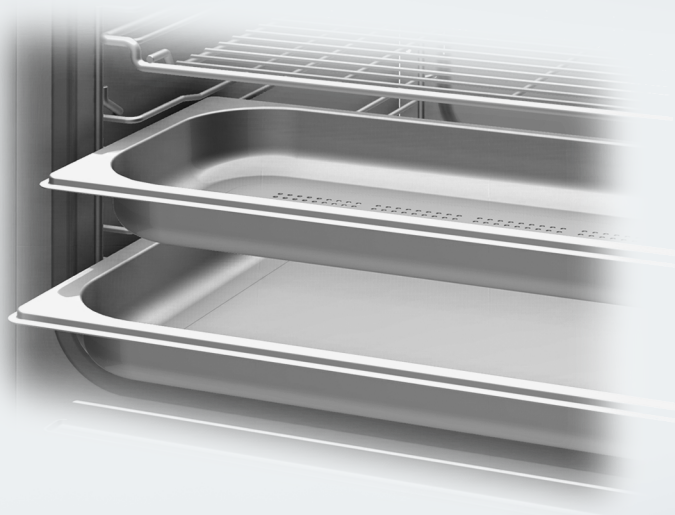


## Instrukcja użytkowania i montażu Urządzenie do gotowania na parze



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

# Spis treści

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....         | 5  |
| <b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....                 | 14 |
| <b>Przegląd</b> .....                                       | 15 |
| Urządzenie do gotowania na parze .....                      | 15 |
| Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem.....             | 16 |
| <b>Elementy sterowania</b> .....                            | 17 |
| Wyświetlacz.....  | 18 |
| Przyciski dotykowe.....                                     | 18 |
| Symbole .....   | 18 |
| <b>Opis działania</b> .....                                 | 19 |
| Zbiornik wody.....  | 19 |
| Taca ociekowa.....  | 19 |
| Temperatura .....   | 19 |
| Czas trwania.....   | 19 |
| Hałasy.....   | 20 |
| Nagrzewanie.....  | 20 |
| Gotowanie .....   | 20 |
| Redukcja pary .....   | 20 |
| <b>Pierwsze uruchomienie</b> .....                          | 21 |
| Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze ..... | 21 |
| Ustawianie twardości wody .....                             | 21 |
| Dostosowywanie temperatury wrzenia.....                     | 22 |
| <b>Ustawienia</b> .....                                     | 23 |
| <b>Obsługa</b> .....  | 26 |
| Obsługa urządzenia do gotowania na parze .....              | 26 |
| Zmiana wartości dla procesu przyrządzania .....             | 28 |
| Wstrzymywanie procesu przyrządzania .....                   | 29 |
| <b>Programy automatyczne</b> .....                          | 30 |
| <b>Warto wiedzieć...</b> .....                              | 32 |
| Cechy szczególne gotowania na parze.....                    | 32 |
| Naczynia do gotowania .....                                 | 32 |
| Taca ociekowa.....  | 33 |
| Poziom wsuwania.....  | 33 |
| Produkty głęboko mrożone .....                              | 33 |
| Temperatura .....   | 33 |
| Czas trwania.....   | 34 |

---

|   |           |
|---|-----------|
| Gotowanie z płynem.....                                   | 34        |
| Przepisy własne.....                                      | 34        |
| <b>Gotowanie na parze .....</b>                           | <b>35</b> |
| Gotowanie na parze Eco .....                              | 35        |
| Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....            | 35        |
| Warzywa .....   | 36        |
| Ryby .....  | 39        |
| Mięso .....   | 42        |
| Ryż.....  | 44        |
| Zboża.....  | 45        |
| Makarony/Wyroby mączne.....                               | 46        |
| Knedle .....  | 47        |
| Warzywa strączkowe, suszone .....                         | 48        |
| Jajka kurze .....   | 50        |
| Owoce .....   | 51        |
| Wędliny .....   | 51        |
| Skorupiaki.....   | 52        |
| Małże .....   | 53        |
| Gotowanie zestawu obiadowego .....                        | 54        |
| <b>Pozostałe zastosowania .....</b>                       | <b>56</b> |
| Podgrzewanie .....  | 56        |
| Rozmrażanie .....   | 59        |
| Blanszowanie .....  | 62        |
| Pasteryzacja .....  | 62        |
| Dezynfekcja naczyń .....                                  | 65        |
| Wyrastanie ciasta drożdżowego.....                        | 65        |
| Podgrzewanie wilgotnych ręczników .....                   | 66        |
| Topienie żelatyny .....                                   | 66        |
| Dekryształizacja miodu .....                              | 67        |
| Topienie czekolady .....                                  | 67        |
| Wytwarzanie jogurtu.....                                  | 68        |
| Wytapianie słoniny .....                                  | 69        |
| Duszenie cebuli .....                                     | 69        |
| Odsokowywanie .....                                       | 70        |
| Obieranie ze skórki.....                                  | 71        |
| Konserwacja jabłek .....                                  | 71        |
| <b>Informacje dla instytutów testowych .....</b>          | <b>72</b> |
| <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>                    | <b>73</b> |
| Czyszczenie frontu urządzenia do gotowania na parze ..... | 74        |
| Czyszczenie komory urządzenia .....                       | 75        |

# Spis treści

---

|   |           |
|---|-----------|
| Czyszczenie zbiornika wody .....                    | 76        |
| Wyposażenie .....                                   | 76        |
| Czyszczenie przewodnic bocznych .....               | 77        |
| Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze..... | 77        |
| <b>Co robić, gdy</b> .....                          | <b>79</b> |
| <b>Wyposażenie dodatkowe</b> .....                  | <b>82</b> |
| <b>Serwis</b> .....                                 | <b>83</b> |
| Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....        | 83        |
| Gwarancja .....                                     | 83        |
| <b>Instalacja</b> .....                             | <b>84</b> |
| Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....          | 84        |
| Wymiary do zabudowy .....                           | 85        |
| Zabudowa w wysokiej szafce stojącej .....           | 85        |
| Zabudowa w szafce podblatowej .....                 | 86        |
| Widok z boku.....                                   | 87        |
| Podłączenie i wentylacja .....                      | 88        |
| Zabudowa urządzenia do gotowania na parze .....     | 89        |
| Podłączenie elektryczne .....                       | 90        |

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

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

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

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

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

## Dzieci w gospodarstwie domowym

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

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia urządzenia do gotowania na parze mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. Proszę kontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia do gotowania na parze.
- ▶ 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 przyłączeniowego zostanie usunięta wtyczka lub przewód przyłączeniowy nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód przyłączeniowy, musi on zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektrotechnika na specjalny przewód przyłączeniowy (patrz rozdział „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ 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

---

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

## Prawidłowe użytkowanie

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą parę i gorące powierzchnie. Urządzenie do gotowania na parze rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o gorącą parę, komorę urządzenia, prowadnice boczne, potrawę i wyposażenie.

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

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą potrawę.

Potrawa może się przelać przy wsuwaniu lub wyjmowaniu naczyń do gotowania. Gorącą potrawą można się oparzyć.

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

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.

Po zakończeniu procesu przyrządzania w wytwornicy pary znajduje się jeszcze gorąca woda, która zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Przy wyjmowaniu i odstawianiu zbiornika wody należy uważać na to, żeby zbiornik na wodę się nie przewrócił.

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

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

▶ Naczynia z tworzyw sztucznych, które nie są odporne na temperaturę i parę, topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odporne na temperaturę (do 100 °C) i parę. Przestrzegać danych producenta naczyń.

▶ Produkty spożywcze, które są przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ułatwiająca się wilgoć może doprowadzić do korozji urządzenia do gotowania na parze. Nie przechowywać żadnych produktów spożywczych w komorze urządzenia i nie stosować do gotowania żadnych przedmiotów, które mogą rdzewieć.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.
- ▶ Maksymalne obciążenie drzwiczek wynosi 8 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach, ani też nie odstawiać na nich ciężkich przedmiotów. Zwrócić również uwagę na to, żeby nic nie przytrzasnąć pomiędzy drzwiczkami i komorą gotowania. Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone.
- ▶ Jeśli w pobliżu urządzenia do gotowania na parze używa się innego urządzenia elektrycznego, np. ręcznego miksera, należy zwrócić uwagę na to, żeby jego przewód przyłączeniowy nie został przytrzasnięty w drzwiczkach urządzenia do gotowania na parze. Izolacja przewodu mogłaby zostać uszkodzona.

### Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Zarysowania mogą spowodować zniszczenie szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek ani żadnych ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemonstrowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Czyszczenie prowadnic bocznych“). Zamontować prawidłowo prowadnice boczne z powrotem.
- ▶ Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone potrawy i napoje, które dostały się na ścianki komory gotowania ze stali szlachetnej.

### Wyposażenie

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

# 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

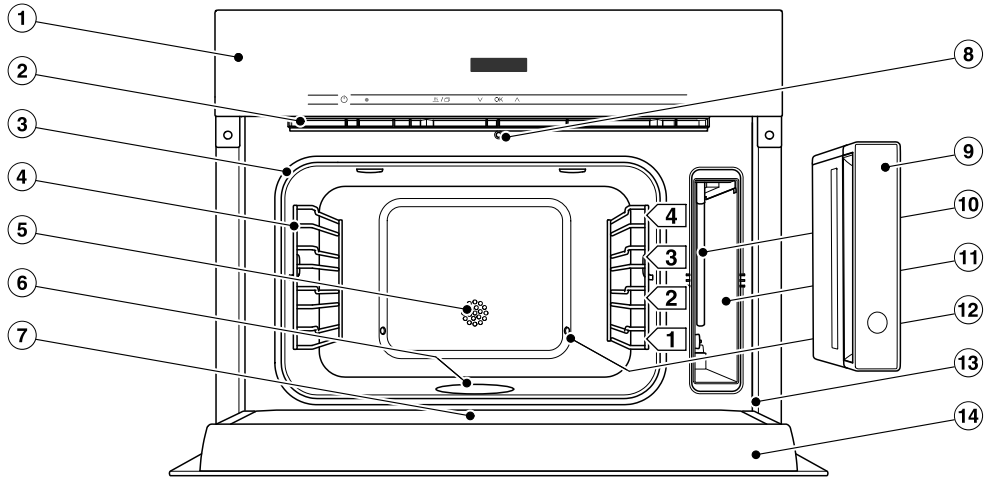
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. 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 takiego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым 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.

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

## Urządzenie do gotowania na parze



- ① Elementy sterowania
- ② Wylot oparów
- ③ Uszczelka drzwiczek
- ④ Prowadnice boczne z 4 poziomami wsuwania
- ⑤ Czujnik temperatury
- ⑥ Grzałka w dnie komory
- ⑦ Rynienka ociekowa
- ⑧ Bolec automatycznego otwierania drzwiczek do redukcji pary
- ⑨ Zbiornik wody z wyjmowaną osłoną przeciwbryzgową
- ⑩ Rurka zasysająca
- ⑪ Wnęka do wsuwania zbiornika wody
- ⑫ Wlot pary
- ⑬ Rama frontowa z tabliczką znamionową
- ⑭ Drzwiczki

# Przegląd

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

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

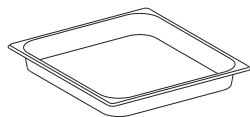
Znajduje się tam oznaczenie modelu, numer fabryczny oraz dane przyłączeniowe (napięcie/częstotliwość/maksymalna moc przyłączeniowa).

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

## Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem

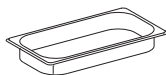
W razie potrzeby można zamówić zarówno wyposażenie dostarczone, jak i inne elementy wyposażenia (patrz rozdział „Wyposażenie dodatkowe“).

### DGG 1/1-40L



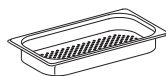
1 taca ociekowa do zbierania skapujących płynów. Tacę ociekową można wykorzystać również jako naczynie do gotowania. 375 x 394 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DGG 1/2-40L



1 naczynie do gotowania bez perforacji  
pojemność 2,2 l /  
pojemność użytkowa 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DGGL 1/2-40L



2 naczynia do gotowania z perforacją  
pojemność 2,2 l /  
pojemność użytkowa 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (szer. x głęb. x wys.)

### DMSR 1/1L

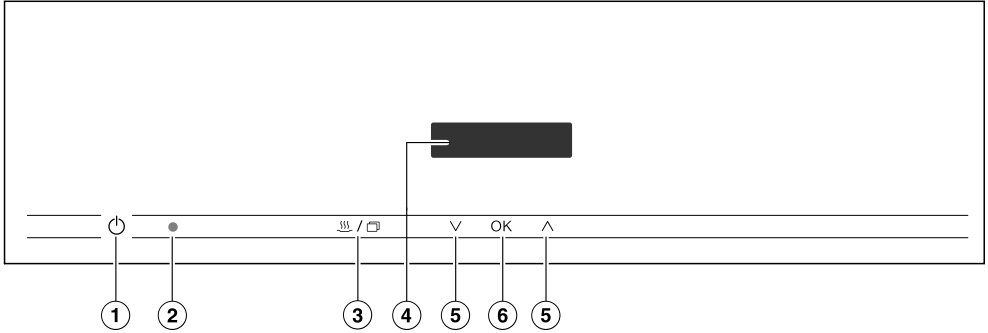




1 ruszt do ustawiania własnych naczyń

### Tabletki odkamieniające

Do odkamieniania urządzenia do gotowania na parze.





- ① Przycisk wł./wył. ① w zagłębieniu do włączania i wyłączania urządzenia do gotowania na parze
- ② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ③ Przycisk dotykowy  /  do zmiany pomiędzy gotowaniem na parze, gotowaniem na parze *ECC* i programami automatycznymi
- ④ Wyświetlacz do wyświetlania informacji dotyczących obsługi
- ⑤ Przyciski dotykowe  $\nabla$  /  $\wedge$  do zmieniania wartości i ustawień i do przewijania na listach wyboru
- ⑥ Przycisk dotykowy *OK* do potwierdzania wprowadzeń lub wyborów i do zapamiętywania ustawień

# Elementy sterowania

---

## Wyświetlacz




Na wyświetlaczu pokazywane są informacje dotyczące temperatur, czasów trwania, programów automatycznych i ustawień.

## Przyciski dotykowe

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

## Symbole

Na wyświetlaczu podczas pracy urządzenia mogą być pokazywane następujące symbole i wskazania:

| Symbol/Wskazanie  | Znaczenie  |
|---|--|
|             | Gotowanie na parze   |
|  (miga)     | Brak wody lub brak zbiornika wody  |
| <i>ECC</i>  | Gotowanie na parze <i>ECC</i>  |
| Auto <i>R</i> + cyfra(y)  | Program automatyczny   |
| Cyfry + °C  | Temperatura  |
| Cyfry + h   | Czas trwania   |
|  + cyfra(y) | Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze“) |

## Zbiornik wody

Maksymalna wielkość napełnienia wynosi 1,5 l, minimalna 0,5 l. Na zbiorniku znajdują się oznaczenia. Górne oznaczenie w żadnym razie nie może zostać przekroczone.

Zużycie wody zależy od produktu spożywczego i długości czasu przyrządzania. Ewentualnie woda musi zostać uzupełniona podczas gotowania. Gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas gotowania, zwiększa się zużycie wody.

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

Po zakończeniu procesu przyrządzania w wytwornicy pary znajduje się jeszcze resztkę gorącej wody, która zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Opróżnić zbiornik wody po każdym gotowaniu z parą.

## Taca ociekowa

Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzanie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją. Skapująca ciecz może się w niej zbierać i można łatwo usunąć płyn.

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      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Gotowanie wszystkich produktów spożywczych</li><li>– Podgrzewanie</li><li>– Gotowanie zestawu obiadowego</li><li>– Pasteryzacja</li><li>– Odsokowywanie</li></ul> |
| 85 °C       | <ul style="list-style-type: none"><li>– Delikatne gotowanie ryb</li></ul>   |
| 50–60 °C    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Rozmrażanie</li></ul>   |
| 40 °C       | <ul style="list-style-type: none"><li>– Wyrastanie ciasta drożdżowego</li><li>– Przyrządzanie jogurtu</li></ul>   |

## Czas trwania

Można ustawić czas trwania od 1 minuty (0:01) do 9 godzin i 59 minut (9:59). Gdy czas trwania wynosi więcej niż 59 minut, musi zostać podany 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 urządzenia jest najpierw rozgrzewana do ustawionej temperatury. Wzrost temperatury w komorze urządzenia jest pokazywany na wyświetlaczu.

Czas trwania fazy nagrzewania jest uzależniony od ilości i temperatury produktów spożywczych. Z reguły faza nagrzewania trwa ok. 7 minut. Przy przyrządzeniu schłodzonych lub zamrożonych produktów spożywczych i przy niskich temperaturach przyrządzania ulega ona 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 otwieraniu drzwiczek.

### Pierwsze czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

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

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

### Czyszczenie zbiornika wody

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

### Czyszczenie wyposażenia/komory urządzenia

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

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

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

### Ustawianie twardości wody

Aby urządzenie do gotowania na parze bezusterkowo działało i było odkamieniane we właściwym momencie, musi zostać ustawione na lokalną twardość wody.

Im twardsza jest woda, tym częściej urządzenie do gotowania na parze musi być odkamieniane.

Fabrycznie ustawiony jest stopień twardości 15 °d.

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

- Ustawić lokalną twardość wody (patrz rozdział „Ustawienia“).

# Pierwsze uruchomienie

---


## Dostosowywanie temperatury wrzenia

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

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

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).

- Wyjąć zbiornik wody i napełnić go do oznaczenia „max“.
- Wsunąć zbiornik wody do urządzenia.
- Uruchomić urządzenie na 15 minut w trybie gotowania na parze  (100 °C). Proszę postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa“.

## Dostosowywanie temperatury wrzenia po przeprowadzce

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

## Zmiana i zapamiętywanie ustawień

Fabrycznie w Państwa urządzeniu zostały dokonane pewne ustawienia. Można zmienić ustawienia podane w poniższej tabeli.

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

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk dotykowy ∨.
- Trzymając naciśnięty przycisk dotykowy ∨, nacisnąć krótko 1-krotnie przycisk wł./wył. ①.

Pojawia się **P1**.

- Ustawić żądany program, naciskając przycisk dotykowy ∨ lub ∧.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Pojawia się **S** i jakaś cyfra.

- Ustawić żądany status/żadaną twardość wody przez naciśnięcie przycisku dotykowego ∨ lub ∧.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Wybrany status zostaje zapamiętany.

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

# Ustawienia

Ustawienia fabryczne są zaznaczone **łustym drukiem**.

| Program |                               | Status/<br>Twardość<br>wody | Możliwe ustawienia   |
|---------|-------------------------------|-----------------------------|--|
| P1      | Twardość wody                 | 15 °                        | patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Twardość wody“           |
| P2      | Głośność sygnałów dźwiękowych | S1<br>S2<br><b>S3</b><br>S4 | bardzo cicho<br>cicho<br><b>głośno</b><br>bardzo głośno      |
| P3      | Dźwięk przycisków             | S0<br><b>S1</b>             | wył.<br><b>wł.</b>   |
| P4      | Redukcja pary                 | S0<br><b>S1</b>             | wył.<br><b>wł.</b>   |
| P5      | Jednostka temperatury         | <b>S1</b><br>S2             | °C<br>°F   |
| P6      | Tryb pokazowy                 | <b>S0</b><br>S1             | <b>wył., urządzenie grzeje</b><br>wł., urządzenie nie grzeje |



## Twardość wody

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

Można ustawić stopień twardości między 1 °d i 70 °d.

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

| Twardość wody |        | Zawartość wapnia<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ lub<br>ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ ) | Usta-<br>wienie |
|---------------|--------|---|-----------------|
| °d            | mmol/l |   |                 |
| 1             | 0,2    | 7   | 1°              |
| 2             | 0,4    | 14  | 2°              |
| 3             | 0,5    | 21  | 3°              |
| 4             | 0,7    | 29  | 4°              |
| 5             | 0,9    | 36  | 5°              |
| 6             | 1,1    | 43  | 6°              |
| 7             | 1,3    | 50  | 7°              |
| 8             | 1,4    | 57  | 8°              |
| 9             | 1,6    | 64  | 9°              |
| 10            | 1,9    | 71  | 10°             |
| 11            | 2,0    | 79  | 11°             |
| 12            | 2,2    | 86  | 12°             |
| 13            | 2,3    | 93  | 13°             |
| 14            | 2,5    | 100   | 14°             |
| 15            | 2,7    | 107   | 15°             |
| 16            | 2,9    | 114   | 16°             |
| 17            | 3,1    | 121   | 17°             |

| Twardość wody |           | Zawartość wapnia<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ lub<br>ppm ( $\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$ ) | Usta-<br>wienie |
|---------------|-----------|---|-----------------|
| °d            | mmol/l    |   |                 |
| 18            | 3,2       | 129   | 18°             |
| 19            | 3,4       | 136   | 19°             |
| 20            | 3,6       | 143   | 20°             |
| 21            | 3,8       | 150   | 21°             |
| 22            | 4,0       | 157   | 22°             |
| 23            | 4,1       | 164   | 23°             |
| 24            | 4,3       | 171   | 24°             |
| 25            | 4,5       | 179   | 25°             |
| 26            | 4,7       | 186   | 26°             |
| 27            | 4,9       | 193   | 27°             |
| 28            | 5,0       | 200   | 28°             |
| 29            | 5,2       | 207   | 29°             |
| 30            | 5,4       | 214   | 30°             |
| 31            | 5,6       | 221   | 31°             |
| 32            | 5,8       | 229   | 32°             |
| 33            | 5,9       | 236   | 33°             |
| 34            | 6,1       | 243   | 34°             |
| 35            | 6,3       | 250   | 35°             |
| 36            | 6,5       | 257   | 36°             |
| 37-45         | 6,6-8,0   | 258-321   | 37°-45°         |
| 46-60         | 8,2-10,7  | 322-429   | 46°-60°         |
| 61-70         | 10,9-12,5 | 430-500   | 61°-70°         |

# Obsługa


## Obsługa urządzenia do gotowania na parze

Woda destylowana lub nasycona dwutlenkiem węgla i inne płyny mogą uszkodzić urządzenie do gotowania na parze.

Stosować **wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną** (poniżej 20 °C).

- Napełnić zbiornik wody i wsunąć go do urządzenia.
- Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzenie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją.
- Wsunąć potrawę do komory urządzenia.
- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.




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.

Temperatura zostaje zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Aby dostać się z powrotem do ustawień temperatury, nacisnąć 2-krotnie OK.



Pojawia się  0:00 h.  
Miga 0 dla godzin.

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

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

Można śledzić wzrost temperatury. Po pierwszym osiągnięciu wybranej temperatury rozlega się sygnał.

Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania.

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


Po upływie czasu trwania procesu rozlega się sygnał.

- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze.

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

## Czyszczenie urządzenia do gotowania na parze

- Ewentualnie wyjąć tacę ociekową z komory urządzenia i ją opróżnić.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorącą wodę.

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


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

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

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

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

## Uzupełnianie wody

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

- Wyjąć zbiornik wody i napełnić go wodą.
- Wsunąć zbiornik wody z powrotem do urządzenia.

Przyrządzanie jest kontynuowane.

## Zmiana wartości dla procesu przyrządzenia

Gdy tylko proces przyrządzenia się rozpocznie, można zmienić temperaturę i czas trwania dla tego procesu przyrządzenia.

### Zmiana temperatury

- Nacisnąć 1-krotnie *OK*.

Wyświetlacz przechodzi do ustawień temperatury i temperatura miga.

- Zmienić temperaturę przez naciśnięcie przycisku dotykowego  $\vee$  lub  $\wedge$ .
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

### Zmiana czasu trwania procesu


- Nacisnąć 2-krotnie *OK*.

Wyświetlacz przechodzi do ustawień czasu trwania procesu i miga cyfra oznaczająca godziny.

- Zmienić czas trwania przez naciśnięcie przycisku dotykowego  $\vee$  lub  $\wedge$ .
- Potwierdzić za pomocą *OK*.


## Wstrzymywanie procesu przyrządzenia

Gdy otworzy się drzwiczki, proces przyrządzenia zostaje wstrzymany. Wyłącza się grzanie w komorze urządzenia. Ustawione czasy przyrządzenia zostają zapamiętane.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą parę.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie i gorącą potrawę.

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

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

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

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

Proces przyrządzenia zakończy się przed czasem, jeśli drzwiczki zostaną otwarte w ostatniej minucie czasu trwania procesu.

Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, proces przyrządzenia jest kontynuowany.

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



## Programy automatyczne

Państwa urządzenie do gotowania na parze dysponuje 20 programami automatycznymi do przyrządzania różnych warzyw. Temperatura i czas trwania są ustalone, warzywa muszą tylko zostać przygotowane zgodnie z zaleceniami (patrz tabela „Przegląd programów“).



Poczekaj najpierw na ostygnięcie urządzenia do gotowania na parze do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.








Wskazówki i porady dotyczące gotowania na parze warzyw można znaleźć w rozdziale „Gotowanie na parze“, punkt „Warzywa“.

### Korzystanie z programów automatycznych

- Przygotować warzywa i włożyć je do naczynia do gotowania z perforacją.
- Wsunąć tacę ociekową na poziom 1. Naczynie do gotowania z warzywami można wsunąć dowolnie.
- Napełnić zbiornik wody i wsunąć go do urządzenia.
- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.
- Nacisnąć przycisk dotykowy  / .

Pojawia się *ECD*.

Gdy naciśnie się przycisk dotykowy  lub , przechodzi się do programów automatycznych.

- Ustawić żądany program, np. A15, za pomocą przycisków dotykowych  lub .
- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Ustawić żądany stopień dogotowania za pomocą przycisków dotykowych  lub :
  - na chrupko 
  - na średnio 
  - na miękko 
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

## Przegląd programów

| Numer programu | Warzywa                  |                         |
|----------------|--------------------------|-------------------------|
| 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        | średnio                 |
| A18            | Szparagi, białe          | średnio                 |
| 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.

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

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



### Naczynia własne

Można stosować własne naczynia. Należy przy tym przestrzegać:

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

### Taca ociekowa

Wsunąć tacę ociekową na poziom 1, gdy przyrządzanie odbywa się w naczyniach do gotowania z perforacją. Skapująca ciecz może się w niej zbierać i można ją łatwo usunąć.

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

### Poziom wsuwania

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

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

### Produkty głęboko mrożone

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

### Temperatura

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

## Warto wiedzieć...

---

### Czas trwania

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

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

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

### Gotowanie z płynem

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

### Przepisy własne



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

## Gotowanie na parze Eco

Dla energooszczędnego gotowania na parze można zastosować program Gotowanie na parze Eco. Ten program nadaje się przede wszystkim do gotowania warzyw i ryb. Do gotowania produktów spożywczych zawierających skrobię, jak np. ziemniaki, ryż i wyroby mączne, Gotowanie na parze Eco nadaje się w mniejszym stopniu.

Zalecamy stosowanie czasów trwania i temperatur z tabel w rozdziale „Gotowanie na parze“.

W razie potrzeby potrawę można dogotować.

- Włączyć urządzenie do gotowania na parze.
- Nacisnąć przycisk dotykowy  / .

Na wyświetlaczu pojawia się *ECD*.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.
- Ustawić temperaturę i czas trwania.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Przestrzegać danych dotyczących czasów przyrządzenia, temperatur i ewentualnych wskazówek dotyczących przyrządzenia.

### Wybieranie czasu przyrządzenia ☺

Podane czasy przyrządzenia stanowią wartości orientacyjne.

- Najpierw należy wybrać krótszy czas. W razie potrzeby można dogotować.

# Gotowanie na parze

---

## Warzywa

### Produkty świeże

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

### Produkty głęboko mrożone

Głęboko mrożone warzywa nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem.

Wyjątek: Warzywa zamrożone w bloku.

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

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

### Naczynia do gotowania

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

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

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

## Poziom wsuwania

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

### Czas trwania

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

Przykład:

twarde ziemniaki, w ćwiartkach:

ok. 17 minut

twarde ziemniaki, przepołowione:

ok. 20 minut

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

## Gotowanie na parze

| Warzywa  | 🕒 [min] |
|--|---------|
| Karczochy  | 32–38   |
| Kalafior, w całości                              | 27–28   |
| Kalafior, różyczki                               | 8       |
| Fasolka, zielona                                 | 10–12   |
| Brokuł, różyczki                                 | 3–4     |
| Marchewki, całe                                  | 7–8     |
| Marchewki, przepołowione                         | 6–7     |
| Marchewki, rozdrobnione                          | 4       |
| Cykoria, przepołowiona                           | 4–5     |
| Kapusta pekińska, krojona                        | 3       |
| Groch  | 3       |
| Koper włoski, przepołowiony                      | 10–12   |
| Koper włoski, w paskach                          | 4–5     |
| Jarmuż, pokrojony                                | 23–26   |
| Ziemniaki twarde, obrane<br>w całości            | 27–29   |
| przepołowione                                    | 21–22   |
| poćwiartowane                                    | 16–18   |
| Ziemniaki przeważnie twarde, obrane<br>w całości | 25–27   |
| przepołowione                                    | 19–21   |
| poćwiartowane                                    | 17–18   |
| Ziemniaki mączyste, obrane<br>w całości          | 26–28   |
| przepołowione                                    | 19–20   |
| poćwiartowane                                    | 15–16   |
| Kalarepa, pokrojona w paski                      | 6–7     |
| Dynia, pokrojona w kostkę                        | 2–4     |
| Kolby kukurydzy                                  | 30–35   |
| Botwina, krojona                                 | 2–3     |

## Gotowanie na parze

| Warzywa                                 | 🕒 [min] |
|---|---------|
| 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 trwania

## Ryby

### Produkty świeże

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

### Produkty głęboko mrożone

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

### Przygotowanie

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

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

### Naczynia do gotowania

Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją.

### Poziom wsuwania

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

## Temperatura

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Do gotowania ryb w sosie lub w bulionie.

## Czas gotowania

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

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

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

# Gotowanie na parze

---

## Wskazówki

- Zastosowanie przypraw i ziół, np. koperku, uwypukla specyficzny smak ryby.
- Większe ryby należy gotować w pozycji pływania. Aby uzyskać konieczne podparcie, wstawić do naczynia do gotowania obróconą do góry dnem małą filiżankę itp. Założyć na nią rybę otwartym brzuchem.
- Odpadki pozostałe z opracowania ryb jak ości, płetwy i głowy można zalać zimną wodą w naczyniu do gotowania razem z warzywami rosółowymi w celu przyrządzenia **bulionu rybnego**. Gotować przy 100 °C przez 60 do 90 minut. Im dłuższy czas trwania, tym mocniejszy będzie bulion.
- Dla uzyskania  **błękitnej ryby** rybę należy gotować w wodzie z octem (proporcje woda : ocet według przepisu). Ważne jest, żeby skóry ryby nie była uszkodzona. Ryby odpowiednie do takiego przyrządzania to karp, pstrąg, lin, węgorz i łosoś.

## Ustawienia

Gotowanie na parze SSS

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela



## Gotowanie na parze

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## Mięso

### Produkty świeże

Przygotować mięso tak jak zwykle.

### Produkty głęboko mrożone

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

### Przygotowanie

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

### Czas gotowania

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

## Wskazówki

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

## Ustawienia

Gotowanie na parze SSS

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

## Gotowanie na parze

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

🕒 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## Ryż

Ryż pęcznieje podczas gotowania, dlatego musi być gotowany w płynie. W zależności od gatunku nasiąkliwość i tym samym proporcje ryżu do płynu są różne.


Podczas gotowania ryż kompletnie wchłania płyn, tak że żadne substancje odżywcze nie zostają utracone.

## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

|                      | Proporcje<br>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 trwania

## 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 trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

# 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 lepsze rezultaty.

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

### Produkty świeże

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


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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

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


 Czas trwania

## Knedle

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


Świeże knedle należy gotować w natłuszczonym naczyniu z perforacją.


## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

# Gotowanie na parze

## 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 trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania



## Gotowanie na parze

| Nienamoczone                   |  |         |
|--------------------------------|--|---------|
|                                | Proporcje<br>warzywa strączkowe : płyn | 🕒 [min] |
| <b>Fasola</b>                  |  |         |
| 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   |
| <b>Soczewica</b>               |  |         |
| Soczewica brązowa              | 1 : 2                                  | 13–14   |
| Soczewica czerwona             | 1 : 2                                  | 7       |
| <b>Groch</b>                   |  |         |
| Groch żółty                    | 1 : 3                                  | 110–130 |
| Groszek zielony, łuskany       | 1 : 3                                  | 60–70   |

🕒 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## 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 trwania: patrz tabela

|  |  [min] |
|--|---|
| <b>Wielkość S</b><br>na miękko<br>na średnio<br>na twardo  | <br>3<br>5<br>9   |
| <b>Wielkość M</b><br>na miękko<br>na średnio<br>na twardo  | <br>4<br>6<br>10  |
| <b>Wielkość L</b><br>na miękko<br>na średnio<br>na twardo  | <br>5<br>6–7<br>12  |
| <b>Wielkość XL</b><br>na miękko<br>na średnio<br>na twardo | <br>6<br>8<br>13  |


 Czas trwania

## Owoce

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

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


## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C


Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania


## Wędliny


### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 90 °C

Czas trwania: patrz tabela

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

 Czas trwania

# Gotowanie na parze

---

## 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 trwania: patrz tabela

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

 Temperatura,  Czas trwania

## Małże

### Produkty świeże

 Niebezpieczeństwo zatrucia przez zepsute małże.  
Zepsute małże mogą spowodować zatrucie pokarmowe.  
Przyrządzać wyłącznie zamknięte małże.  
Nie spożywać małży, które po gotowaniu są jeszcze zamknięte.

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


### Produkty głęboko mrożone

Rozmrozić zamrożone małże.

### Czas gotowania



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



### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas trwania: patrz tabela

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

 Temperatura,  Czas trwania

# Gotowanie na parze

## Gotowanie zestawu obiadowego

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

Przy przyrządzaniu zestawu obiadowego można zestawiać w menu różne produkty spożywcze o różnych czasach przyrządzania, np. filet z karmazyna z ryżem i brokułem.

Poszczególne produkty spożywcze wsuwa się przy tym do komory urządzenia z przesunięciem czasowym, żeby były gotowe do spożycia o tym samym czasie.

### Poziom wsuwania

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

### Temperatura

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

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

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

### Czas gotowania

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

### Przykład

#### Czasy przyrządzania produktów spożywczych

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

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

#### Wyliczenie czasów przyrządzania do ustawienia:

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

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

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

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

## Przyrządzenie menu

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

## Pozostałe zastosowania

---

### Podgrzewanie

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

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

### Naczynia do gotowania

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

### Czas

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

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

### Wskazówki

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

### Podgrzewanie produktów spożywczych

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela



## Pozostałe zastosowania

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

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

## Pozostałe zastosowania

---


| <b>Produkt spożywczy</b> | <b>🕒* [min]</b> |
|--------------------------|-----------------|
| Zupa klarowna            | 2–3             |
| Potrawa jednogarnkowa    | 4–5             |

🕒 Czas

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

## Rozmrażanie

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

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

Nie wykorzystywać pływu z rozmrażania.

Po upływie czasu wyrównawczego natychmiast poddać rozmrażany produkt dalszej obróbce.

## Temperatura

Optymalna temperatura rozmrażania wynosi 60 °C.

**Wyjątki:** mięso mielone i dziczyzna 50 °C.

## Przygotowanie i czas wyrównawczy

Do rozmrażania usunąć opakowanie.

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

Po rozmrażaniu pozostawić produkty spożywcze jeszcze na kilka minut w temperaturze pokojowej. Ten czas wyrównawczy jest konieczny, żeby przetransportować ciepło od zewnątrz do środka.

## Naczynia do gotowania

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

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

## Wskazówki

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

## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas rozmrażania: patrz tabela

Czas wyrównawczy: patrz tabela

## Pozostałe zastosowania

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

| Mrożonka   | Ilość        | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|--------------|---------|---------|---------|
| <b>Produkty mleczne</b>                            |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>Owoce</b>                                       |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>Warzywa</b>                                     |              |         |         |         |
| mrożone w bloku                                    | 300 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Ryby</b>  |              |         |         |         |
| 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       |
| <b>Dania gotowe</b>                                |              |         |         |         |
| Mięso, warzywa, dodatki/Potrawy jednogarnkowe/Zupy | 480 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Mięso</b>                                       |              |         |         |         |
| Pieczeń, w plastrach                               | po 125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |

## Pozostałe zastosowania

| <b>Mrożonka</b>                           | <b>Ilość</b> | <b>🌡️ [°C]</b> | <b>⌚ [min]</b> | <b>⌛ [min]</b> |
|---|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Mięso mielone                             | 250 g        | 50             | 15–20          | 10–15          |
|   | 500 g        | 50             | 20–30          | 10–15          |
| Gulasz                                    | 500 g        | 60             | 30–40          | 10–15          |
|   | 1000 g       | 60             | 50–60          | 10–15          |
| Wątroba                                   | 250 g        | 60             | 20–25          | 10–15          |
| Comber z zająca                           | 500 g        | 50             | 30–40          | 10–15          |
| Comber z sarny                            | 1000 g       | 50             | 40–50          | 10–15          |
| Sznicel/Kotlet/Kiełbasa                   | 800 g        | 60             | 25–35          | 15–20          |
| <b>Drób</b>                               |              |                |                |                |
| 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          |
| <b>Wypieki</b>                            |              |                |                |                |
| Wypieki z ciasta francuskiego/drożdżowego | –            | 60             | 10–12          | 10–15          |
| Wypieki/placki z ciasta ucieranego        | 400 g        | 60             | 15             | 10–15          |
| <b>Chleb/Bułki</b>                        |              |                |                |                |
| 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

## Pozostałe zastosowania

---

### Blanszowanie

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

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

- Przygotowane warzywa włożyć do naczyń do gotowania z perforacją.
- Po blanszowaniu warzywa należy szybko schłodzić w lodowatej wodzie. Następnie dobrze je odcedzić.

### Ustawienia

Gotowanie na parze SSS

Temperatura: 100 °C

Czas blanszowania: 1 minuta

### Pasteryzacja

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

#### Słoiki

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

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

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

#### Owoce

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

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

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

## Warzywa

Umyć, wyczyścić i rozkawałkować warzywa.

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

## Ilość napełnienia

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

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

## Mięso i wędliny

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

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


## Wskazówki

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

## Pasteryzacja produktów spożywczych

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

## Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: patrz tabela

Czas pasteryzacji: patrz tabela

## Pozostałe zastosowania

| Pasteryzowany produkt | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|-----------------------|---------|----------|
| <b>Jagody</b>         |         |          |
| Porzeczki             | 80      | 50       |
| Agrest                | 80      | 55       |
| Borówki czerwone      | 80      | 55       |
| <b>Owoce z pestką</b> |         |          |
| Wiśnie                | 85      | 55       |
| Mirabelki             | 85      | 55       |
| Śliwki                | 85      | 55       |
| Brzoskwinie           | 85      | 55       |
| Renklody              | 85      | 55       |
| <b>Owoce pestkowe</b> |         |          |
| Jabłka                | 90      | 50       |
| Mus jabłkowy          | 90      | 65       |
| Pigwa                 | 90      | 65       |
| <b>Warzywa</b>        |         |          |
| Fasola                | 100     | 120      |
| Fasola Jaś            | 100     | 120      |
| Ogórki                | 90      | 55       |
| Czerwone buraki       | 100     | 60       |
| <b>Mięso</b>          |         |          |
| Gotowane              | 90      | 90       |
| Pieczone              | 90      | 90       |

🌡️ Temperatura / 🕒 Czas pasteryzacji

\* Czasy pasteryzacji obowiązują dla słoików o pojemności 1,0 l. W przypadku słoików o pojemności 0,5 l czas zmniejsza się o 15 minut, przy słoikach 0,25 l o 20 minut.



### 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.

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

### Ustawienia

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

### Wyrastanie ciasta drożdżowego

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

### Ustawienia

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


## Pozostałe zastosowania

---

### Podgrzewanie wilgotnych ręczników

- 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

### Topienie żelatyny

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

#### Ustawienia

Gotowanie na parze 


Temperatura: 90 °C

Czas: 1 minuta

### Dekrytalizacja miodu

- 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)

### Topienie czekolady

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

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 65 °C

Czas: 20 minut

## Pozostałe zastosowania

---

### Wytwarzanie jogurtu

Potrzebne jest mleko i kultury jogurtowe lub ferment jogurtowy.

Stosować jogurt naturalny z żywymi kulturami bez żadnych dodatków. Jogurt po obróbce cieplnej się nie nadaje.

Jogurt musi być świeży (krótki czas przechowywania).

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

Jogurt i mleko muszą mieć taką samą zawartość tłuszczu.

Słoiczki nie mogą być poruszane ani wstrząsane podczas dojrzewania jogurtu.

Po przyrządzeniu jogurt musi natychmiast zostać schłodzony w lodówce.

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

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

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze SSS

Temperatura: 40 °C

Czas: 5:00 godz.

### 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.

### Wytapianie słoniny

Słonina nie zostanie przyrumieniona.

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C


Czas: 4 minuty

### Duszenie cebuli

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

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas duszenia: 4 minuty

## Pozostałe zastosowania

---

### Odsokowywanie

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

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

### Przygotowanie

Przebrać i umyć owoce na sok. Wyciąć uszkodzone miejsca.

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

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

### Wskazówki

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

### Odsokowywanie owoców

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 


Temperatura: 100 °C

Czas: 40-70 minut

### Obieranie ze skórki

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

### Ustawienia

Gotowanie na parze 

Temperatura: 100 °C

Czas: patrz tabela


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

 Czas

### Konserwacja jabłek

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

### Ustawienia




Gotowanie na parze 

Temperatura: 50 °C

Czas konserwacji: 5 minut

## Informacje dla instytutów testowych




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

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

<sup>4</sup> Poziom(y), <sup>2</sup> Temperatura,  Czas trwania

- 1 Wsunąć tacę ociekową na poziom 1.
- 2 Wsunąć potrawę testową do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).
- 3 Wsunąć na poziom 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.
- 4 Wsunąć na poziom 2x DGGL 1/2-40L jedno za drugim.
- 5 Test jest zakończony, gdy temperatura w najzimniejszym miejscu wynosi 85 °C.


### Potrawy testowe - gotowanie zestawu obiadowego<sup>1</sup> (Gotowanie na parze )

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

<sup>2</sup> Poziom, <sup>4</sup> Temperatura,  Czas trwania


- 1 Sposób postępowania - patrz rozdział „Gotowanie na parze“, punkt „Gotowanie zestawu obiadowego“.
- 2 Wsunąć tacę ociekową na poziom 1.
- 3 Wsunąć 1. potrawę testową (ziemniaki) do zimnej komory urządzenia (przed rozpoczęciem fazy nagrzewania).



 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

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

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

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

Do czyszczenia stosować wyłącznie domowe środki myjące.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

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

W przypadku dłuższego oddziaływania zabrudzeń ich usunięcie może być więcej niemożliwe.

Powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić.

Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

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

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

# Czyszczenie i konserwacja

---

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

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

## Czyszczenie frontu urządzenia do gotowania na parze

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

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

### Czyszczenie komory urządzenia

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

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

**Grzałka w dnie** po dłuższym użytkowaniu może się przebarwić pod wpływem skapujących płynów. Nie ma to jednak żadnego wpływu na funkcjonalność.

**Uszczelka drzwiczek** jest przewidziana konstrukcyjnie na cały okres użytkowania urządzenia. Jeśli jednak zajdzie potrzeba wymiany uszczelki drzwiczek, proszę się zwrócić do serwisu (patrz okładka tej instrukcji użytkowania).

### Czyszczenie automatycznego otwieracza drzwiczek

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

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

# Czyszczenie i konserwacja

---

## Czyszczenie zbiornika wody

- Wyjąć zbiornik wody po każdym użyciu.
- Wyjąć osłonę przeciwrozbryzgową.
- Opróżnić zbiornik wody.
- Umyć zbiornik wody ręcznie i go wysuszyć, żeby usunąć pozostałości wapnia.
- Założyć osłonę przeciwrozbryzgową z powrotem na zbiornik wody. Zwrócić uwagę na to, żeby osłona przeciwrozbryzgową prawidłowo się zatrzasnęła.

## Wyposażenie

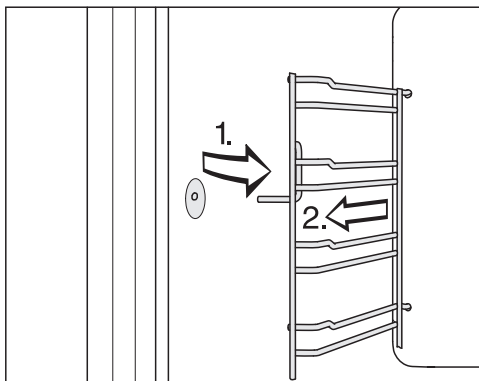
Wszystkie elementy są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

## Czyszczenie tacy ociekowej, rusztu, naczyń do gotowania

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

## Czyszczenie prowadnic bocznych

Prowadnice boczne nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.



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

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować prowadnice boczne starannie z powrotem.

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

## Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze

Zalecamy stosowanie do odkamieniania tabletek odkamieniających Miele (patrz „Wyposażenie dodatkowe“). Zostały one opracowane specjalnie dla produktów Miele, żeby zoptymalizować proces odkamieniania. Inne środki odkamieniające, które oprócz kwasu cytrynowego zawierają również inne kwasy i/lub nie są wolne od innych niepożądanych składników, jak np. chlor, mogą doprowadzić do uszkodzenia produktu. Poza tym w przypadku niedotrzymania koncentracji roztworu odkamieniającego nie można zagwarantować uzyskania koniecznego działania.

Gdy roztwór odkamieniający dostanie się na metal, mogą się utworzyć plamy.

Natychmiast wytrzeć roztwór odkamieniający.

Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione po określonym czasie działania. Gdy zostanie osiągnięty czas na odkamienianie, po włączeniu urządzenia do gotowania na parze wyświetlany jest symbol  $\text{S}$  i ilość pozostałych cykli gotowania:





Po ostatnim pozostałym cyklu gotowania urządzenie do gotowania na parze zostaje zablokowane.

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

## Czyszczenie i konserwacja


---


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


- Naciskać przycisk wł./wyl. ① dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się migający symbol  i czas odkamieniania.
- Napełnić zbiornik wody letnią wodą do oznaczenia  i dodać 2 tabletki odkamieniacza Miele.
- Począkać, aż tabletki odkamieniacza się rozpuszczą.
- Wsunąć zbiornik wody do urządzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces odkamieniania.

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

W trakcie procesu odkamieniania zbiornik wody musi zostać **dwukrotnie** wypłukany i napełniony świeżą wodą. Za każdym razem w tym momencie rozlega się sygnał i pojawia się symbol .

- Wyjąć zbiornik wody i wyjąć osłonę przeciwrozbryzgową.
- Opróżnić zbiornik wody i dokładnie go wypłukać.
- Napełnić zbiornik wody do zaznaczenia  wodą i wsunąć go do urządzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Symbol  gaśnie. Proces odkamieniania jest kontynuowany.

Po wypłukaniu zbiornika wody po raz drugi i napełnieniu go świeżą wodą. kilka minut później rozlega się sygnał. Proces odkamieniania jest zakończony.


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

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

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

| Problem  | Przyczyna i postępowanie   |
|--|--|
| <p><b>Urządzenie do gotowania na parze nie daje się włączyć.</b></p> | <p>Wyskoczył bezpiecznik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uaktywnić bezpiecznik (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li> </ul> <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć urządzenie do gotowania na parze od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę,               <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik instalacyjny/ wykręcając całkowicie z oprawki bezpiecznik topikowy lub</li> <li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li> </ul> </li> <li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika ew. wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić urządzenia, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li> </ul> |
| <p><b>Komora urządzenia się nie nagrzewa.</b></p>                    | <p>Uaktywniony jest tryb pokazowy. Pojawia się <math>\overline{NE5}</math>. Urządzenie do gotowania na parze można wprowadzić obsługiwać, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować tryb pokazowy (patrz rozdział „Ustawienia“).</li> </ul> <p>Komora urządzenia ogrzała się przez pracę zabudowanej poniżej szuflady do podgrzewania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otworzyć drzwiczki i poczekać na ostygnięcie komory urządzenia.</li> </ul>   |
| <p><b>Po wyłączeniu nadal słychać odgłosy pracy wentylatora.</b></p> | <p>Wentylator kontynuuje pracę.</p> <p>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.</p>   |

## Co robić, gdy ...

| Problem   | Przyczyna i postępowanie  |
|---|---|
| <p>Po włączeniu urządzenia do gotowania na parze, podczas pracy i po wyłączeniu słychać hałas (burczenie).</p>  | <p>Taki hałas nie wskazuje na usterkę lub uszkodzenie urządzenia. Powstaje on przy pompowaniu wody.</p>   |
| <p>Urządzenie do gotowania na parze po przeprowadce nie przechodzi od nagrzewania do gotowania.</p>   | <p>Temperatura wrzenia wody się zmieniła, ponieważ nowe miejsce ustawienia różni się od poprzedniego o co najmniej 300 m wysokości.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W celu dostosowania temperatury wrzenia należy przeprowadzić proces odkamieniania (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze“).</li> </ul> |
| <p>Podczas pracy z urządzenia wydostaje się wyjątkowo dużo pary lub para wydostaje się w innych miejscach niż zwykle.</p>   | <p>Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zamknąć drzwiczki.</li> </ul>  |
|   | <p>Uszczelka drzwiczek jest ułożona nieprawidłowo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Docisnąć uszczelkę z powrotem na swoje miejsce, tak żeby była wszędzie równomiernie dopasowana.</li> </ul>  |
|   | <p>Uszczelka drzwiczek wykazuje uszkodzenia, np. pęknięcia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis do wymiany uszczelki drzwiczek.</li> </ul>   |
| <p>Przy wznowieniu pracy występuje odgłos świszczenia.</p>  | <p>Po zamknięciu drzwiczek dochodzi do wyrównania ciśnienia, co może doprowadzić do wystąpienia odgłosu świszczenia. Odgłos ten nie wskazuje na uszkodzenie urządzenia.</p>   |
| <p>Na wyświetlaczu pokazywany jest symbol  i ewentualnie rozlega się sygnał dźwiękowy.</p> | <p>Zbiornik wody nie jest wsunięty do oporu do urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyjąć zbiornik wody i wsunąć go do oporu.</li> </ul>  |
|   | <p>W zbiorniku wody nie znajduje się wystarczająca ilość wody. Poziom wody musi się zawierać pomiędzy obydwooma oznaczeniami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Napętnić zbiornik wodą.</li> </ul>   |



| Problem   | Przyczyna i postępowanie  |
|---|---|
| <p><b>Na wyświetlaczu pokazywany jest symbol <math>\mathcal{E}</math> i liczba pomiędzy 1 i 10. Miga czas odkamieniania i <math>\mathcal{E}</math>.</b></p> | <p>Urządzenie do gotowania na parze musi zostać odkamienione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odkamienić urządzenie do gotowania na parze (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Odkamienianie urządzenia do gotowania na parze“).</li> </ul> |
| <p><i>F44</i></p>   | <p>Błąd komunikacji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i po kilku minutach włączyć je ponownie.</li> <li>■ Jeśli komunikat błędu pojawi się ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>                                     |
| <p><b>F i inne cyfry</b></p>  | <p>Usterka techniczna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć urządzenie do gotowania na parze i wezwać serwis.</li> </ul>  |

## Wyposażenie 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 Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

### Naczynia do gotowania

Firma Miele oferuje bogaty wybór naczyń do gotowania. Pod względem funkcji i wymiarów są one perfekcyjnie dopasowane do urządzeń Miele. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych produktów można znaleźć na stronie internetowej Miele.

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

### Środki do czyszczenia i pielęgnacji

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

## **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

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

Numer telefonu do serwisu Miele znajduje się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania modelu i numeru fabrycznego urządzenia.

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

## **Gwarancja**


Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

# Instalacja

---

## Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.  
Urządzenie do gotowania na parze może zostać uszkodzone przez nieprawidłowy montaż.  
Montaż urządzenia do gotowania na parze powinien być przeprowadzany wyłącznie przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach.

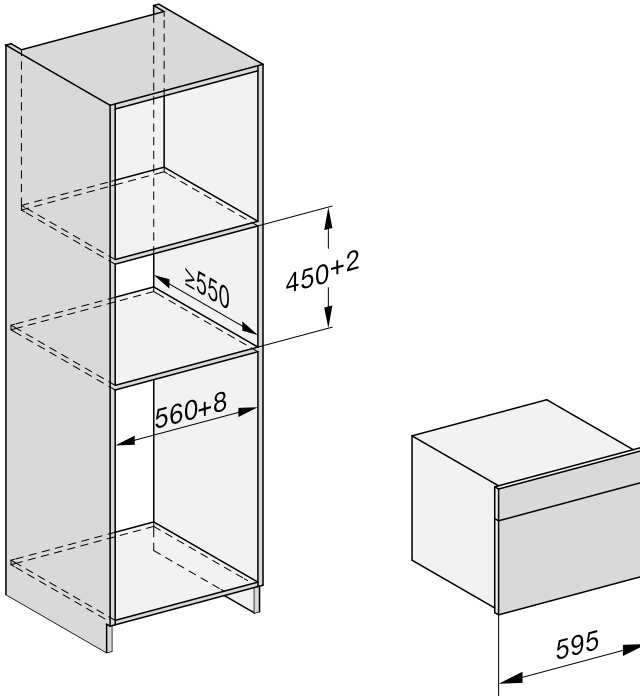
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Proszę porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda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

## Wymiary do zabudowy

Wszystkie wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w wysokiej szafce stojącej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

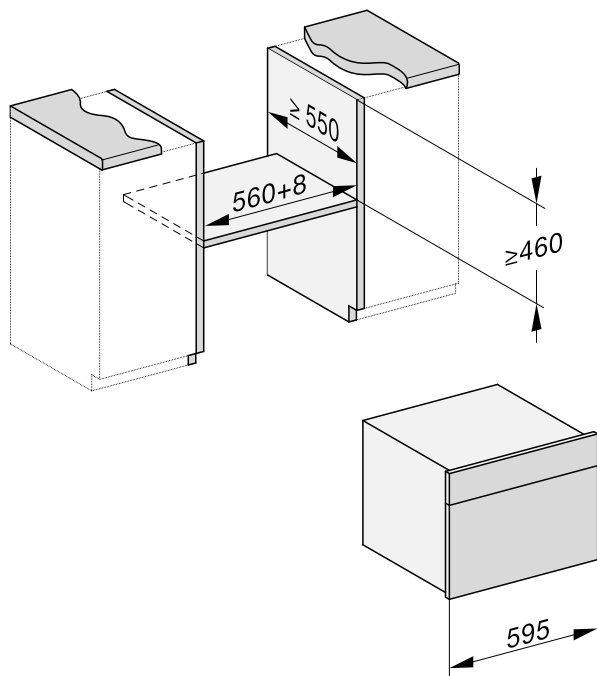


# Instalacja

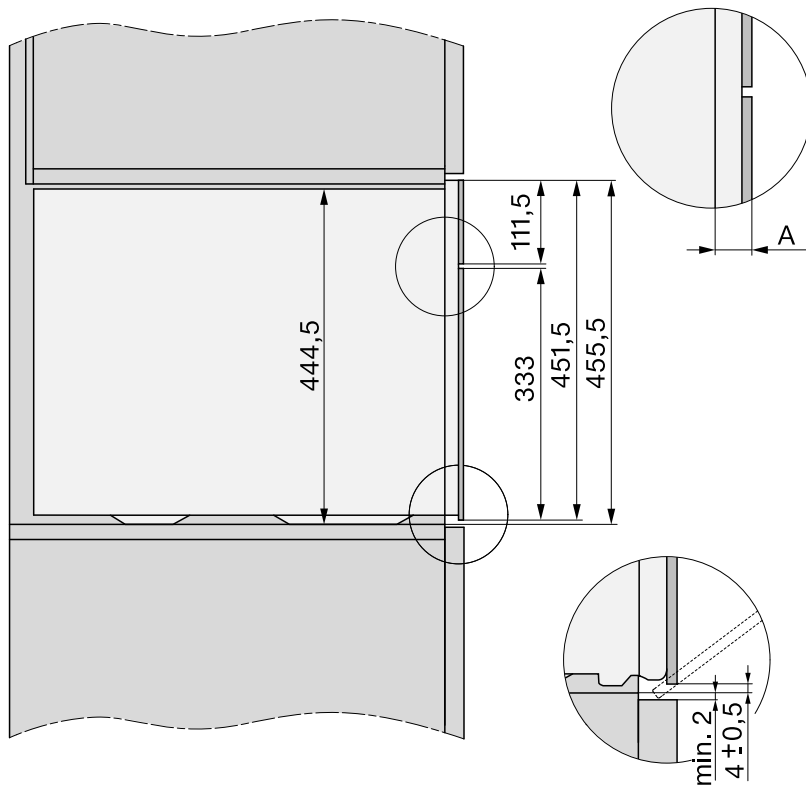
## Zabudowa w szafce podblatowej

Za niszą do zabudowy nie może być pleców szafki.

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



## Widok z boku

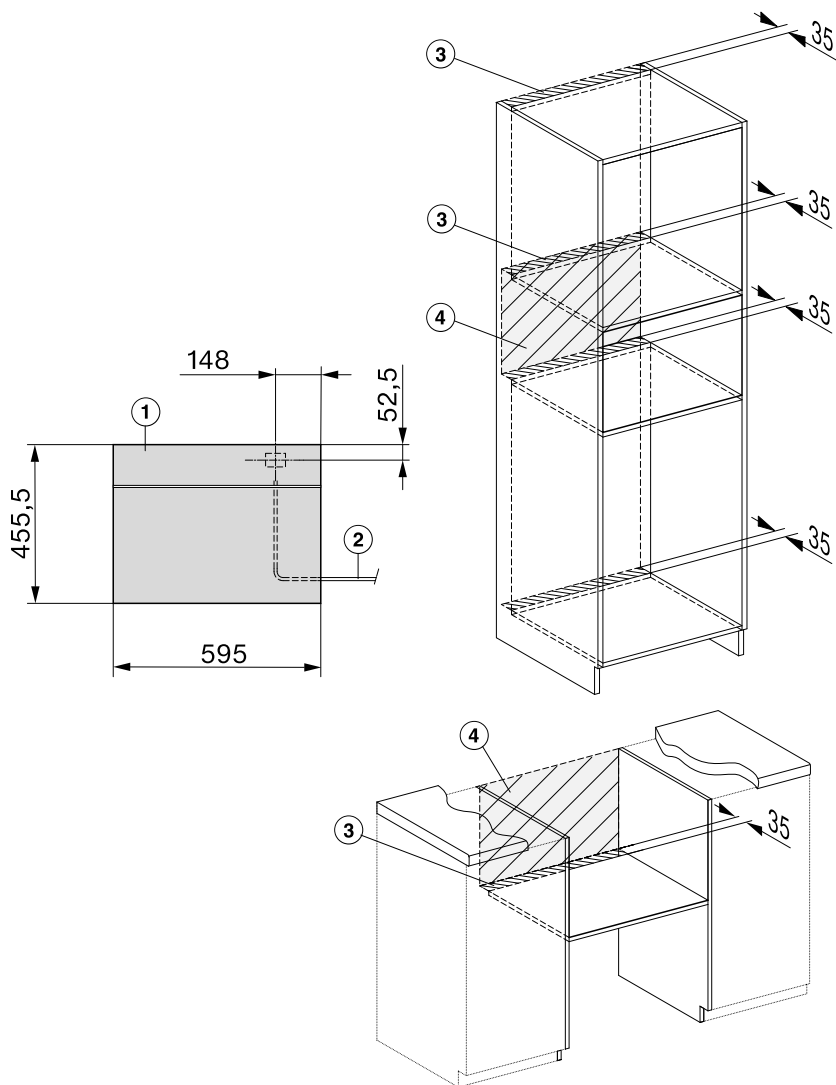


**A** Front szklany: 22 mm

Front metalowy: 23,3 mm

# Instalacja

## Podłączenie i wentylacja



① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, L = 2000 mm

③ Wycięcie pod wentylację min. 180 cm<sup>2</sup>

④ Bez przyłączy w tym obszarze



## Zabudowa urządzenia do gotowania na parze

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do urządzenia do gotowania na parze.

Szkody przez nieprawidłowy transport.

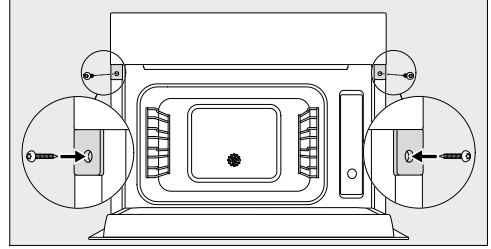
Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się urządzenie do gotowania na parze za uchwyt.

Wykorzystywać do przenoszenia uchwyty po bokach obudowy.

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

Odchylenie od poziomu może wynosić maksymalnie 2°.

- Wsunąć urządzenie do gotowania na parze do szafki do zabudowy i je wyrównać.  
Zwrócić uwagę na to, żeby nie przytrzasnąć ani nie uszkodzić przewodu przyłączeniowego.
- Otworzyć drzwiczki.




- 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).
- Podłączyć urządzenie do gotowania na parze do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić wszystkie funkcje urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.

# Instalacja

## Podłączenie elektryczne

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

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

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

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub nieciągłością przewodu ochronnego (np. porażenie prądem).

Jeśli z przewodu przyłączeniowego zostanie usunięta wtyczka lub przewód przyłączeniowy nie jest wyposażony we wtyczkę, urządzenie do gotowania na parze musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez elektroinstalatora.

Jeśli gniazdo nie będzie więcej dostępne lub przewidziano przyłącze stałe, po stronie instalacji musi występować urządzenie rozłączające wszystkie bieguny. Jako urządzenia rozłączające obowiązują ogólnie dostępne przełączniki z rozwarciem styków przynajmniej 3 mm. Należą tutaj przełączniki 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

## Dane przyłączeniowe

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 poprzedzenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym o prądzie wyzwalającym 30 mA.

## Wymiana przewodu przyłączeniowego

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego należy zastosować kabel typu H 05 VV-F o odpowiednim przekroju, który jest dostępny u producenta lub w serwisie.

## Odłączanie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Przywrócenie zasilania podczas prac serwisowych i/lub konserwacyjnych może doprowadzić do porażenia prądem.

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

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

### Bezpieczniki automatyczne

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

### Bezpieczniki instalacyjne

- Przełączniki ochronne, przynajmniej typu B lub C: przestawić dźwignię z 1 (wł.) na 0 (wył.).

### Wyłączniki różnicowoprądowe

- Przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (wł.) na 0 (wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.







# 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](http://www.miele.pl)

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

DG 2740, DG 2840

pl-PL

M.-Nr 11 266 270 / 00