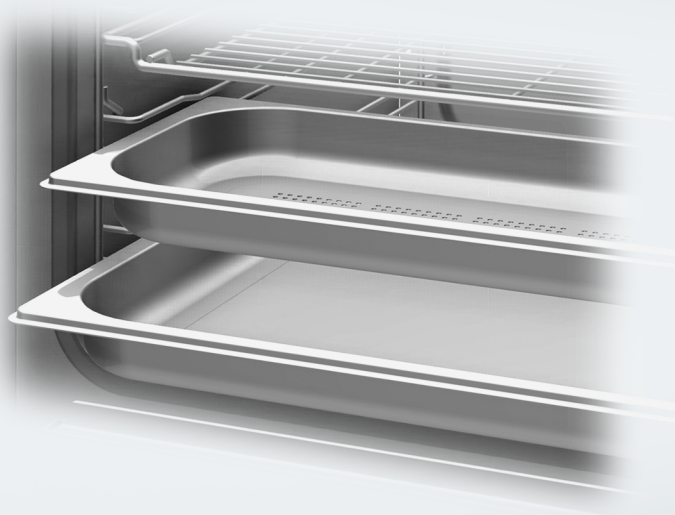


Instrukcja użytkowania i montażu

Urządzenie do gotowania na parze



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	5
Ochrona środowiska naturalnego	14
Przegląd	15
Widok urządzenia	15
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	16
Elementy sterowania	17
Przyciski dotykowe	18
Wyświetlacz	18
Opis działania	19
Zbiornik wody	19
Taca ociekowa	19
Temperatura	19
Czas gotowania	19
Hałasy	20
Nagrzewanie	20
Gotowanie	20
Redukcja pary	20
Pierwsze uruchomienie	21
Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze	21
Ustawianie twardości wody	22
Dostosowywanie temperatury wrzenia	22
Obsługa	23
Zasady obsługi	23
Wstrzymywanie pracy	25
Programy automatyczne	26
Korzystanie z programów automatycznych	26
Przegląd programów	27
Warto wiedzieć... ..	28
Cechy szczególne gotowania na parze	28
Naczynia do gotowania	28
Naczynia do gotowania	28
Własne naczynia	29
Taca ociekowa	29
Poziom wsuwania	29
Produkty głęboko mrożone	29
Temperatura	29
Czas gotowania	30

Gotowanie z płynem.....	30
Przepisy własne.....	30
Gotowanie na parze	31
Warzywa	31
Mięso	34
Wędliny	36
Ryby	36
Skorupiaki.....	39
Małże	40
Ryż.....	41
Makarony / Wyroby mączne.....	42
Knedle	43
Zboża.....	44
Warzywa strączkowe, suszone	45
Jajka kurze	47
Owoce	48
Gotowanie zestawu obiadowego	49
Zastosowania specjalne	51
Podgrzewanie	51
Rozmrażanie	52
Pasteryzacja	55
Odsokowywanie	58
Wytwarzanie jogurtu.....	59
Wyrastanie ciasta drożdżowego.....	60
Topienie żelatyny	61
Topienie czekolady	61
Obieranie ze skórki	62
Konserwacja jabłek	62
Blanszowanie	63
Duszenie cebuli	63
Wytapianie słoniny	64
Dezynfekcja naczyń	64
Podgrzewanie ręczników	65
Dekrystalizacja miodu	65
Ustawienia.....	66
Informacje dla instytutów testowych	68
Czyszczenie i konserwacja	69
Wskazówki dotyczące czyszczenia i konserwacji.....	69
Front urządzenia do gotowania na parze	70

Spis treści

Komora gotowania	71
Zbiornik wody	71
Wyposażenie	72
Prowadnice boczne	72
Odkamienianie	73
Drzwiczki	75
Co robić, gdy	77
Wyposażenie dodatkowe	80
Naczynia do gotowania	80
Środki do czyszczenia i pielęgnacji	82
Inne	82
Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy	84
Szczegółowe wymiary frontu urządzenia	85
Wymiary do zabudowy	86
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej	86
Zabudowa w szafce podblatowej	87
Zabudowa w kombinacji z piekarnikiem	88
Zabudowa	89
Podłączenie elektryczne	90
Serwis, tabliczka znamionowa, gwarancja	93

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

► Urządzenia do gotowania na parze należy używać wyłącznie w warunkach domowych do zastosowań opisanych w instrukcji użytkowania.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

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

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

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od urządzenia - chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieci powyżej 8 roku życia mogą używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że są w stanie bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji urządzenia do gotowania na parze bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia do gotowania na parze. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia! Podczas zabawy dzieci mogą się zawiązać w materiały opakowaniowe (np. folię) lub zadzierzgnąć je na głowie i się zadławić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń przez gorącą parę! Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Dzieciom nie wolno otwierać drzwiczek urządzenia, gdy urządzenie do gotowania na parze jest w trakcie pracy. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia, dopóki nie ostygnie ono na tyle, że możliwość odniesienia jakichkolwiek oparzeń będzie wykluczona.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia zranień! Udźwig drzwiczek wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki. Proszę zapobiec stawianiu, siadaniu lub wieszaniu się dzieci na otwartych drzwiczkach.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia urządzenia na parze mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. Proszę kontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia do gotowania na parze.
- ▶ Bezusterkowa i bezpieczna praca urządzenia do gotowania na parze jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie prądu) na tabliczce znamionowej urządzenia do gotowania na parze muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze. Proszę porównać dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Urządzenia do gotowania na parze należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczne działanie.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Jeśli z przewodu zasilającego zostanie usunięta wtyczka lub przewód zasilający nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalny przewód typu H 05 VV-F (w izolacji PCV), do nabycia w serwisie firmy Miele.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie do gotowania na parze musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy
 - bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
 - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Prawidłowe użytkowanie

► Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się podczas pracy. Można się oparzyć o komorę gotowania, potrawę, akcesoria i gorącą parę. Zakładać rękawice termoizolacyjne przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy pracach w gorącej komorze gotowania.

Przy wsuwaniu i wyjmowaniu naczyń do gotowania uważać na to, żeby zawartość się nie przelewała.

► Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Po zakończeniu procesu gotowania w wytwornicy pary znajduje się gorąca woda. Jest ona odpompowywana z powrotem do zbiornika wody. Uważać przy wyjmowaniu i odstawianiu zbiornika wody, żeby się nie przewrócił.

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

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

► Naczynia plastikowe, które nie są odporne na działanie temperatury i gorącej pary, w wysokich temperaturach mogą ulec stopieniu i uszkodzić urządzenie.

Do gotowania na parze stosować tylko naczynia plastikowe odporne na działanie temperatury (do 100 °C) i gorącej pary. Przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

► Potrawy, które są przechowywane w komorze gotowania, mogą wyschnąć a występująca wilgoć może doprowadzić do korozji urządzenia. Nie przechowywać w komorze gotowania żadnych gotowych potraw i nie stosować do gotowania żadnych przedmiotów, które mogą rdzewieć.

► O otwarte drzwiczki urządzenia do gotowania na parze można się zranić lub potknąć.

Nie pozostawiać bez potrzeby otwartych drzwiczek.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Maksymalne obciążenie drzwiczek wynosi 8 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach, ani też nie odstawiać na nich ciężkich przedmiotów. Zwrócić również uwagę na to, żeby nic nie przytrzasnąć pomiędzy drzwiczkami i komorą gotowania. Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.
- ▶ Jeśli w pobliżu urządzenia do gotowania na parze używa się innego urządzenia elektrycznego, np. ręcznego miksera, należy zwrócić uwagę na to, żeby jego przewód zasilający nie został przytrzaśnięty w drzwiczkach urządzenia. Izolacja przewodu mogłaby zostać uszkodzona.

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.
Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Zarysowania mogą spowodować zniszczenie szyby drzwiczek.
Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek ani szczotek i żadnych ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane do czyszczenia (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja - Prowadnice boczne").
Zamontować je prawidłowo z powrotem i nigdy nie korzystać z urządzenia do gotowania na parze bez zamontowanych prowadnic bocznych.
- ▶ Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone potrawy i napoje, które dostały się na ścianki komory gotowania ze stali szlachetnej.

Wypożyczenie

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

Ochrona środowiska naturalnego

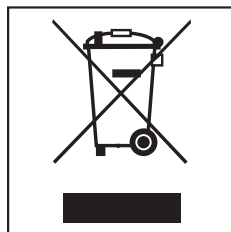
Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Utylizacja starego urządzenia

To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



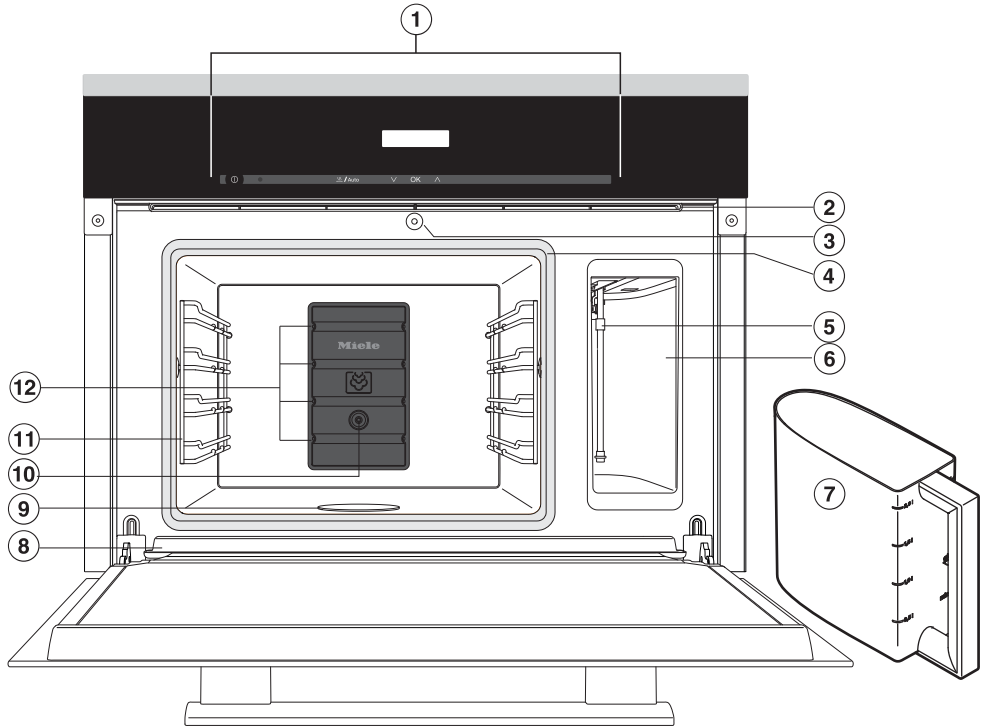
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia konsekwencji szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz z niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Widok urządzenia



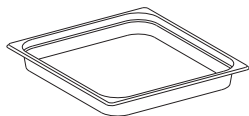
- | | |
|--|---|
| ① Elementy sterowania | ⑦ Zbiornik wody |
| ② Wylot oparów | ⑧ Rynienka ociekowa w komorze gotowania |
| ③ Automatyczne otwieranie drzwiczek do redukcji pary | ⑨ Grzałka w dnie komory |
| ④ Uszczelka drzwiczek | ⑩ Czujnik temperatury |
| ⑤ Rurka zasysająca | ⑪ Prowadnice boczne |
| ⑥ Komora zbiornika wody | ⑫ Wlot pary |

Przegląd

Wypożażenie dostarczone wraz z urządzeniem

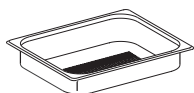
W razie potrzeby można zamówić zarówno wypożażenie dostarczone, jak i inne elementy wypożażenia (patrz rozdział "Wypożażenie dodatkowe").

DGG 21



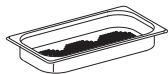
1 taca ociekowa do zbierania skapujących płynów, może być również stosowana jako naczynie do gotowania.
325 x 430 x 40 mm (SxGxW)

DGGL 8



1 naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 2,0 l / pojemność użytkowa 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (SxGxW)

DGGL 1



2 naczynia do gotowania z perforacją
pojemność 1,5 l / pojemność użytkowa 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (SxGxW)

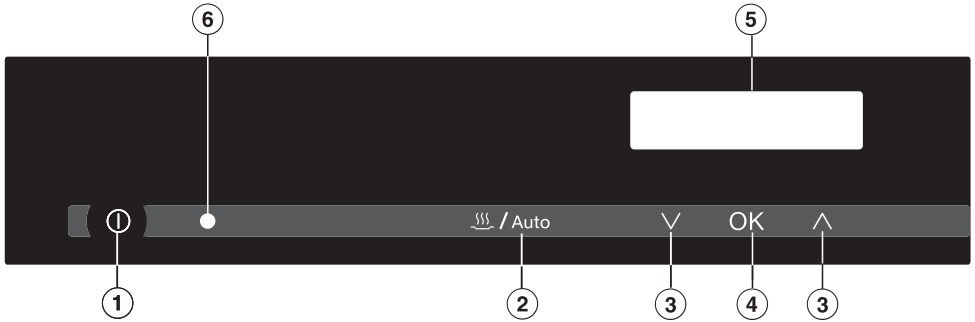
Ruszt



1 ruszt do ustawiania własnych naczyń do gotowania

Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania urządzenia do gotowania na parze



- ① Przycisk wł./wył. ① w zagłębieniu
Włączanie i wyłączanie oraz wywoływanie procesu odkamieniania
- ② Przycisk dotykowy  / Auto
Zmiana pomiędzy gotowaniem na parze i automatyką
- ③ Przyciski dotykowe  
Ustawianie temperatury i czasu gotowania oraz "przewijanie" w trybie programowania
Wywoływanie trybu programowania:  + ①
- ④ Przycisk dotykowy OK
Potwierdzanie wprowadzonych danych
- ⑤ Wyświetlacz
- ⑥ Złącze optyczne
(tylko dla serwisu Miele)

Elementy sterowania

Przyciski dotykowe

Przyciski dotykowe reagują na kontakt z palcem. Każde dotknięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem. Ten dźwięk przycisków można wyłączyć (patrz rozdział "Ustawienia").

Wyświetlacz

Wskazania	Znaczenie
	Gotowanie na parze
	Brak wody lub brak zbiornika wody
Auto R + cyfra(y)	Program automatyczny
Cyfry + °C	Temperatura
Cyfry + h	Czas gotowania
 + cyfra(y)	Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione

Zbiornik wody

Maksymalna ilość napełnienia wynosi 2,0 l, minimalna 0,5 l. Oznaczenia napełnienia znajdują się z boku po stronie uchwyty. W żadnym wypadku nie wolno przekroczyć górnego oznaczenia!

Zużycie wody zależy od produktu spożywczego i długości czasu gotowania. Ewentualnie podczas trwania procesu należy uzupełnić wodę. Gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas gotowania, zużycie wody ulega zwiększeniu.

Napełnić zbiornik wody przed każdym procesem gotowania do wartości maksymalnej.

Po zakończeniu procesu gotowania woda reszkowa z wytwornicy pary jest przepompowywana z powrotem do zbiornika wody. Opróżnić zbiornik wody po użyciu urządzenia do gotowania na parze.

Taca ociekowa

Zawsze wsuwać tacę ociekową na najniższy poziom wsuwania, gdy gotuje się w naczyniach do gotowania z perforacją. Skapujące płyny są w niej wówczas zbierane i można je łatwo usunąć.

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

Temperatura

Urządzenie do gotowania na parze ma zakres temperatur od 40 °C do 100 °C. Przy włączaniu urządzenia do gotowania na parze ustawione jest 100 °C. Temperaturę można zmieniać w krokach co 5 °C.

Zalecenia dotyczące temperatury

Temperatura	Zastosowanie
100 °C	– Gotowanie wszystkich produktów spożywczych – Podgrzewanie – Gotowanie zestawu obiadowego – Pasteryzacja – Odsokowywanie
85 °C	– Delikatne gotowanie ryb
60 °C	– Rozmrażanie
40 °C	– Wyrastanie ciasta drożdżowego – Przyrządzanie jogurtu

Czas gotowania

Można ustawić czas z zakresu od 1 minuty (0:01) do 9 godzin 59 minut (9:59). Gdy czas wynosi więcej niż 59 minut, musi zostać wprowadzony w godzinach i minutach. Przykład: czas trwania 80 minut = 1:20.

Opis działania

Hałasy

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

Gdy urządzenie pracuje, słychać szum wentylatora.

Nagrzewanie

W fazie nagrzewania komora gotowania jest nagrzewana do ustawionej temperatury. Wzrost temperatury w komorze gotowania jest prezentowany na wyświetlaczu.

Czas nagrzewania zależy od ilości i temperatury produktów spożywczych. Z reguły nagrzewanie trwa ok. 5 minut. Przy przyrządzaniu schłodzonych lub zamrożonych produktów spożywczych ulega on przedłużeniu.

Gotowanie

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

Redukcja pary

Gdy gotowanie odbywało się w temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, tuż przed końcem gotowania drzwiczki urządzenia uchylają się trochę automatycznie, żeby para mogła się ulotnić z komory gotowania. Drzwiczki automatycznie zamykają się z powrotem.

Redukcja pary może zostać wyłączona (patrz rozdział "Ustawienia"). Przy wyłączonej redukcji pary z komory gotowania wydostaje się dużo pary przy otwarciu drzwiczek.

- Tabliczkę znamionową, znajdującą się w dokumentacji urządzenia, należy nakleić w przewidzianym do tego miejscu w rozdziale "Serwis, tabliczka znamionowa, gwarancja".
- Usunąć ew. folię ochronną i naklejki.

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

Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

Zbiornik wody

- Wyjąć zbiornik wody z urządzenia do gotowania na parze i umyć go ręcznie.

Wyposażenie / Komora gotowania

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

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

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

Pierwsze uruchomienie

Ustawianie twardości wody

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

- Sprawdzić, jaka twardość wody jest ustawiona i w razie potrzeby ustawić prawidłową twardość wody (patrz rozdział "Ustawienia").

Dostosowywanie temperatury wrzenia

Zanim ugotuje się pierwsze produkty spożywcze, urządzenie należy dostosować do temperatury wrzenia wody, która może się zmieniać w zależności od wysokości miejsca ustawienia nad poziomem morza. W trakcie tego procesu przepłukane zostają również elementy przewodzące wodę.

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

- Uruchomić urządzenie do gotowania na parze w programie Gotowanie na parze (100 °C) na 15 minut. Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale "Obsługa".

Dostosowywanie temperatury wrzenia po przeprowadzce

Po przeprowadzce urządzenie musi zostać dostosowane do zmienionej temperatury wrzenia wody, jeśli nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości. W tym celu należy przeprowadzić odkamienianie (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja – Odkamienianie").

Zasady obsługi

Stosować **wyłącznie zimną wodę wodociągową** (poniżej 20 °C), w żadnym razie wodę destylowaną, wodę mineralną lub inne płyny!

- Napełnić zbiornik wody i wsunąć go do oporu do urządzenia do gotowania na parze.
- Ewentualnie wsunąć tacę ociekową na najniższy poziom gotowania.
- Wstawić potrawę do komory urządzenia.
- Włączyć urządzenie do gotowania na parze za pomocą ①.



Na wyświetlaczu pojawia się  100 °C. Miga 100.

- Jeśli gotowanie ma się odbywać przy 100 °C, potwierdzić za pomocą OK.
- Jeśli gotowanie ma się odbywać w niższej temperaturze, obniżyć temperaturę naciskając przycisk dotykowy ∨ i potwierdzić za pomocą OK.



Na wyświetlaczu pojawia się  0:00 h. Miga 0 dla godzin.

- Jeśli ma zostać ustawiony czas gotowania
 - poniżej 1 godziny, potwierdzić za pomocą OK.
 - powyżej 1 godziny, ustawić żadaną liczbę godzin naciskając przycisk dotykowy ∧ (rosnąco od 0) lub ∨ (malejąco od 9) i potwierdzić za pomocą OK.
- Ustawić żadaną liczbę minut naciskając przycisk dotykowy ∧ (rosnąco od 00) lub ∨ (malejąco od 59).
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces gotowania. Włącza się wytwornica pary i wentylator.

Jeśli proces dokonywania ustawień nie zostanie doprowadzony do końca w ciągu 15 minut, urządzenie się wyłączy.

Jeśli gotowanie odbywało się przy temperaturze przekraczającej ok. 80 °C, krótko przed końcem czasu gotowania drzwiczki uchylają się nieco automatycznie, żeby para mogła się ulotnić z komory gotowania.

Po upływie czasu gotowania

- na wyświetlaczu pojawia się 0:00 h,
- wentylator pozostaje włączony,
- rozlega się sygnał dźwiękowy.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Można się oparzyć o ścianki komory gotowania, przelaną potrawę i wyposażenie.

Przy wyjmowaniu gorących naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

- Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć potrawę.
- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze za pomocą ①.

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

Po użyciu

- Wyjąć i opróżnić tacę ociekową.
- Wyjąć i opróżnić zbiornik wody.
- Umyć i wysuszyć całe urządzenie do gotowania na parze po każdym użyciu, zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".
- Zamknąć drzwiczki urządzenia dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie całkowicie wysuszona.

Brak wody

Jeśli podczas pracy zabraknie wody, rozlega się sygnał i miga symbol .

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

Praca jest kontynuowana.

Zmiana ustawień podczas procesu gotowania

Temperaturę i czas gotowania można zmienić w trakcie procesu gotowania.

Zmiana temperatury

- Nacisnąć krótko 1-krotnie przycisk OK.

Wyświetlacz przechodzi do ustawień temperatury i miga temperatura.

- Ustawić temperaturę zgodnie z wcześniejszym opisem.

Zmiana czasu trwania programu

- Nacisnąć krótko 2-krotnie przycisk OK.

Wyświetlacz przechodzi do ustawień czasu trwania i miga cyfra oznaczająca liczbę godzin.

- Ustawić czas gotowania zgodnie z wcześniejszym opisem.

Wstrzymywanie pracy

Praca zostaje wstrzymana, gdy otworzy się drzwiczki. Grzanie zostaje wyłączone, czas pozostały zapamiętany.



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Przy otwieraniu drzwiczek może wystąpić para.

Proszę się cofnąć i poczekać, aż para się ulotni.



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Można się oparzyć o ścianki komory gotowania, rozchlaną potrawę, wyposażenie i gorącą parę.

Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze gotowania należy zakładać rękawice termoizolacyjne.

Praca jest kontynuowana, gdy zamknie się drzwiczki.

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

Najpierw urządzenie ponownie się nagrzewa i pokazywany jest przy tym wzrost temperatury w komorze. Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, wskazanie się zmienia i odliczany jest czas pozostały.

Proces gotowania zakończy się przed czasem, jeśli drzwiczki zostaną otwarte w ostatniej minucie czasu gotowania (55 sekund czasu pozostałego).

Programy automatyczne

Państwa urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w 20 programów automatycznych do przyrządzania warzyw. Temperatury i czasy gotowania są ustalone, warzywa muszą tylko zostać odpowiednio przygotowane wg zaleceń (patrz tabela).

Po zakończeniu programu urządzenie do gotowania na parze powinno najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.

Wskazówki i porady dotyczące gotowania na parze warzyw można znaleźć w rozdziale "Gotowanie na parze - Warzywa".

Korzystanie z programów automatycznych

- Przygotować warzywa i wstawić je do perforowanego naczynia do gotowania.
- Wsunąć tacę ociekową na najniższy poziom.
- Naczynie z warzywami można wsunąć dowolnie.
- Napełnić zbiornik wody i wsunąć go do oporu.
- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.
- Nacisnąć przycisk dotykowy /Auto.
- Korzystając z $\vee$ lub $\wedge$ wybrać żądany program, np. A12.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Korzystając z $\vee$ lub $\wedge$ wybrać żądany stopień dogotowania:
 - na chrupko $\cdot$
 - na średnio $\cdot \cdot$
 - na miękko $\cdot \cdot \cdot$
- Potwierdzić za pomocą OK.

Przegląd programów

Numer programu	Rodzaj warzyw	
A1	Kalafior	różyczki, średnie
A2	Fasolka (zielona, żółta)	w całości
A3	Brokuł	różyczki, średnie
A4	Kapusta pekińska	paski
A5	Groch	—
A6	Koper włoski	paski
A7	Kalarepa	słupki
A8	Dynia	kostki
A9	Kukurydza	kolby
A10	Marchewka	kostki / słupki / plasterki
A11	Papryka	paski
A12	Ziemniaki w mundurkach	twarde, średnie
A13	Por	krążki
A14	Brokuł włoski	różyczki, średnie
A15	Brukselka	—
A16	Ziemniaki z wody	twarde, ćwiartowane
A17	Szparagi, zielone	średnie
A18	Szparagi, białe	średnie
A19	Szpinak	—
A20	Groszek cukrowy	—

Warto wiedzieć...

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

Cechy szczególne gotowania na parze

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

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

Naczynia do gotowania

Naczynia do gotowania

Do urządzenia do gotowania na parze dołączone są naczynia do gotowania ze stali szlachetnej. Jako uzupełnienie dostępne są również inne naczynia do gotowania o różnej wielkości, z perforacją lub bez perforacji (patrz rozdział "Wypożyczenie dodatkowe"). Dzięki temu dla każdej potrawy można dobrać odpowiednie naczynie do gotowania.

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

Własne naczynia

W urządzeniu można stosować własne naczynia. Proszę przy tym przestrzegać:

- Naczynie musi być odporne na działanie temperatury (do 100 °C) i gorącej pary. Jeśli mają być stosowane naczynia z tworzyw sztucznych, proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy są one odpowiednie.
- Grubościenne naczynia, np. z porcelany, ceramiki lub kamionki, nadają się do gotowania na parze w mniejszym stopniu. Grube ścianki gorzej przewodzą ciepło i z tego powodu czas gotowania podany w tabelach ulega znacznemu przedłużeniu.
- Naczynia należy ustawiać na wsuniętym ruszcie, nie na dnie.
- Pomiedzy górną krawędzią naczynia i sufitem komory musi być zachowany odstęp, żeby do naczynia mogła się dostać wystarczająca ilość pary.

Taca ociekowa

Zawsze wsuwać tacę ociekową na najniższy poziom wsuwania, gdy gotuje się w naczyniach do gotowania z perforacją.

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

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

Poziom wsuwania

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

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

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

Produkty głęboko mrożone

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

Temperatura

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

Kombinacja z szufladą do podgrzewania

Podczas pracy szuflady do podgrzewania komora gotowania może się podgrzać nawet do 40 °C. Jeśli w takim przypadku ustawi się temperaturę

Warto wiedzieć...

40 °C, para nie będzie produkowana, ponieważ komora gotowania jest zbyt ciepła.

Czas gotowania

Czasy gotowania na parze z reguły odpowiadają czasom przyrządzania potraw w garnku. Jeśli na czas gotowania mogą mieć wpływ określone czynniki, zwraca się na to uwagę w odpowiednich rozdziałach.

Czas gotowania nie zależy od ilości produktów spożywczych. Czas gotowania 1 kg ziemniaków jest dokładnie taki sam, jak dla 500 g ziemniaków.

Czasy gotowania podane w tabelach stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy wybranie na początek najkrótszego czasu gotowania. W razie potrzeby potrawę można dogotować.

Gotowanie z płynem

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

Przepisy własne

Produkty spożywcze i potrawy, które przyrządza się w garnku, mogą być również gotowane na parze. Czasy gotowania są w zasadzie takie same. Proszę przy tym pamiętać, że przy gotowaniu na parze nie można uzyskać przyrumienienia.

Warzywa

Produkty świeże

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

Produkty głęboko mrożone

Warzywa głęboko mrożone nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem.

Wyjątek: warzywa mrożone w bloku.

Warzywa mrożone i świeże mogą być przyrządzane razem przy takim samym czasie gotowania.

Rozdzielić większe, przymarznione do siebie kawałki. Czas gotowania proszę odczytać z opakowania.

Naczynia do gotowania

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

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

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

Poziom wsuwania

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

Czas gotowania

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

ok. 18 minut

ziemniaki twarde, przepołowione:

ok. 22 minuty

różyczki kalafiora, duże, twarde:

ok. 12 minut

różyczki kalafiora, małe, miękkie:

ok. 12 minut

Ustawienia

Gotowanie na parze SSS

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

Gotowanie na parze

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne dla świeżych warzyw. Zalecamy wybranie na początek najkrótszego czasu gotowania. W razie potrzeby potrawę można dogotować.

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

Gotowanie na parze

Warzywa	🕒 [min]
Kolby kukurydzy	30–35
Botwina, krojona	2–3
Papryka, pokrojona w kostkę lub w paski	2
Ziemniaki w mundurkach, twarde	30–32
Grzyby	2
Por, pokrojony	4–5
Por, przepołowiony	6
Brokuł włoski, w całości	22–25
Brokuł włoski, różyczki	5–7
Brukselka	10–12
Czerwone buraki, w całości	53–57
Czerwona kapusta, pokrojona	23–26
Skorzonera, w całości o grubości kciuka	9–10
Seler, pokrojony w paski	6–7
Szparagi, zielone	7
Szparagi, białe, o grubości kciuka	9–10
Marchew, krojona	6
Szpinak	1–2
Kapusta młoda, pokrojona	10–11
Seler naciowy, pokrojony	4–5
Brukiew, pokrojona	6–7
Biała kapusta, pokrojona	12
Kapusta włoska, pokrojona	10–11
Cukinia, plasterki	2–3
Groszek cukrowy	5–7

🕒 Czas gotowania

Gotowanie na parze

Mięso

Produkty świeże

Przygotować mięso tak jak zwykle.

Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone mięso przed gotowaniem (patrz rozdział "Rozmrażanie").

Przygotowanie

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

Czas gotowania

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

Wskazówki

- Jeśli w mięsie mają zostać zachowane **substancje aromatyczne**, należy je gotować w naczyniu z perforacją. Wsunąć poniżej naczynie bez perforacji lub blachę uniwersalną, żeby zebrać koncentrat. Koncentratem można doprawić sos lub zamrozić go do późniejszego wykorzystania.
- Do zrobienia **mocnego rosółu** nadaje się kura rosółowa a z wołowiny plaster z udźca, mostek, antrykot i kości wołowe. Włożyć mięso wraz z włoszczyzną i zimną wodą do naczynia do gotowania. Im dłuższy czas gotowania, tym mocniejszy będzie bulion.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne. Zalecamy wybranie na początek najkrótszego czasu gotowania. W razie potrzeby potrawę można dogotować.

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

🕒 Czas gotowania

Gotowanie na parze

Wędliny

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Ryby

Produkty świeże

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

Produkty głęboko mrożone

Ryby nie muszą być całkowicie rozmrażane 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 ścisłe.

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

Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

Poziom wsuwania

Jeśli w naczyniu do gotowania z perforacją przyrządzane są ryby i równocześnie w innych naczyniach gotowane są dalsze potrawy, można uniknąć przeniesienia smaku przez skapujące płyny, wsuwając rybę bezpośrednio nad tacą ociekową / blachą uniwersalną (w zależności od modelu).

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

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

Do gotowania ryb w sosie lub w bulionie.

Czas gotowania

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

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

Przedłużyć podany czas gotowania 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. W celu uzyskania odpowiedniego podparcia do naczynia do gotowania można wstawić np. odwróconą do góry dnem filiżankę. Nałożyć na nią rybę, wykorzystując w tym celu rozcięcie w brzuchu.

- Odpadki pozostałe z oprawiania ryb jak ości, płetwy i głowy można zalać zimną wodą w naczyniu do gotowania razem z warzywami rosolowymi w celu przyrządzenia **bulionu rybnego**. Gotować przy 100 °C przez 60 do 90 minut. Im dłuższy czas gotowania, tym mocniejszy będzie bulion.
- W celu przyrządzenia **ryby na niebiesko** należy gotować rybę w wodzie z octem (proporcje woda : ocet według przepisu). Ważne jest, żeby nie uszkodzić skóry ryby. Do takiego przyrządzania nadają się karpie, pstrągi, liny, węgorze i łosose.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas gotowania: patrz tabela

Gotowanie na parze

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne dla świeżych ryb. Zalecamy wybranie na początek najkrótszego czasu gotowania. W razie potrzeby potrawę można dogotować.

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

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas gotowania

Skorupiaki

Przygotowanie

Mrożone skorupiaki należy rozmrozić przed gotowaniem.

Obrać skorupiaki, usunąć wnętrzności i je umyć.

Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

Czas gotowania

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

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Temperatura /  Czas gotowania

Gotowanie na parze

Małże

Produkty świeże



Niebezpieczeństwo zatrucia!

Przyrządzać wyłącznie zamknięte małże. Nie jeść małży, które nie otworzą się po gotowaniu.

Przed gotowaniem moczyć świeże małże w wodzie przez kilka godzin, żeby wypłukać ew. pozostałości piasku. Następnie mocno wyszczotkować małże, żeby usunąć przyczepione włókna.

Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone małże.

Czas gotowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Temperatura /  Czas gotowania

Ryż

Ryż pęcznieje podczas gotowania, dlatego musi on być gotowany w płynie. W zależności od rodzaju ryżu zmienia się jego zdolność przyjmowania płynów i tym samym proporcja ryżu do płynu.

Ryż całkowicie zatrzymuje płyn z gotowania, tak że nie traci żadnych wartości odżywczych.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

	Proporcje ryż : płyn	 [min]
Ryż basmati	1 : 1,5	15
Ryż parboiled	1 : 1,5	23–25
Ryż okrągłozarnisty:		
Ryż na mleku	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Ryż pełnoziarnisty	1 : 1,5	26–29
Dziki ryż	1 : 1,5	26–29

 Czas gotowania

Gotowanie na parze

Makarony / Wyroby mączne

Produkty suche

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

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

Produkty świeże

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

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Knedle

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

Świeże knedle należy gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Gotowanie na parze

Zboża

Ziarna zbóż pęcznieją podczas gotowania, dlatego muszą być gotowane w płynie. Stosunek ziaren do płynu zależy od rodzaju ziaren.

Zboża mogą być gotowane w całych ziarnach lub rozdrobnione.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Warzywa strączkowe, suszone

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

Soczewica nie musi być namaczana.

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Gotowanie na parze

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

🕒 Czas gotowania

Jajka kurze

Do przyrządzania gotowanych jajek należy stosować naczynia z perforacją.

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

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Gotowanie na parze

Owoce

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

Wskazówka: Zebrany sok można wykorzystać do sporządzenia polewy tortowej.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas gotowania: patrz tabela

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

 Czas gotowania

Gotowanie zestawu obiadowego

Przy gotowaniu zestawu obiadowego wyłączyć redukcję pary (patrz rozdział "Ustawienia – Redukcja pary").

Gotowanie zestawu obiadowego polega na takim gotowaniu różnych produktów spożywczych o zróżnicowanym czasie gotowania, żeby były gotowe do spożycia w tym samym czasie (np. karmazyn z ryżem i z brokułami). Poszczególne produkty wkłada się do urządzenia o różnym czasie, tak żeby były gotowe w tym samym momencie.

Poziom wsuwania

Kapiące (np. ryby) lub farbujące (np. czerwone buraki) produkty spożywcze wsunąć bezpośrednio nad tacę ociekową / blachę uniwersalną (w zależności od modelu). Dzięki temu unika się przenoszenia smaku lub zafarbowania przez skapujące płyny.

Temperatura

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

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

Jeśli dla jakiegoś produktu spożywczego zalecana jest niższa temperatura, np. 85 °C, należy najpierw sprawdzić, jaki będzie efekt gotowania w 100 °C. Wraż-

liwe gatunki ryb z luźną strukturą, np. sola czy gładzica, w temperaturze 100 °C staną się bardzo zwarte.

Czas gotowania

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

Przykład

Ryż	20 minut
Filet z karmazyna	6 minut
Brokuł	4 minuty

20 minut minus 6 minut = 14 minut
(1. czas gotowania: ryż)

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

Czas pozostały = 4 minuty (3. czas gotowania: brokuł)

Czas gotowania	20 minut ryż		
		6 minut filet z karmazyna	
			4 minuty brokuł
Ustawienie	14 min	2 min	4 min

Gotowanie na parze

Sposób postępowania

- Najpierw do komory gotowania należy włożyć ryż.
- Ustawić 1. czas gotowania, czyli 14 minut.
- Gdy upłynie 14 minut, włożyć do urządzenia filet z karmazyna.
- Ustawić 2. czas gotowania, czyli 2 minuty.
- Gdy upłyną 2 minuty, włożyć do urządzenia brokuł.
- Ustawić 3. czas gotowania, czyli 4 minuty.

Podgrzewanie

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

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

Naczynia do gotowania

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

Czas

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

Podane w tabeli czasy trwania odnoszą się do przeciętnych porcji na talerz/naczynie do gotowania. W przypadku większych ilości należy przedłużyć czas trwania.

Wskazówki

- Większe sztuki, jak pieczeń, należy podgrzewać nie w całości, lecz podzielone na porcje jako gotowe dania.
- Przepołować kompaktowe sztuki jak nadziewana papryka lub rolada.
- Produkty panierowane, jak np. sznycel, utracą chrupkość.
- Sosy podgrzewać oddzielnie. Wyjątkiem są potrawy przyrządzane w sosach (np. gulasz).

Sposób postępowania

- Przykryć potrawę głębokim talerzem, folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary lub pokrywką.
- Ustawić talerz lub półmisek na wsuniętym ruszcie.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela

	 [min]
Dodatki (makaron, ryż, itp.)	8–10
Potrawa jednogarnkowa	8–10
Filety rybne	6–8
Mięso	8–10
Drób	8–10
Warzywa	8–10
Zupa	8–10
Dania obiadowe	8–10

 Czas

Zastosowania specjalne

Rozmrażanie

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

Temperatura

Optymalna temperatura rozmrażania wynosi 60 °C.

Wyjątki: mięso mielone i dziczyzna 50 °C.

Przygotowanie i czas wyrównawczy

Do rozmrażania zasadniczo należy zdjąć opakowanie.

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

Po rozmrażaniu produkt należy pozostawić jeszcze przez jakiś czas w temperaturze pokojowej. Ten czas wyrównawczy jest konieczny, żeby ciepło mogło się równomiernie rozłożyć w potrawie.

Naczynia do gotowania

 Ryzyko zatrucia salmonellą!

Ciecz z rozmrażania mięsa i drobiu należy wylać – w żadnym wypadku nie wykorzystywać jej dalej!

Do rozmrażania kapiących produktów spożywczych, jak drób, należy zastosować naczynie do gotowania z perforacją z podsunietą tacą ociekową / blachą uniwersalną (w zależności od modelu). Dzięki temu mrożonka nie leży w cieczy z rozmrażania.

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

Wskazówki

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas rozmrażania: patrz tabela

Zastosowania specjalne

Rozmrażany produkt	Ilość	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Produkty mleczne				
Ser w plastrach	125 g	60	15	10
Twaróg	250 g	60	20–25	10–15
Śmietana	250 g	60	20–25	10–15
Ser topiony	100 g	60	15	10–15
Owoce				
Mus jabłkowy	250 g	60	20–25	10–15
Kawałki jabłek	250 g	60	20–25	10–15
Morele	500 g	60	25–28	15–20
Truskawki	300 g	60	8–10	10–12
Maliny / Porzeczki	300 g	60	8	10–12
Wiśnie	150 g	60	15	10–15
Brzoskwinie	500 g	60	25–28	15–20
Śliwki	250 g	60	20–25	10–15
Agrest	250 g	60	20–22	10–15
Warzywa				
mrożone w bloku	300 g	60	20–25	10–15
Ryby				
Filety rybne	400 g	60	15	10–15
Pstrągi	500 g	60	15–18	10–15
Homary	300 g	60	25–30	10–15
Kraby	300 g	60	4–6	5
Dania gotowe				
Mięso, warzywa, dodatki / Potrawy jednogarnkowe / Zupy	480 g	60	20–25	10–15
Mięso				
Pieczeń w plastrach	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Mięso mielone	250 g	50	15–20	10–15
Mięso mielone	500 g	50	20–30	10–15
Gulasz	500 g	60	30–40	10–15

Zastosowania specjalne

Rozmrażany produkt	Ilość	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Gulasz	1000 g	60	50–60	10–15
Wątróbka	250 g	60	20–25	10–15
Comber z zająca	500 g	50	30–40	10–15
Comber z sarny	1000 g	50	40–50	10–15
Sznicel / Kotlet / Kielbasa	800 g	60	25–35	15–20
Drób				
Kurczak	1000 g	60	40	15–20
Kurze udka	150 g	60	20–25	10–15
Sznicel drobiowy	500 g	60	25–30	10–15
Udziec indyczy	500 g	60	40–45	10–15
Wypieki				
Wypieki z ciasta francuskiego/ drożdżowego	–	60	10–12	10–15
Wypieki / placki z ciasta ucie- ranego	400 g	60	15	10–15
Chleb / Bułki				
Bułki	–	60	30	2
Chleb staropolski, krojony	250 g	60	40	15
Chleb pełnoziarnisty, krojony	250 g	60	65	15
Chleb biały, krojony	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas rozmrażania / ⌚ Czas wyrównawczy

Pasteryzacja

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

Słoiki

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

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

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

Owoce

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

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

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

Warzywa

Umyć, wyczyścić i rozkawałkować warzywa.

Przed pasteryzacją warzywa należy poddać blanszowaniu, żeby zachowały kolor (patrz rozdział "Blanszowanie").

Ilość napełnienia

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

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

Mięso i wędliny

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

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

Wskazówki

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

Zastosowania specjalne

Sposób postępowania

- Wsunąć ruszt na najniższy poziom.
- Ustawić słoiki takiej samej wielkości na ruszcie. Słoiki nie mogą się wzajemnie dotykać.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas pasteryzacji: patrz tabela

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

Zastosowania specjalne

Pasteryzowany produkt	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Gotowane	90	90
Pieczone	90	90

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas pasteryzacji

* Podane czasy odnoszą się do słoików 1,0-litrowych. W przypadku słoików 0,5-litrowych należy zmniejszyć czas o 15 minut a 0,25-litrowych o 20 minut.

Zastosowania specjalne

Odsokowywanie

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

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

Przygotowanie

Przebrać i umyć owoce na sok. Wyciąć uszkodzone miejsca.

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

Duże owoce, jak np. jabłka, pokroić w kostkę o grubości ok. 2 cm. Im twardsze są owoce ew. warzywa, tym drobniej należy je pokroić.

Wskazówki

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

Sposób postępowania

- Przygotowane owoce włożyć do naczynia do gotowania z perforacją.
- Umieścić poniżej naczynie do gotowania bez perforacji lub tacę ociekową, żeby złapać sok.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 40–70 minut

Wytwarzanie jogurtu

Potrzebne jest mleko i kultury jogurtowe lub ferment jogurtowy.

Stosować jogurt naturalny z żywymi kulturami bakterii i bez dodatków. Jogurt pasteryzowany się nie nadaje.

Jogurt musi być świeży (krótki czas przechowywania).

Do przyrządzenia jogurtu nadaje się niesłodzone pełne mleko pasteryzowane oraz świeże mleko pełnotłuste.

Mleko pasteryzowane może być stosowane bez dodatkowej obróbki. Świeże mleko należy najpierw podgrzać do 90 °C (nie gotować!) a następnie schłodzić do 35 °C. Przy zastosowaniu świeżego mleka jogurt jest nieco bardziej ścisły niż w przypadku mleka pasteryzowanego.

Jogurt i mleko muszą mieć taką samą zawartość tłuszczu.

Słoiczki nie mogą być poruszane ani wstrząsane podczas dojrzewania jogurtu.

Po przyrządzeniu jogurt musi natychmiast zostać schłodzony w lodówce.

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

Możliwe przyczyny złych efektów

Jogurt nie jest zwarty:

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

Oddzielił się płyn:

Słoiki zostały poruszone, jogurt nie został wystarczająco szybko schłodzony.

Jogurt jest ziarnisty:

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

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

Zastosowania specjalne

Sposób postępowania

- Wymieszać 100 g jogurtu z 1 litrem mleka lub przygotować mieszankę z fermentu jogurtowego zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
- Napęlnić mieszanką mleczną słoiczki jogurtowe i je zamknąć.
- Ustawić zamknięte słoiczki w naczyniu do gotowania lub na ruszcie. Słoiczki nie mogą się nawzajem dotykać.
- Natychmiast po upływie czasu przyrządzenia wstawić słoiki do lodówki. Nie poruszać przy tym niepotrzebnie słoików.

Ustawienia

Gotowanie na parze 
Temperatura: 40 °C
Czas: 5:00 godz.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Sposób postępowania

- Przygotować ciasto zgodnie z przepisem.
- Przykryć naczynie z ciastem i ustawić je na ruszcie.

Ustawienia

Gotowanie na parze 
Temperatura: 40 °C
Czas: według przepisu

Topienie żelatyny

Sposób postępowania

- Zmiękczyć **żelatynę w płatach** mocząc ją przez 5 minut w salaterce z zimną wodą. Płaty żelatyny muszą być dobrze przykryte wodą. Wycisnąć żelatynę i wylać wodę z salaterki. Wyciśnięte płaty żelatyny włożyć z powrotem do salaterki.
- Wsypać **mieloną** żelatynę do salaterki i dolać do niej tyle wody, ile jest podane na opakowaniu.
- Przykryć naczynie i ustawić je na ruszcie.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas: 1 minuta

Topienie czekolady

W urządzeniu do gotowania na parze można stopić każdy rodzaj czekolady.

Sposób postępowania

- Rozdrobnić czekoladę. Wstawić polewę czekoladową w zamkniętym opakowaniu do naczynia z perforacją.
- Większe ilości czekolady należy wkładać do naczynia do gotowania bez perforacji, do mniejszych ilości można zastosować filiżankę lub salaterkę.
- Przykryć naczynie do gotowania ew. inne naczynie folią odporną na działanie temperatury (do 100 °C) i pary lub przykrywką.
- Większą ilość należy jednokrotnie wymieszać w trakcie.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 65 °C

Czas: 20 minut

Zastosowania specjalne

Obieranie ze skórki

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela

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

 Czas

Konserwacja jabłek

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 50 °C

Czas konserwacji: 5 minut

Blanszowanie

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

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

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas blanszowania: 1 minuta

Duszenie cebuli

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

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas duszenia: 4 minuty

Zastosowania specjalne

Wytapianie słoniny

Słonina nie zostanie przyrumieniona.

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 4 minuty

Dezynfekcja naczyń

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

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

Sposób postępowania

- Umieścić wszystkie części w naczyniu do gotowania z perforacją w taki sposób, żeby się nawzajem nie dotykały (na leżąco lub otworami do dołu). Dzięki temu gorąca para będzie mogła bez przeszkód opływać poszczególne elementy.
- Wsunąć naczynie do gotowania na najniższy poziom.

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: 15 minut

Podgrzewanie ręczników

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 70 °C

Czas: 2 minuty

Dekrystalizacja miodu

Sposób postępowania

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

Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 60 °C

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

Ustawienia

Fabrycznie w Państwa urządzeniu do gotowania na parze są dokonane pewne ustawienia. Ustawienia podane w tabeli można zmienić.

Zmienianie i zapamiętywanie ustawień

Urządzenie do gotowania na parze jest **wyłączone**.

- Nacisnąć i przytrzymać $\vee$.
- Trzymając $\vee$, nacisnąć krótko 1-krotnie $\textcircled{1}$.

Na wyświetlaczu pojawia się P1.

- Naciskać $\wedge$ lub $\vee$ dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany program.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Naciskać $\wedge$ lub $\vee$ dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany status.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Wybrany status zostaje zapamiętany.

- Gdy żądane ustawienie(a) zostanie(a) zmienione, urządzenie do gotowania na parze należy wyłączyć.

Ustawienia fabryczne są zaznaczone **tłustym drukiem**.

Program		Status	Możliwe ustawienia
P1	Twardość wody	S1 S2 S3	miękka (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH) średnia (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) twarda (> 2,5 mmol/l, > 14 °dH)
P2	Głośność dźwięków sygnałów	S1 S2 S3 S4	bardzo cicho cicho głośno bardzo głośno
P3	Dźwięk przycisków	S0 S1	wył. wł.
P4	Redukcja pary	S0 S1	wył. wł.
P5	Jednostka temperatury	S1 S2	°C °F
P6	Tryb pokazowy	S0 S1	wył., urządzenie grzeje wł., urządzenie nie grzeje

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe Gotowanie na parze

Przeprowadzić testy zgodnie z opisem w broszurce "Elektryczne kuchnie, płyty kuchenne, piekarniki i grille do użytku domowego - Postępowanie przy określaniu własności użytkowych" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) rozdział "Urządzenie do gotowania na parze i urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem".

Potrawa testowa	Naczynie do gotowania	Ilość [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Zaopatrzenie w parę					
Brokuł (8.1)	1x DGGL 8	maks.	dowolnie	100	3
Rozprowadzanie pary					
Brokuł (8.2)	1x DGGL 8	300	dowolnie	100	3
Wydajność przy maksymalnym załadunku					
Groszek (8.3)	2x DGGL 1	każde 750	2, 4 ³	100	4
	2x DGGL 8	każde 1000			

 Poziom(y) wsuwania od dołu /  Temperatura /  Czas gotowania

¹ Zawsze wsuwać tacę ociekową na najniższy poziom.

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

³ Na każdym poziomie wsunąć jedno za drugim 1 x DGGL1 i 1 x DGGL8.

⁴ Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.

Wskazówki dotyczące czyszczenia i konserwacji

 Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

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

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Stosować do czyszczenia wyłącznie domowy płyn do mycia naczyń.

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

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

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

Poczekać na ostygnięcie urządzenia do gotowania na parze przed każdym czyszczeniem.

- Umyć i wysuszyć urządzenie i wyposażenie po każdym użyciu.
- Zamknąć drzwiczki urządzenia dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie całkowicie wysuszona.

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

Czyszczenie i konserwacja

Front urządzenia do gotowania na parze

Niezalecane środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać

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

■ Front urządzenia należy czyścić za pomocą czystej ściereczki gąbkowej, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Na koniec całość wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia można także zastosować czystą, wilgotną ściereczkę mikrofibrową bez żadnych środków czyszczących.

■ Osuszyć front miękką ściereczką po każdym czyszczeniu.

Komora gotowania

■ Usunąć:

- kondensat za pomocą gąbki lub gąbkowej ściereczki,
- lekkie tłuste zabrudzenia za pomocą gąbkowej ściereczki, płynu do mycia naczyń i ciepłej wody.

Grzałka w dnie po dłuższym użytkowaniu może się przebarwić pod wpływem skapujących płynów.

- Przebarwienia grzałki w dnie można usunąć za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej Miele (patrz rozdział "Wypożyczenie dodatkowe").
- Po każdym czyszczeniu zmyć powierzchnię czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.
- Po zmyciu osuszyć komorę gotowania i wewnętrzną stronę drzwiczek za pomocą ręcznika kuchennego.

Uszczelka drzwiczek jest konstrukcyjnie przewidziana na cały okres eksploatacji urządzenia. Jeśli jednak musiałaby ona zostać kiedyś wymieniona, należy wezwać serwis (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania).

Automatyczne otwieranie drzwiczek

Zwrócić uwagę na to, żeby bolec automatycznego otwierania drzwiczek nie został zaklejony przez resztki potraw.

- Zabrudzenia na bolcu otwierania drzwiczek należy **natychmiast** usunąć czystą gąbkową ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.
- Po każdym czyszczeniu zmyć powierzchnię czystą wodą, aż zostaną usunięte wszystkie pozostałości środków czyszczących.

Zbiornik wody

- Wyjąć i opróżnić zbiornik wody po każdym użyciu.
- Umyć zbiornik wody ręcznie i następnie go wysuszyć, żeby uniknąć osadów wapnia.

Czyszczenie i konserwacja

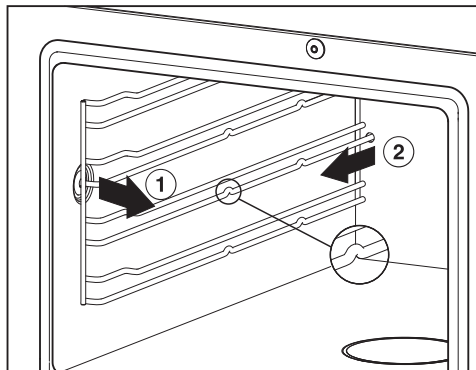
Wypożażenie

Wszystkie elementy są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

Taca ociekowa, ruszt, naczynia do gotowania

- Tacę ociekową, ruszt i naczynia do gotowania naleŹy umyć i wysuszyć po kaŹdym uŹyciu.
- Niebieskawe przebarwienia naczyń do gotowania moŹna usunąć za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej Miele (patrz rozdział "WypoŹaŹenie dodatkowe) lub octem.
- Po zastosowaniu środka czyszczącego spłukać naczynia do gotowania czystą wod, Źeby usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących.

Prowadnice boczne



- Wyciągnąć prowadnice boczne najpierw z boku ①, a następnie z tyłu ②.
- Umyć prowadnice w zmywarce do naczyń lub ręcznie, za pomocą czystej gąbkowej ściereczki, ciepłą wod z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Po czyszczeniu dobrze wcisnąć prowadnice boczne w otwory. Przy zakładaniu prowadnic zwrócić uwagę na ich prawidłowe ułożenie (patrz rysunek).

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

Odkamienianie

Zalecamy stosowanie do odkamieniania tabletek odkamieniających Miele (patrz "Wyposażenie dodatkowe"). Zostały one opracowane specjalnie dla produktów Miele, aby zoptymalizować proces odkamieniania. Inne środki odkamieniające, które poza kwasem cytrynowym zawierają również inne kwasy i/lub składniki niepożądane, jak np. chlor, mogą uszkodzić produkt. Poza tym w przypadku niedotrzymania odpowiedniej koncentracji roztworu odkamieniającego nie można zagwarantować osiągnięcia wymaganego działania.

Roztwór odkamieniacza zawiera kwasy.

Gdy roztwór odkamieniacza dostanie się na uchwyt drzwiczek lub panele metalowe, mogą się utworzyć plamy. Natychmiast zetrzeć roztwór odkamieniacza.

Po określonym czasie pracy urządzenie musi zostać odkamienione. Gdy zostanie osiągnięty moment odkamieniania, na wyświetlaczu pojawia się ilość pozostałych cykli gotowania:



Po ostatnim pozostałym procesie gotowania parowego urządzenie zostaje zablokowane.

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

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



- Naciskać przycisk wł./wyl. ① dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się 0:38 h i migający symbol S.
- Napełnić zbiornik wody zimną wodą do oznaczenia S i dodać 2 tabletki odkamieniacza Miele.
- Wsunąć zbiornik wody do oporu do urządzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces odkamieniania.

Proces odkamieniania może zostać przerwany tylko w ciągu pierwszych 6 minut. W żadnym przypadku nie wyłączać urządzenia przed zakończeniem procesu odkamieniania, ponieważ w przeciwnym razie proces będzie musiał zostać uruchomiony ponownie.

Przy czasie pozostałym ok. 15 minut rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się symbol S.

- Wyjąć i opróżnić zbiornik wody.
- Wypłukać dokładnie zbiornik wody.
- Napełnić zbiornik wody 1 litrem wody i wsunąć go do oporu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Gaśnie symbol S. Proces odkamieniania jest kontynuowany.

Czyszczenie i konserwacja

Przy czasie pozostałym ok. 11 minut rozlega się ponownie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

- Wyjąć i opróżnić zbiornik wody.
- Wypłukać dokładnie zbiornik wody.
- Napełnić zbiornik wody 1 litrem wody i wsunąć go do oporu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Gdy proces odkamieniania jest zakończony, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po odkamienianiu

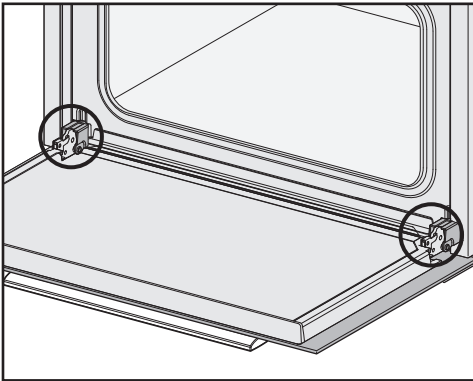
- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze.
- Wyjąć, opróżnić i wysuszyć zbiornik wody.
- Wysuszyć komorę gotowania.
- Zamknąć drzwiczki urządzenia dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie całkowicie wysuszona.

Drzwiczki

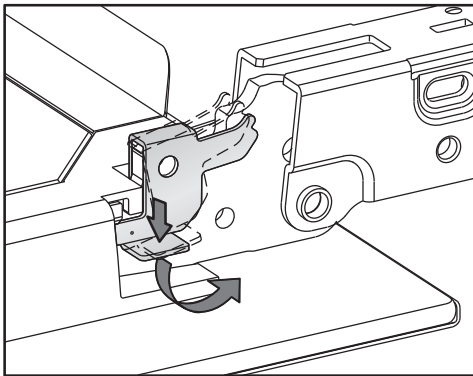
Zdejmowanie

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

Zanim będzie można zdjąć drzwiczki, należy najpierw odblokować jarzma blokujące przy zawiasach po obu stronach drzwiczek.



- Otworzyć całkowicie drzwiczki.

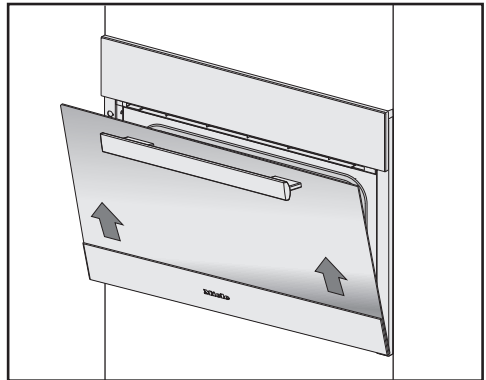


- W celu odblokowania obrócić jarzma blokujące przy obu zawiasach drzwiczek do oporu w położenie ukośne.

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia zranień przez zaczepy drzwiczek!
Zaczepy drzwiczek odbijają z powrotem w stronę urządzenia do gotowania na parze.
W żadnym wypadku nie wyciągać drzwiczek z zaczepów w położeniu poziomym.

- Zamknąć drzwiczki do oporu.

Uszkodzenie drzwiczek!
Uchwyt może się odłamać i uszkodzić szybę drzwiczek.
Nie ciągnąć drzwiczek do góry za uchwyt.
Zwrócić uwagę na to, żeby nie przekosić drzwiczek przy zdejmowaniu.



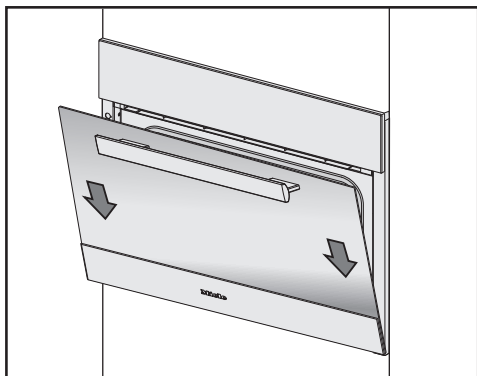
- Chwycić drzwiczki po bokach i zdjąć je z zaczepów ciągnąc równomiernie ukośnie do góry.
- Odłożyć drzwiczki na przygotowanej wcześniej powierzchni.

Czyszczenie i konserwacja

Zakładanie

Uszkodzenie drzwiczek!

Zwrócić uwagę na to, żeby nie przekosić drzwiczek przy zakładaniu.

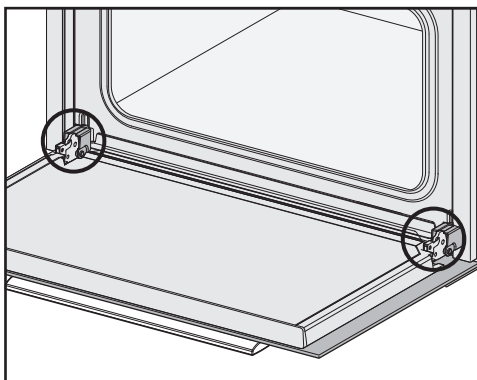


- Nasadzić drzwiczki z powrotem na zaczepy.

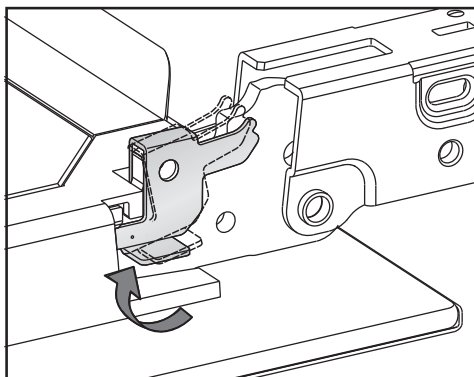
Uszkodzenie drzwiczek!

Drzwiczki mogą spaść z zaczepów i ulec uszkodzeniu, gdy nie zostaną zablokowane jarzma blokujące.

Bezwzględnie zablokować jarzma blokujące po założeniu drzwiczek na zaczepy.



- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



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

Większość problemów, występujących podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. Poniższe zestawienie powinno być w tym pomocne.

Proszę wzywać serwis (patrz okładka) wtedy, gdy nie można znaleźć lub usunąć przyczyny problemu.

 **Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!** Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które Miele nie ponosi odpowiedzialności. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez specjalistów autoryzowanych przez firmę Miele. Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można włączyć urządzenia.	Wyskoczył bezpiecznik. ■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).
	Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej. ■ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę, – wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy, – wyłączając bezpiecznik różnicowoprądowy. ■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić urządzenia, proszę wezwać elektryka lub serwis.
Urządzenie do gotowania na parze nie grzeje.	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Urządzenie do gotowania na parze można wprawdzie obsługiwać, ale grzanie w komorze gotowania nie działa. ■ Zdeaktywować tryb pokazowy (patrz rozdział "Ustawienia").
Po wyłączeniu nadal słychać odgłosy pracy wentylatora.	Wentylator kontynuuje pracę. Urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w wentylator, który odprowadza na zewnątrz opary z komory gotowania. Wentylator pracuje dalej także po wyłączeniu urządzenia do gotowania na parze. Wentylator wyłącza się automatycznie po pewnym czasie.

Co robić, gdy ...

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po włączeniu urządzenia do gotowania na parze, podczas pracy i po wyłączeniu słychać hałas (burczenie).	Taki hałas nie wskazuje na usterkę lub uszkodzenie urządzenia. Powstaje on przy pompowaniu wody.
Urządzenie do gotowania na parze po przeprowadce nie przechodzi od nagrzewania do gotowania.	Temperatura wrzenia wody się zmieniła, ponieważ nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości. ■ W celu dostosowania temperatury wrzenia należy przeprowadzić proces odkamieniania (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja – Odkamienianie").
Podczas pracy z urządzenia wydostaje się wyjątkowo dużo pary lub para wydostaje się w innych miejscach niż zwykle.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte. ■ Zamknąć drzwiczki.
	Uszczelka drzwiczek jest ułożona nieprawidłowo. ■ Docisnąć uszczelkę z powrotem na swoje miejsce, tak żeby była wszędzie równomiernie dopasowana.
	Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia. ■ Wezwać serwis do wymiany uszczelki drzwiczek.
Przy wznowieniu pracy występuje odgłos świszczania.	Po zamknięciu drzwiczek dochodzi do wyrównania ciśnienia, co może doprowadzić do wystąpienia odgłosu świszczania. Odgłos ten nie wskazuje na uszkodzenie urządzenia.
Na wyświetlaczu pokazywany jest symbol  i ewentualnie rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zbiornik wody nie jest wsunięty do oporu do urządzenia. ■ Wyjąć zbiornik wody i wsunąć go do oporu.
	W zbiorniku wody nie znajduje się wystarczająca ilość wody. Poziom wody musi się zawierać pomiędzy obydwooma oznaczeniami. ■ Napełnić zbiornik wodą.
Na wyświetlaczu pokazywany jest symbol  i liczba pomiędzy 1 i 10. Miga 0:38 h i  .	Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione. ■ Odkamienić urządzenie do gotowania na parze (patrz rozdział "Czyszczenie i konserwacja - Odkamienianie").

Problem	Przyczyna i postępowanie
<i>F44</i>	Błąd komunikacji ■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i po kilku minutach włączyć je ponownie. ■ Jeśli komunikat błędu pojawi się ponownie, wezwać serwis.
F i inne cyfry	Usterka techniczna ■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i wezwać serwis.

Wypożyczenie dodatkowe

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

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele:

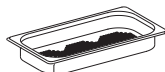


Można je również nabyć w serwisie lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Naczynia do gotowania

Dostępnych jest wiele naczyń do gotowania z perforacją i bez perforacji w różnych wielkościach:

DGGL 1



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 1,5 l / pojemność użytkowa 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (SxGxW)

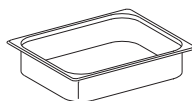
DGG 2



Naczynie do gotowania bez perforacji
pojemność 2,5 l / pojemność użytkowa 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (SxGxW)

DGG 3



Naczynie do gotowania bez perforacji
pojemność 4,0 l / pojemność użytkowa 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (SxGxW)

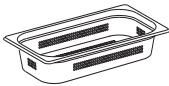
DGGL 4



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 4,0 l / pojemność użytko-
wa 3,1 l

325 x 265 x 65 mm (SxGxW)

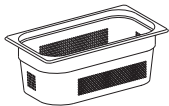
DGGL 5



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 2,5 l / pojemność użytko-
wa 2,0 l

325 x 175 x 65 mm (SxGxW)

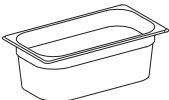
DGGL 6



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 4,0 l / pojemność użytko-
wa 2,8 l

325 x 175 x 100 mm (SxGxW)

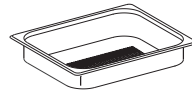
DGG 7



Naczynie do gotowania bez perforacji
pojemność 4,0 l / pojemność użytko-
wa 2,8 l

325 x 175 x 100 mm (SxGxW)

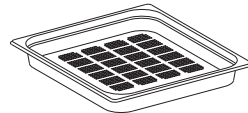
DGGL 8



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 2,0 l / pojemność użytko-
wa 1,7 l

325 x 265 x 40 mm (SxGxW)

DGGL 13



Naczynie do gotowania z perforacją
pojemność 3,3 l / pojemność użytko-
wa 2,0 l

325 x 350 x 40 mm (SxGxW)

Pokrywa do naczyń do gotowania

DGD 1/3



Pokrywa do naczyń do gotowania
325 x 175 mm

DGD 1/2



Pokrywa do naczyń do gotowania
325 x 265 mm

Wyposażenie dodatkowe

Środki do czyszczenia i pielęgnacji

Tabletki odkamieniające (6 sztuk)



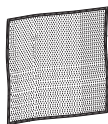
Do odkamieniania urządzenia do gotowania na parze

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej (250 ml)



Do usuwania przebarwień z naczyń do gotowania

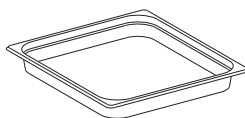
Ściereczka mikrofazowa



Do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń

Inne

DGG 21



Taca ociekowa do zbierania skapujących płynów, może być również stosowana jako naczynie do gotowania. 325 x 430 x 40 mm (SxGxW)

Ruszt



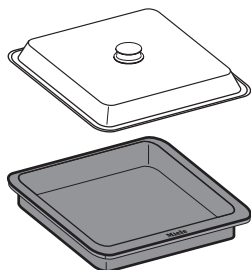
Do ustawiania własnych naczyń do gotowania

Multibrytfanna

Brytfanna z odlewu aluminiowego, z powłoką nieprzywierającą, z pokrywą ze stali szlachetnej. Przeznaczona również dla strefy na brytfannę indukcyjnej płyty grzejnej, wszystkich kuchni i piekarników.

Nie nadaje się do zastosowania na płytach gazowych!

KMB 5000-S



Maksymalne napełnienie ok. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (SxGxW)

Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

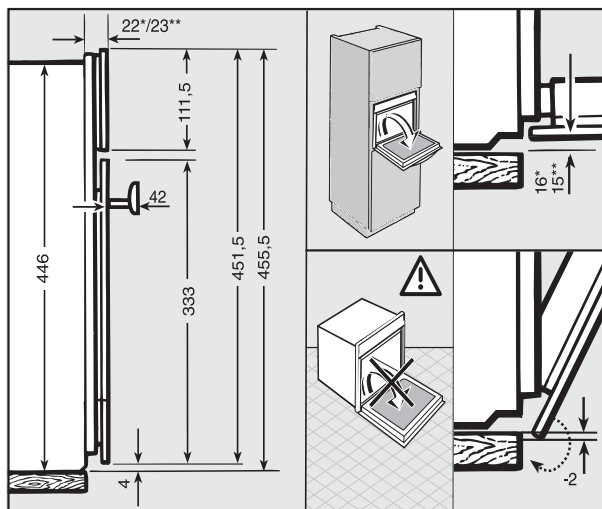
 Nieprawidłowa zabudowa może doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych!

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

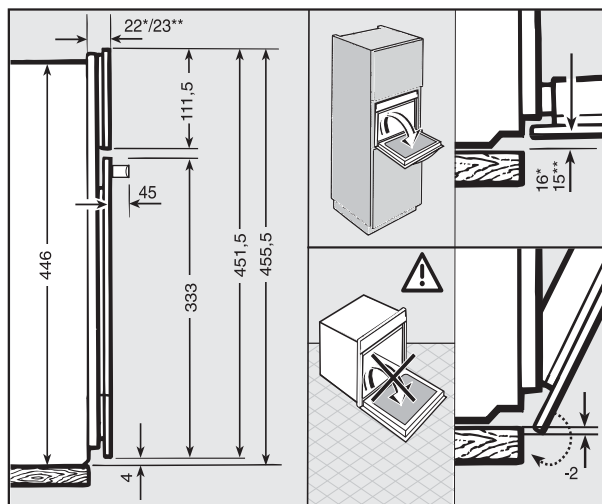
Wszystkie wymiary podane są w mm.

Szczegółowe wymiary frontu urządzenia

Front Pure



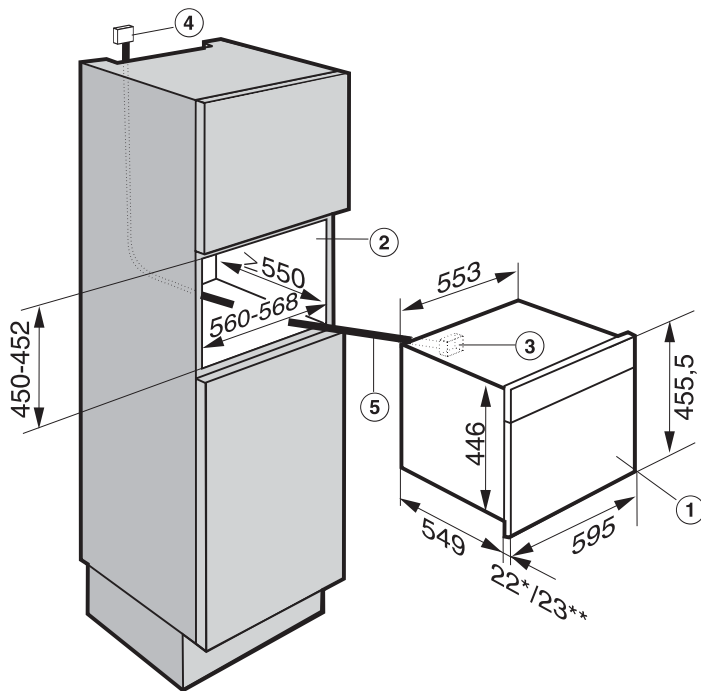
Front Contour



* Front szklany / ** Front metalowy

Wymiary do zabudowy

Zabudowa w wysokiej szafce stojącej

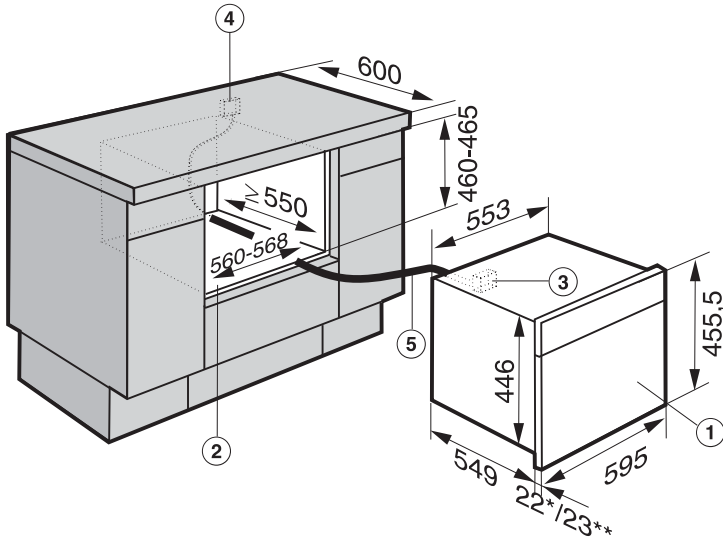


- ① Urządzenie do gotowania na parze
- ② Nisza do zabudowy
- ③ Przewód przyłączeniowy - wprowadzenie do urządzenia do gotowania na parze
- ④ Zalecana pozycja dla przyłącza elektrycznego
- ⑤ Przewód przyłączeniowy, L = 2 000 mm

* Front szklany / ** Front metalowy

Zabudowa w szafce podblatowej

Gdy urządzenie do gotowania na parze ma zostać zabudowane pod płytą grzejną, należy przestrzegać wskazówek do zabudowy oraz wysokości zabudowy płyty grzejnej (patrz instrukcja montażu płyty grzejnej).

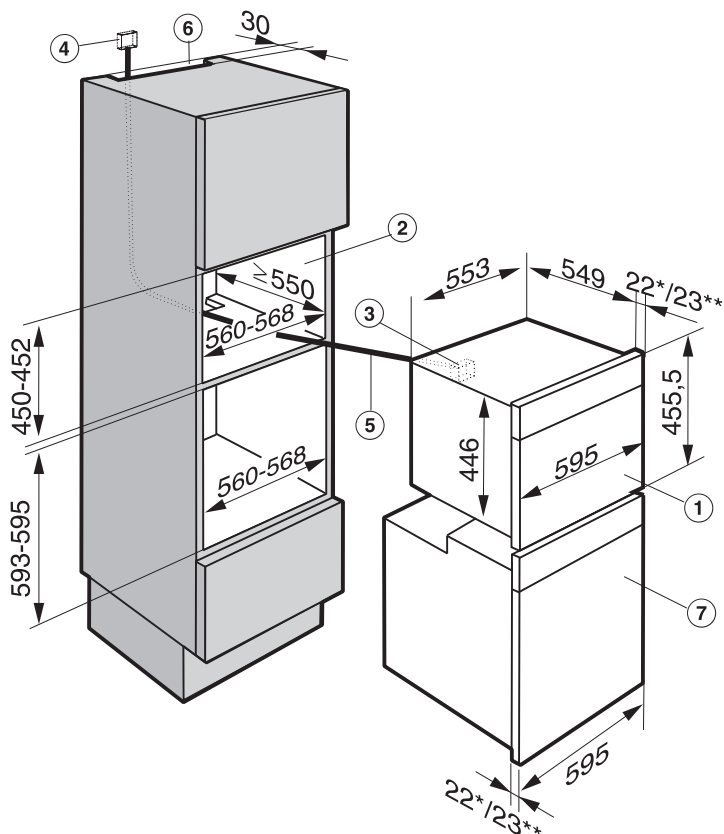


- ① Urządzenie do gotowania na parze
- ② Nisza do zabudowy
- ③ Przewód przyłączeniowy - wprowadzenie do urządzenia do gotowania na parze
- ④ Zalecana pozycja dla przyłącza elektrycznego
- ⑤ Przewód przyłączeniowy, L = 2 000 mm

* Front szklany / ** Front metalowy

Wymiary do zabudowy

Zabudowa w kombinacji z piekarnikiem



- ① Urządzenie do gotowania na parze
- ② Nisza do zabudowy
- ③ Przewód przyłączeniowy - wprowadzenie do urządzenia do gotowania na parze
- ④ Zalecana pozycja dla przyłącza elektrycznego
- ⑤ Przewód przyłączeniowy, L = 2 000 mm
- ⑥ Przekrój wentylacyjny (wymagany tylko przy zabudowie nad piekarnikiem pirolitycznym)
- ⑦ Piekarnik

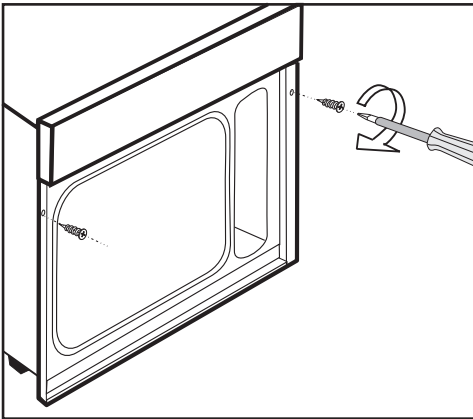
* Front szklany / ** Front metalowy

Montaż urządzenia do gotowania na parze

Nieprawidłowe wyrównanie urządzenia do gotowania na parze może spowodować wystąpienie usterek w działaniu!

Urządzenie do gotowania na parze musi być wypoziomowane, żeby wytwornica pary mogła pracować bezusterkowo. Odchylenie od poziomu może wynosić maksymalnie 2°.

- Wsunąć urządzenie do niszy do zabudowy i je wyrównać. Zwrócić uwagę na to, żeby przewód zasilający nie został przygnieciony lub uszkodzony.



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

Podłączenie elektryczne

Zaleca się podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej poprzez gniazdo. Dzięki temu zostanie ułatwiona praca serwisu. Po zabudowie urządzenia gniazdo musi być łatwo dostępne.



Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które firma Miele nie odpowiada. Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które powstaną w wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac instalacyjnych i konserwacyjnych lub napraw albo zostały spowodowane brakiem lub nieciągłością przewodu ochronnego po stronie instalacji (np. porażenie elektryczne).

Jeśli z przewodu zasilającego zostanie usunięta wtyczka lub przewód zasilający nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.

Jeżeli gniazdo nie jest więcej dostępne lub przewidziano przyłącze stałe, instalacja musi być wyposażona w urządzenie odłączające wszystkie bieguny. Za urządzenia odłączające uważa się przełączniki z przerwą pomiędzy stykami wynoszącą przynajmniej 3 mm. Należą tutaj wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki i styczniki. Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Po zakończeniu montażu należy zapewnić ochronę przed dotknięciem elementów w izolacji roboczej!

Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

Prąd zasilający

AC 230 V / 50 Hz

Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Wyłącznik różnicowoprądowy

W celu podwyższenia bezpieczeństwa zaleca się poprzeczenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym o prądzie wyzwalającym 30 mA.

Odlączanie od sieci



Szkody osobowe przez porażenie elektryczne!

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

Jeśli obwód elektryczny urządzenia ma zostać odłączony od zasilania, w zależności od wariantu instalacji elektrycznej należy wykonać jedną z poniższych czynności:

Bezpieczniki topikowe

- Całkowicie wyjąć wkładki bezpieczników z oprawek.

Bezpieczniki automatyczne

- Nacisnąć przycisk kontrolny (czerwony), żeby wyskoczył przycisk środkowy (czarny).

Bezpieczniki instalacyjne

(przynajmniej typu B lub C!)

- Przesunąć dźwignię z pozycji 1 (wł.) na 0 (wył.).

Wyłączniki różnicowoprądowe

- Przesunąć dźwignię z pozycji 1 (wł.) na 0 (wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

Podłączenie elektryczne

Wymiana przewodu podłączeniowego

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego można zastosować wyłącznie specjalny przewód typu H 05 VV-F (w izolacji PCV), który jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

Serwis, tabliczka znamionowa, gwarancja

Serwis

W przypadku wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, należy powiadomić

- swojego sprzedawcę Miele lub
- serwis fabryczny Miele.

Numer telefonu do serwisu znajduje się na okładce tej instrukcji użytkowania i montażu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego.

Tabliczka znamionowa

Tutaj proszę nakleić dołączoną do urządzenia tabliczkę znamionową. Proszę zwrócić uwagę na to, czy oznaczenie modelu zgadza się z danymi na okładce tej instrukcji użytkowania.

Okres gwarancji i warunki gwarancji

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Więcej informacji można znaleźć w dostarczonych wraz z urządzeniem warunkach gwarancji.

Miele

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: (022) 548 40 00
Fax: (022) 548 40 20
www.miele.pl

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



www.miele-shop.com

EAC

DG 6100 / DG 6200



pl-PL

M.-Nr 09 568 880 / 02