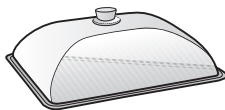


Głębokość:
35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* do indukcyjnych płyt grzejnych

Pojemnik do gotowania na parze

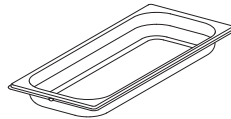
Do urządzenia do gotowania na parze jest dołączone naczynie do gotowania ze stali szlachetnej. W ramach uzupełnienia do nabycia są dalsze naczynia do gotowania o różnej wielkości, z perforacją lub bez.

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 2.

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

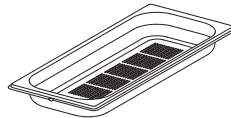
DGG 20



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)

Wyposażenie

DGGL 12



1 naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 5,4 l / pojemność użytkowa
3,3 l

450 x 390 x 40 mm (SxGxW)

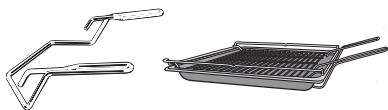
Wyposażenie z emalią katalityczną

Ścianka tylna

Proszę zamówić tę część zamienną,
gdy emalia katalityczna utraci swe wła-
sności przez nieprawidłowe obchodze-
nie się z nią lub silne zabrudzenie.

Przy zamówieniu należy koniecznie po-
dać oznaczenie modelu posiadanego
piekarnika parowego.

Uchwyt do wyjmowania HEG




Uchwyt do wyjmowania ułatwia wyjmo-
wanie blachy uniwersalnej, blachy do
pieczenia i rusztu.

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
- blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją
- okrągła forma do pieczenia, z perforacją
- okrągła forma do pieczenia

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Państwa piekarnik parowy jest wyposażony w zintegrowany moduł WiFi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

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

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy piekarnikiem parowym i domową siecią WiFi.

Po połączeniu piekarnika parowego z siecią WiFi, korzystając z aplikacji można przykładowo przeprowadzić następujące działania:

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

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

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

Dostępność połączenia WiFi

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

Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej www.miele.com.


Aplikacja Miele

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



Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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, 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 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 uruchomienie

Pierwsze nagrzewanie piekarnika parowego i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary

Przy pierwszym nagrzewaniu piekarnika parowego mogą wystąpić nieprzyjemne zapachy. Można je usunąć, nagrzewając pusty 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 .

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 Automat. uderzenie pary.

Pojawia się wezwanie dla procesu zasyśania.

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






Poczekać 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.
- Wytrzeć 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.* Wył. wyłączenie nocne Format czasu 12-godz. 24-godz.* Ustawianie
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wył.
Wyświetlacz	Jasność  QuickTouch Wł. Wył.*
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Dźwięk solo  Dźwięk przycisków  Melodie Wł.* Wył.
Jednostki	Temperatura °C* °F
Booster	Wł.* Wył.
Szybkie schładzanie	Wł.* Wył.
Utrzymyw. ciepła	Wł. Wył.*


* Ustawienie fabryczne



Punkt menu	Możliwe ustawienia
Temp. proponowane	
Przedłuż. pracy wentyl.	Sterowanie temperat.* 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 łączenie
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
Aktualizacja zdalna	Wł.* Wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł. Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Temp. 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 na-

tychmiast reagują na dotknięcie. Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., 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 WiFi i jest zalogowany w aplikacji Miele, godzina jest synchronizowana na podstawie ustawień lokalizacji w aplikacji Miele.



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

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

Dźwięk solo

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


Ustawienia

Dźwięk przycisków

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

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

Melodie

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

Jednostki

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 rozgrzewają komorę urządzenia równocześnie 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 gotowania.

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

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

- Wł.
Funkcja Szybkie schładzanie jest wyłączona. Po zakończeniu przyrządzania drzwiczki otwierają się nieco automatycznie. Wentylator chłodzący szybko schładza potrawę i komorę urządzenia.
- Wył.
Funkcja Szybkie schładzanie jest wyłączona. Po zakończeniu procesu gotowania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia.

Utrzymyw. ciepła

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

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

- **Wł.**
Funkcja Utrzymyw. 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 osiągnięta, drzwiczki zamykają się z powrotem automatycznie, żeby utrzymać potrawę w cieple.
- **Wył.**
Funkcja Utrzymyw. ciepła jest wyłączona. Po zakończeniu procesu gotowania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia.

Temp. proponowane

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

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

- Wybrać żądany program.
- Zmienić temperaturę proponowaną.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Można również zmienić temperaturę proponowaną dla funkcji Utrzymyw. ciepła.

Przedłuż. pracy wentyl.

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

- Sterowanie temperat.
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 lokalnej wody pitnej.

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

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

Twardość wody		Zawartość wapnia mg/l Ca^{2+} lub ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ustawienie
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20

Ustawienia

Twardość wody		Zawartość wapnia mg/l Ca ²⁺ lub ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ustawienie
°dH	mmol/l		
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70


Ustawienia

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 przewodzie, 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 wyjątkiem przycisku wł./wył. .

- Wł.

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

- Wył.

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

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika parowego.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po zaniku zasilania.

- Wł.

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

- Wył.

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

Miele@home

Piekarnik z funkcją pary należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. Piekarnik z funkcją pary jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny WiFi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć piekarnik z funkcją pary ze swoją siecią WiFi. Zalecamy łączenie piekarnika z funkcją pary z siecią WiFi za pomocą aplikacji Miele lub poprzez WPS.

- Aktywacja
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest dezaktywowane. Funkcja WiFi zostaje z powrotem włączona.
- Dezaktywacja
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja WiFi zostaje wyłączona.
- Status połączenia
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru WiFi, nazwa sieci i adres IP.
- Nowe połączenie
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.


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


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 z funkcją pary może zostać zaktualizowane poprzez aktualizację zdalną (RemoteUpdate). Jeśli dla piekarnika z funkcją pary 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 z funkcją pary tak jak zwykle. Miele zaleca jednak, żeby zainstalować aktualizację.

Włączanie/Wyłączanie

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

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

Przebieg aktualizacji zdalnej (RemoteUpdate)

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

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

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

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

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

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

Wersja oprogramowania

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

Handel

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację piekarnika z funkcją pary 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.
- Wyl.
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.
- Temp. proponowane
Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Minutnik

Korzystanie z funkcji Minutnik

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

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

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

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 | Wyt., 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 \odot .
- Gdy równocześnie odbywa się jakiś program, wybrać Minutnik.

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawienie 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 Δ i upływający czas minutnika zamiast aktualnej godziny.

Gdy jednocześnie odbywa się jakiś proces **bez** ustawionego czasu trwania, wyświetlane jest Δ i upływający czas minutnika, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Gdy jednocześnie odbywa się jakiś proces **z** ustawionym czasem trwania, czas minutnika jest odliczany w tle, ponieważ czas trwania ma pierwszeństwo na wyświetlaczu.

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

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

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

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy ⌚.
 - 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
Pieczenie Plus 	160 °C	130–250 °C
Programy automatyczne 		
Pozostałe 		
Grzanie dolne	190 °C	100–250 °C
Termonawiew Eco	190 °C	100–250 °C
Rozmrażanie	25 °C	25–50 °C
Konserwacja		
Odkamienianie		
Namaczanie		
Suszenie		
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, powlekany 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 pieczeniometer, 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 resztkowe 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 resztkowe 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 resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

Dopasowywanie ustawień

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

Tryb oszczędzania energii

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

- Włączyć piekarnik parowy.


Pojawia się menu główne.



- Wybrać żądany program.

Najpierw wyświetlany jest program, a następnie 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“).


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.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura 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.

Obsługa

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 ulatniać 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“).

Proces gotowania jest kontynuowany z aktualną temperaturą komory gotowania, ale piekarnik parowy nie wytwarza więcej pary. Pozostały czas jest dalej odliczany.



Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania


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

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez Pozostałe  | Ustawienia  | Temp. proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajzeń 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 przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

Ustawianie czasów przyrządzenia

Rezultaty przyrządzenia 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 obeszchnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających. Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

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

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

- Czas trwania
Ustawianie czasu wymaganego do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.
- Gotowe o
Ustalanie punktu czasowego, w którym proces gotowania powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.

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

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

Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia

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

Obsługa

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

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

Gdy skasuje się *Gotowe o* lub *Start o*, proces przyrządzenia uruchomi się z ustawionym czasem trwania programu.

Przerywanie procesu

- Wybrać przycisk dotykowy wybranego programu lub przycisk dotykowy ↩.
- Gdy pojawi się *Przerwanie procesu*, potwierdzić za pomocą *OK*.

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


Pojawia się menu główne.


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.

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 ustawiona 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, przewodnice boczne, wyposażenie i potrawę.

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

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

- W celu kontynuacji procesu gotowania należy zamknąć drzwiczki.





Proces gotowania jest kontynuowany z aktualną temperaturą komory gotowania, ale piekarnik parowy nie wytwarza więcej pary. Pozostały czas jest dalej odliczany.

Obsługa

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia



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





Wstępne 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 rosbefu 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**.

Wyłączenie funkcji **Booster** dla procesu


- Wybrać ustawienie **Booster** | **Wł.**, za nim wybierze się żądany program.

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

Jeśli następnie ma znowu zostać uruchomiony program z funkcją **Booster**, wybrać ustawienie **Booster** | **Wł.**, żeby z powrotem włączyć funkcję.

Szybkie schładzanie

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

Ta funkcja nie jest dostępna w programie Gotowanie na parze .

Wyłączanie funkcji Szybkie schładzanie dla procesu gotowania

- Wybrać ustawienie Szybkie schładzanie | Wyl., zanim wybierze się żądany program.

Gdy włączona jest również funkcja Utrzymyw. ciepła, **wyświetlane jest** Gdy funkcja Szybkie schładzanie zostanie zdezaktywowana, wyłączy się również Utrzymywanie ciepła.

Funkcje Szybkie schładzanie i Utrzymyw. ciepła są **wyłączone**. Po zakończeniu procesu gotowania drzwiczki pozostają zamknięte. Wentylator chłodzący schładza potrawę i komorę urządzenia.


Jeśli następnie ma znowu zostać uruchomiony program z funkcją Szybkie schładzanie, **wybrać ustawienie Szybkie schładzanie | Wł.**, żeby z powrotem włączyć funkcję.

Utrzymyw. ciepła

Za pomocą funkcji Utrzymyw. 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 „Temp. proponowane“).

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

Ta funkcja nie jest dostępna w programie Gotowanie na parze .

Włączanie funkcji Utrzymyw. ciepła dla procesu gotowania

- Wybrać ustawienie Utrzymyw. ciepła | Wł., zanim wybierze się żądany program.

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

- Jeśli potrzeba, potwierdzić komunikat za pomocą OK.

Funkcje Utrzymyw. ciepła i Szybkie schładzanie są **włączone**. Po zakończeniu przyrządzania 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.


Jeśli następnie ma znowu zostać uruchomiony program bez funkcji Utrzymyw. ciepła, **wybrać ustawienie Utrzymyw. ciepła | Wyl.**, żeby z powrotem wyłączyć funkcję.

Ustawienie dla funkcji Szybkie schładzanie się nie zmienia.

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 ulatniała się para.

Przestrzegać wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odparow. wody resztk.“).

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. Przyrządzenie **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 2.
- 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 naczyń i sufitem komory urządzenia powinno być trochę miejsca, żeby do naczyń 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 2.

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

Temperatura

Przy gotowaniu na parze osiągnąć jest maksymalnie 100 °C. Przy tej temperaturze można ugotować prawie wszystkie produkty spożywcze. Niektóre wrażliwe produkty spożywcze, np. jagody,

muszą być gotowane w niższej temperaturze, ponieważ w przeciwnym razie popękają.

Czas trwania

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

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

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

Warzywa

Produkty świeże

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

Produkty głęboko mrożone

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

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

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

Gotowanie na parze

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 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 przebarwiania 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 ścisłym mięsie, jak np. dorsz i łosoś.

Do gotowania ryb w sosie lub w bulionie.

Czas gotowania

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

Im dłużej ryba jest gotowana, tym bardziej ściśte 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 przyrządzania 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.

Gotowanie na parze

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** nadaje się kura rosółowa, a z wołowiny udziec, szponder, antrykot i kości wołowe. Zalać mięso zimną wodą razem z kośćmi i włoszczyzną w naczyniu do gotowania. Im dłuższy jest czas gotowania, tym mocniejszy będzie bulion.

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 pęcznić. Proszę je gotować w natłuszczone naczyniu z perforacją.

Rozdzielić sklejony 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 wspomaganiami 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 „Odparow. wody resztk.“).

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 wspomaganiami 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.

Pieczenie Plus

 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 wyzwoić samodzielnie. Pierwsze uderzenie pary należy wyzwoić od razu po wsunięciu potrawy.

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

Automat. uderzenie pary


Po zakończeniu nagrzewania zostaje automatycznie wyzwoić uderzenie pary.

Woda jest odparowywana do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat .


Po uderzeniu pary  gaśnie.

■ Ugotować potrawę do końca.



1 uderzenie pary, 2 uderzenia pary lub 3 uderzenia pary


Uderzenia pary można wyzwoić samodzielnie, 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 dostarczonym zeszycie z przepisami lub w aplikacji Miele. Dla przypomnienia o nadchodzącym czasie można zastosować funkcję Minutnik .

■ Wybrać przycisk dotykowy .

Zostaje wyzwoić uderzenie pary. Na wyświetlaczu pojawia się  i gaśnie przycisk dotykowy .

■ Postępować tak samo, żeby wyzwoić kolejne uderzenia pary, gdy tylko zaświeci się przyciski dotykowy .

Po ostatnim uderzeniu pary gaśnie przycisk dotykowy  i  na wyświetlaczu.

■ 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 „Odparow. wody resztk.“).

Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

Wskazówki użytkowe

- Stopień dogotowania jest prezentowany za pomocą siedmiosegmentowego paska. Żądany stopień dogotowania 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 drzwi. 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 podłania 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.


Pozostałe zastosowania

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


- Rozmrażanie
- Pieczenie delikatne
- Pasteryzacja
- Suszenie
- Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe
- Podgrzewanie naczyń

Rozmrażanie

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

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Rozmrażanie.
- Ewentualnie zmienić temperaturę proponowaną.

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 przyrządaniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawę.

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 założonym 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

Wymowanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wyjmowaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

- Wyjąć słoiki z komory urządzenia.
- Pozostawić słoiki przykryte ścierką 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 chłodziarce 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

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.


- Obrąć 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 blachę do pieczenia Gourmet z perforacją, 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 Termonawiew Plus .
- Zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Obracać suszony produkt na blasze uniwersalnej w regularnych odstępach czasu.

W przypadku całego i przepołowionego produktu do suszenia, czasu 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

 Program, 🌡️ Temperatura, 🕒 Czas suszenia,  Termonawiew Plus,  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 program Termonawiew Plus włączony jest wentylator.

- Zmniejszyć temperaturę, gdy w komorze urządzenia utworzą się krople wody.

Wymowanie suszu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Przy wymowaniu 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.

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.
Należy przy tym podłożyć papier do pieczenia, żeby produkty były łagodnie przyrządzane.
- 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.

Podgrzewanie naczyń

Do podgrzewania naczyń stosować program Termonawiew Plus .

Podgrzewać wyłącznie naczynia odporne temperaturowo.

- Wsunąć ruszt na poziom 1 i postawić na nim naczynie do podgrzania.
W zależności od wielkości naczynia można je również ustawić na dnie komory urządzenia i dodatkowo zdekontować prowadnice boczne.
- Wybrać Termonawiew Plus .
- Ustawić temperaturę 50–80 °C.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

- Wyjąć podgrzane naczynie z komory urządzenia.

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 obeschnąć, 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 rozprzewodzenie 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 okruszki 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.

Korzystanie z Pieczenie Plus

Stosować ten program do przyrządzania ze wspomaganie wilgotnością.

- 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 przyrządzania 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 poleć 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 przyrządzania. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzania 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/Dziczyszyna: 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.

Pieczenie mięs

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 przyrządzenia (temperaturę kontynuacji pieczenia).

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Korzystanie z Pieczenie Plus

Stosować ten program do przyrządzenia ze wspomaganie wilgocią.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Grzanie górne i dolne

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

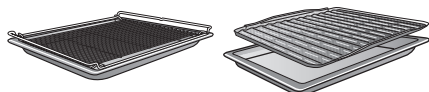
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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.

- 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.



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 plastrów 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.

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.

Grillowanie

Wybieranie czasu przyrządzenia

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grilować ok. 6–8 minut na stronę. Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt mocno 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.

 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 mleczka do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła
- środków do czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych
- 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.

Czyszczenie i konserwacja

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 mikrofazową.

- 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 niebieskawe przebarwienia i na koniec wypłukać pojemnik czystą wodą.

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 własności 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 nano-szone 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.
- Wyrzecć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja

Mocno przywarte 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 przywartych 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 właściwości użytkowe.

Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną

Emalia katalityczna w wysokich temperaturach czyści się samodzielnie z zabrudzeń olejami i tłuszczami.

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.

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.

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 uruchamiać 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.


Czyszczenie i konserwacja

Odparow. wody resztk.

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 , Pieczenie Plus  lub jakiegoś programu automatycznego ze wspomaganie wilgocią wyświetlane jest Odparow. wody resztk..

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.


Nie otwierać drzwiczek podczas odparowywania wody resztkowej.

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

Komorza urządzenia jest nagrzewana i pozostała woda odparowywana, 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 odparowania 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 komunikat Odparow. wody resztk.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostaje wyświetlony czas.

Rozpoczyna się odparowanie wody resztkowej. Można śledzić jego przebieg.


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

Na koniec odparowywania 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 odparowywaniu wody resztkowej w komorze gotowania i na drzwiczkach osadza się wilgoć. Po schłodzeniu komory gotowania należy koniecznie usunąć osadzoną wilgoć.

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 Odparow. wody resztk.

- 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.


Czyszczenie i konserwacja


Konserwacja

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

Namaczanie

W tym programie konserwacyjnym mogą zostać namoczone mocno przywarłe 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 namoczeniu **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**.
- Proszę postępować według wskazań 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 i programów automatycznych ze wspomaganie wilgocią zostaje zablokowane.

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

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 przysawką.

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.

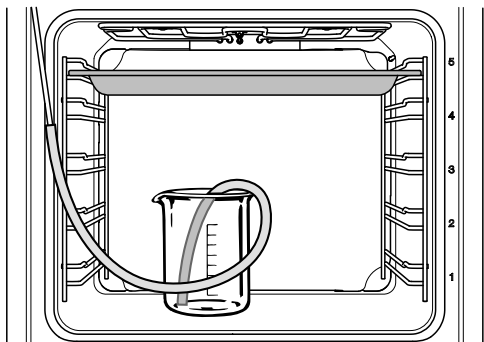
Czyszczenie i konserwacja

Przeprowadzanie procesu odkamieniania

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

Gdy programy i programy automatyczne ze wspomaganie 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. Słychać odgłosy pompowania.

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

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.

Wypluć 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.

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.

Czyszczenie i konserwacja

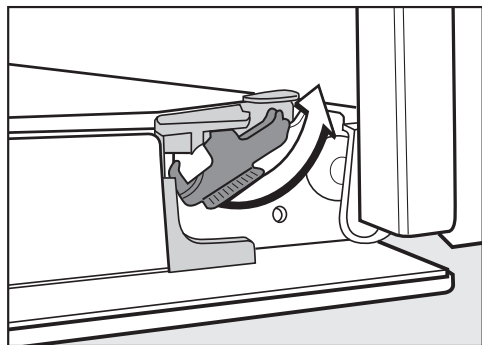
Zdejmowanie drzwiczek

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.

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.

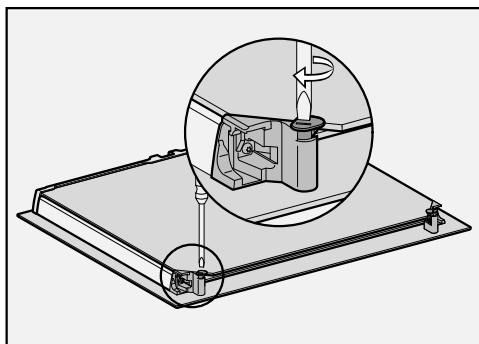
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ 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.

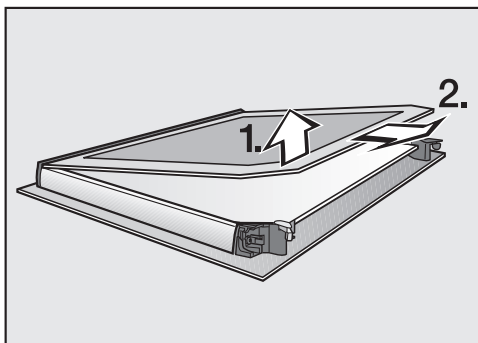
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierze do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.



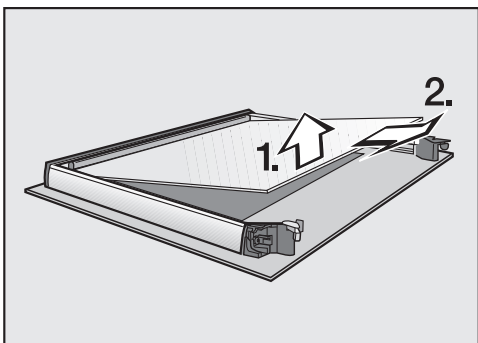
- Obrócić oba zaczepy szyb drzwiczek na zewnątrz za pomocą śrubokręta płaskiego.

Czyszczenie i konserwacja

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:

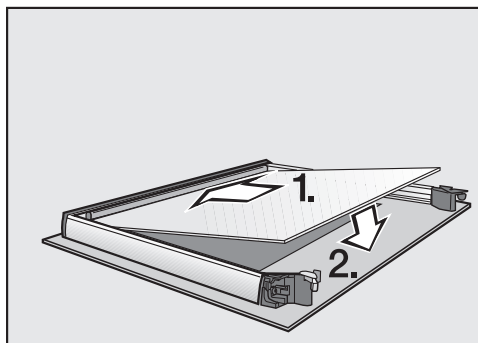


- Podważyć **lecko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

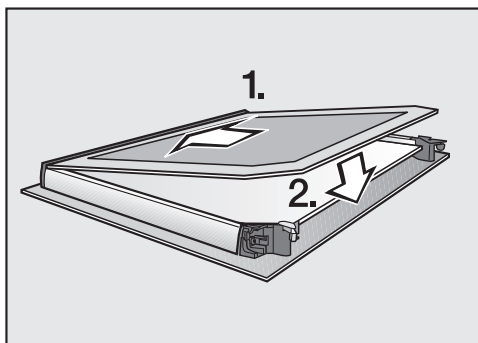


- Podważyć **lecko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

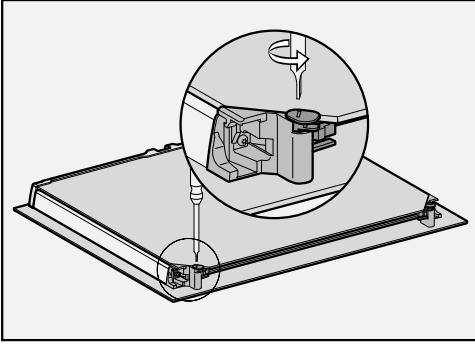
Na koniec należy starannie złożyć drzwiczki z powrotem:



- 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.

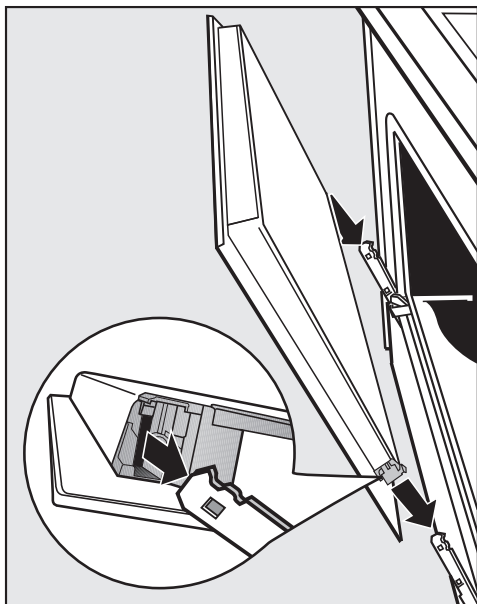


- Obrócić oba zaczepy szyb drzwiczek do środka za pomocą śrubokręta płaskiego.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

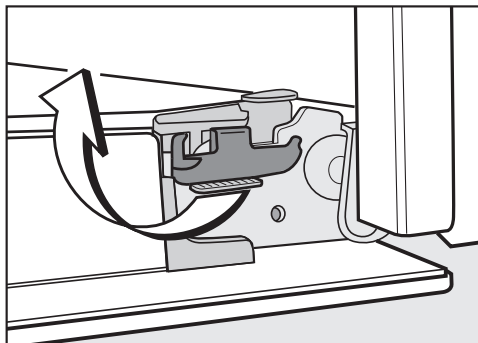
Czyszczenie i konserwacja

Zakładanie drzwiczek



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

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



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

Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

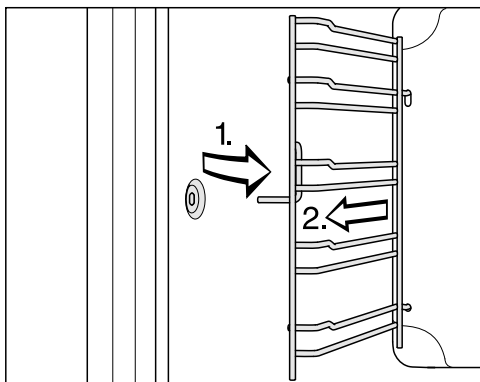
Prowadnice boczne można zdemonstrować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Jeśli wysuw FlexiClip mają jednak zostać zdemonstrowane 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.

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



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

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.

Poczekać 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.


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

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


Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Przyciski dotykowe nie reagują.</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"> ■ 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. <p>Piekarnik parowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika parowego jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele. <p>Wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Naciskać przycisk wł./wył. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Awaria zasilania.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik parowy i włączyć go z powrotem. ■ Uruchomić ponownie proces.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie godzinę i datę.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiąg. maks. 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"> ■ Potwierdzić za pomocą OK. <p>Piekarnik parowy jest z powrotem gotowy do pracy.</p>
<p>Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.</p>	<p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.

Co robić, gdy...

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

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Piekarnik parowy wyłączył się samoczynnie.</p>	<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"> ■ Włączyć z powrotem piekarnik parowy.
<p>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</p>	<p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi. <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.
<p>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</p>	<p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom. <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ W programie <i>Grzanie górne i dolne</i>  nie są zbytnio zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
<p>Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.</p>	<p>Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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“).
<p>Wysuw FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</p>	<p>W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele. <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
Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie „Wł.” na 15 sekund</p> <ul style="list-style-type: none">■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie Wł.
Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia.	<p>Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div data-bbox="374 408 1039 699" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.</p><p>Piekarnik parowy rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.</p><p>Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.</p></div> <div data-bbox="374 715 1039 865" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Piekarnik parowy może zostać uszkodzony, gdy para wodna dostanie się za pokrywkę lampki.</p><p>Nigdy nie korzystaj z piekarnika parowego, gdy pokrywka lampki nie jest zamocowana.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Odłączyć piekarnik parowy od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.■ Odkręcić pokrywkę lampki i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką.■ Wymienić żarówkę halogenową (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9).■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy. Wypukła strona uszczelki musi być skierowana do dołu.■ Dobrze dokręcić pokrywkę lampki, nie używając żadnych narzędzi.■ Przywrócić połączenie piekarnika parowego z siecią elektryczną.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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.

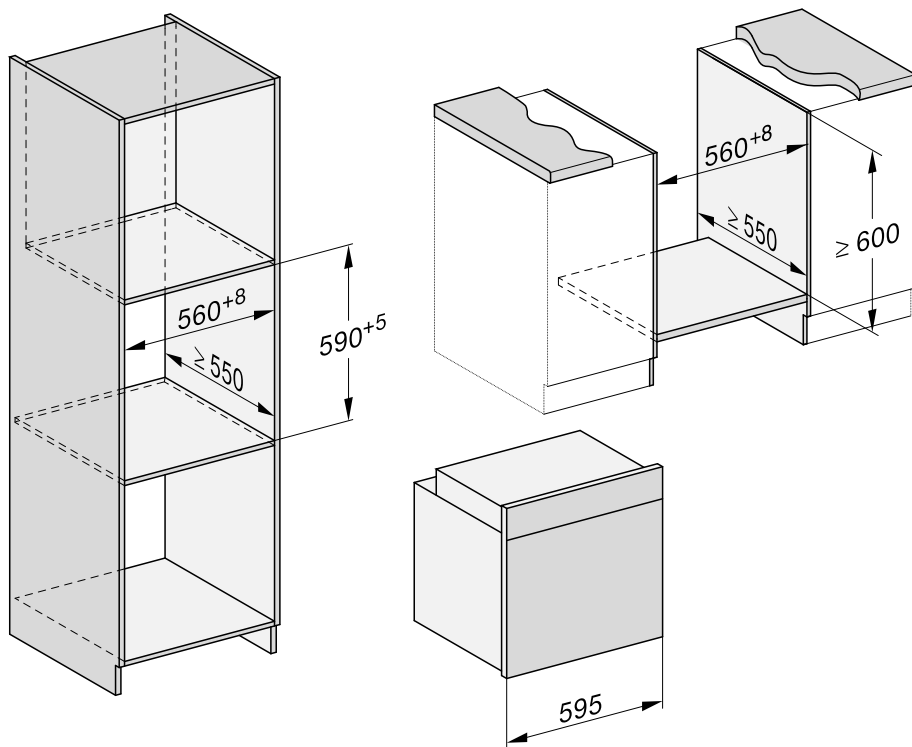
Instalacja

Wymiary do zabudowy

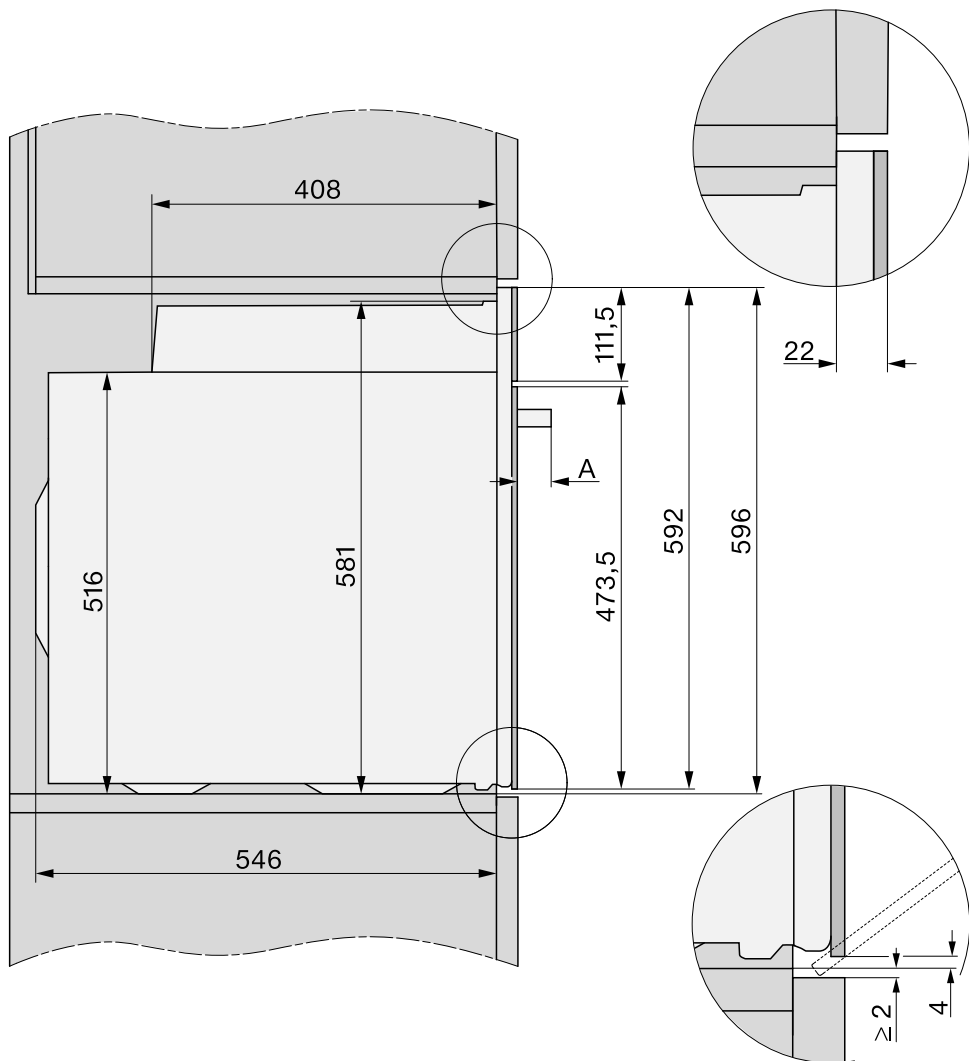
Wymiary podane są w mm.

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

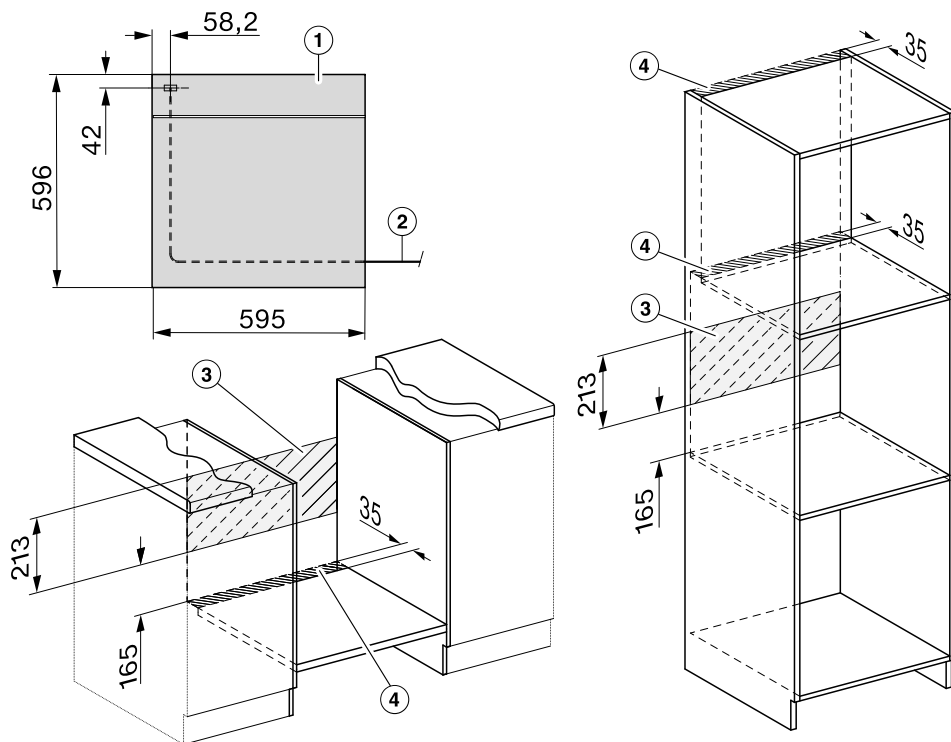


A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 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 cm²

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.

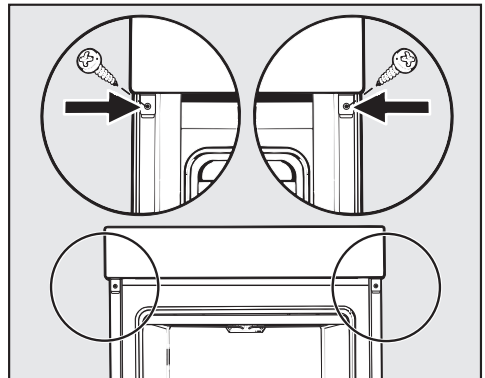
- Podłączyć piekarnik parowy do zasilania elektrycznego.

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 przecięcie 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 niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.

Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Zostało to przykładowo opisane w aktualnej publikacji 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.

Warzywa











Warzywa		 [°C]	 5 1	 [min]
Kalafior w całości		100	2	25–45
Kalafior różyczki		100	2	13
Fasolka, zielona		100	2	16–18
Brokuł różyczki		100	2	6–7
Groch		100	2	5
Koper włoski przepołowiony		100	2	25–30
Koper włoski w paskach		100	2	6–8
Kalarepa pokrojona w paski		100	2	8–10
Dynia pokrojona w kostkę		100	2	5
Marchewka w całości		100	2	7–18
Marchewka przepołowiona		100	2	8–12
Marchewka rozdrobniona		100	2	8–10
Ziemniaki w mundurkach, twarde		100	2	38–45
Por pokrojony na plasterki		100	2	8
Brokuł włoski w całości		100	2	20–35
Brokuł włoski różyczki		100	2	13
Brukselka		100	2	17
Ziemniaki z wody obrane, w całości		100	2	30–40
Ziemniaki z wody obrane, przepołowione		100	2	25–35
Ziemniaki z wody obrane, w ćwiartkach		100	2	25–30
Seler naciowy pokrojony w paski		100	2	8–12
Szparagi, zielone		100	2	10–13
Szparagi, białe, o grubości kciuka		100	2	17–22
Szpinak		100	2	3
Kapusta włoska pokrojona		100	2	15–20
Cukinia pokrojona w plastry		100	2	3
Groszek cukrowy		100	2	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 plyn.






Tabele ustawień

Ryby

Ryby (świeże lub rozmrażane)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filet z okonia		100	2	8–10
Pstrąg		100	2	10–13
Filet z łososia, 3 cm grubości		100	2	6–10
Troć		100	2	17–20
Gładzica		100	2	8–14
Filet z gładzicy		100	2	3–5







Mięso

Mięso		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Pierś z kurczaka		100	2	8–10
Rolada z indyka		100	2	12–15
Sznicel z indyka		100	2	4–6
Schab wędzony w plastrach		100	2	6–10









 Program,  Temperatura, ⁵₁ 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	2	25
Knedle ziemniaczane/bawarskie, w torebce do gotowania		100	2	30
























Ryż








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

 :  Proporcje ryżu do płynu,  Program,  Temperatura, ⁵₁ Poziom,  Czas gotowania,  Gotowanie na parze

² Zastosować naczynie do gotowania bez perforacji.

Ciasto ucierane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Poziom ⁵	 Czas przyrządzenia [min]
Muffiny (1 blacha)		150–160	–	2	25–35
Muffiny (2 blachy)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Babeczki* (1 blacha)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Babeczki* (2 blachy)		150 ²	–	1+3	25–35
		155–165 ²	–	2	60–70
Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma pro- stokątna, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wień- cowa/do babki, Ø 26 cm) ¹		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) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom⁵,  Czas przyrządzenia,  Ternonawiew 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.

Tabele ustawień

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Poziom ⁵	 Czas przyrządzenia [min]
Placuszki (1 blacha)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Placuszki (2 blachy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Ciasteczka wyciskane* (1 blacha)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
Ciasteczka wyciskane* (2 blachy)		140	–	1+3	40–50 ³
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Sernik (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Szarlotka (ruszt, tortownica, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Szarlotka z wierzchem (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortowni- ca, Ø 26 cm) ¹		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 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom⁵,  Czas przyrządzenia,  Ternawiew Plus,  Ternawiew 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.

Ciasto drożdżowe










Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 5	 [min]
Gugelhupf (ruszt, forma do babki, Ø 24 cm) ¹		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 rodzynkowe (1 blacha)		160–170	✓	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
Chleb biały, bez formy (1 blacha)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
Chleb biały (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Chleb pełnoziarnisty (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Wyrastanie ciasta drożdżowego (ruszt)		30–35	–	– ³	–








 Program,  Temperatura,  Booster,  5 Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termo-
nawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus, ✓ 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.
- Wyzwolić 1 uderzenie pary na początku procesu przyrządzenia.
- Wyzwolić 2 uderzenia pary na początku procesu przyrządzenia.

Tabele ustawień











Ciasto serowo-olejowe








Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynekowe (1 blacha)		160–170	–	3	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynekowe (2 blachy)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

 Program,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termomawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

¹ 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]
Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Biszkopt* (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Blat biszkoptowy (1 blacha)		180–190 ²	–	2	15–20













 Program,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termomawiew 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.

Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Ptysie (1 blacha)		160–170	–	2	35–45 ¹
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		180–190	–	2	20–30
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Makaroniki (1 blacha)		120–130	–	2	25–50
Makaroniki (2 blachy)		120–130	–	1+3	25–50 ²
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, ⁵₁ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Pieczenie Plus,  Termonawiew Plus, ✓ wł., – wył.












¹ Wyzwolić 1 uderzenie pary 8 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.

² Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

Tabele ustawień

Pikantne przekąski



















Potrawa (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Poziom	 Czas przyrządzenia [min]
Krucze ciasto pikantne (1 blacha)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	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 ²	–	3	3–6
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	–	2	40–60











 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas przyrządzenia,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ wł., – wył.

* 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 pieczenia.

Wołowina

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
















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

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 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.
- Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- 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).
- ¹⁰ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Tabele ustawień



















Cielęcina












Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Duszona pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Polędwica cielęca, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Polędwica cielęca „rare“, ok. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Polędwica cielęca „medium“, ok. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Polędwica cielęca „done“, ok. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Karkówka cielęca „rare“, ok. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Karkówka cielęca „medium“, ok. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Karkówka cielęca „done“, ok. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  7
Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  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 Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- 6 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Wieprzowina













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








 Program,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, ¹¹ Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Zamontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania wyzwoić 3 rozłożone w czasie ręczne uderzenia pary.
- Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 1 l płynu.
- 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.
- Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Tabele ustawień















Jagnięcina, dziczyzna












Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]	 ⁶ [°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Karkówka jagnięca bez kości (blacha uniwersalna)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Karkówka jagnięca bez kości (ruszt i blacha uniwersalna)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Comber z jelenia bez kości (blacha uniwersalna)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Comber z sarny bez kości (blacha uniwersalna)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  ⁶ 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 Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- 5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Drób, ryby




Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 3 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wył.

- 1 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 2 Zamontować wysuwki FlexiClip HFC (jeśli występują).
- 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 5 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzenia.
- 7 Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Informacje dla instytutów testowych


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

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	 ⁵ ₁	 ¹ [°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	- ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ 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.

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


Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]		🌡️ [°C]	Wysokość [cm]	⌚ [min] ¹
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)

⁵ Poziom, 🌡️ Temperatura, ⌚ Czas gotowania

¹ 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 następnej 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]		 5 1	 [min]
Babeczki (1 blacha do pieczenia ¹)		150	-	2	28-38
		160 ⁴	-	3	22-32
Babeczki (2 blachy do pieczenia ¹)		150 ⁴	-	1+3	25-35
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia ¹)		140	-	2	35-45
		160 ⁴	-	3	25-30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia ¹)		140	-	1+3	40-50 ⁶
Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm)		160	-	2	90-100
		180	-	1	85-95
Biszkopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm)		180	-	2	25-35
	 3	150-170 ⁴	-	2	25-45
Tosty (ruszt ¹)		250	-	3	5-8
Burgery (ruszt ¹ na poziomie 4 i blacha uniwersalna ¹ na poziomie 1)		250 ⁵	-	4	18-27 ⁷

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 1 Poziom,  Czas gotowania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., - wyt.


- ¹ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- ² Zastosować matową, ciemną tortownicę.
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- ³ Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- ⁴ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ⁵ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ⁶ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.
- ⁷ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

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 wysuwy 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 zrekomensować 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

MIELE	
Identyfikator modelu	DGC 7250, DGC 7151
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

Deklaracja zgodności

Niniejszym Miele oświadcza, że ten piekarnik parowy spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

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

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

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

Maksymalna moc nadawania modułu WiFi < 100 mW

Do obsługi i sterowania modułem komunikacyjnym Miele używa oprogramowania własnego lub obcego, które nie jest objęte tak zwaną licencją open source. To oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto moduł komunikacyjny zintegrowany w urządzeniu 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 można wywołać lokalnie po wpisaniu adresu IP do przeglądarki internetowej ([http\[s\]://<adres ip>/Licenses](http[s]://<adres ip>/Licenses)). Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do właścicieli praw autorskich.

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

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

DGC 7250, DGC 7151

pl-PL

M.-Nr 12 168 330 / 01