


Instrukcja użytkowania i montażu Piekarnik z kuchnią mikrofalową



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6
Ochrona środowiska naturalnego	17
Przegląd	18
Elementy sterowania	19
Przycisk wł./wył.	20
Czujnik zbliżeniowy	20
Przyciski dotykowe	21
Wyświetlacz dotykowy	23
Symbole	24
Zasady obsługi	25
Wybieranie punktu menu	25
Przewijanie	25
Wychodzenie z menu.....	25
Zmiana wartości lub ustawienia.....	25
Zmiana ustawienia na liście wyboru	25
Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych.....	25
Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego.....	25
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego.....	25
Wprowadzanie liter	26
Wyświetlanie menu kontekstowego.....	26
Przesuwanie wpisów	26
Wyświetlanie wysuwanego menu	26
Pomoc	26
Aktywacja MobileStart	26
Wyposażenie	27
Tabliczka znamionowa	27
Zakres dostawy.....	27
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe	27
Zabezpieczenia	30
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean	30
Pierwsze uruchomienie	31
Miele@home	31
Ustawienia podstawowe.....	32
Pierwsze nagrzewanie piekarnika.....	33
Ustawienia	34
Przegląd ustawień	34
Wywoływanie menu „Ustawienia“	37
Język 	37
Godzina	37
Data	38
Oświetlenie	38
Ekran startowy	38
Wyświetlacz	38

Głośność.....	39
Jednostki	39
Quick Mikrofale.....	39
Popcorn.....	39
Booster	39
Temperatury proponowane	40
Moce proponowane	40
Przedłuż. pracy wentylatora chł.....	40
Czujnik zbliżeniowy	41
Bezpieczeństwo	41
Rozpoznawanie frontu	42
Miele@home	42
Przeprowadzanie Scan & Connect	43
Zdalne sterowanie	43
Aktywacja MobileStart	43
SuperVision	43
RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)	44
Wersja oprogram.	45
Informacje prawne	45
Handel.....	45
Ustawienia fabryczne.....	45
Czas pracy (razem).....	45
Alarm i minutnik	46
Korzystanie z funkcji Alarm	46
Korzystanie z funkcji Minutnik	47
Menu główne i podmenu.....	48
Tryb mikrofalowy	50
Sposób działania	50
Wybór naczyń	50
Odpowiednie naczynia.....	51
Nieodpowiednie naczynia	52
Test naczyń	53
Pokrywa.....	54
Obsługa	55
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	55
Zmiana temperatury i temperatury wewnętrznej.....	55
Zmiana mocy mikrofal.....	56
Ustawianie czasów przyrządzania.....	56
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania	56
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania	57
Wstrzymywanie procesu w programie Mikrofale	57
Przerywanie procesu przyrządzania.....	57

Spis treści

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia	57
Booster.....	58
Rozgrzewanie	58
Crisp function.....	59
Zmiana programu	59
Quick Mikrofale i Popcorn.....	60
Programy automatyczne.....	61
Kategorie.....	61
Korzystanie z programów automatycznych	61
Wskazówki użytkowe.....	61
Szukanie.....	62
Zastosowania specjalne	63
Rozmrażanie	63
Suszenie.....	66
Podgrzewanie.....	67
Podgrzewanie naczyń	70
Wyrastanie ciasta.....	70
Utrzymywanie ciepła.....	70
Pieczenie delikatne.....	70
Program szabasowy	72
Gotowanie	74
Pasteryzacja	76
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe	78
MyMiele	79
Programy własne	80
Pieczenie wypieków	83
Porady dotyczące wypieków.....	83
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	83
Wskazówki dotyczące programów	83
Pieczenie mięs.....	85
Porady dotyczące pieczenia mięs	85
Wskazówki dotyczące tabel ustawień.....	85
Wskazówki dotyczące programów	86
Pieczeniometer.....	87
Grillowanie	89
Porady dotyczące grillowania	89
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	89
Wskazówki dotyczące programów	90
Czyszczenie i konserwacja	91
Nieodpowiednie środki czyszczące	91
Usuwanie normalnych zabrudzeń	92
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń.....	93
Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla.....	94

Co robić, gdy...	95
Serwis	99
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	99
Gwarancja.....	99
Instalacja	100
Wymiary do zabudowy	100
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej	100
Widok z boku	101
Przyłącza i wentylacja	102
Zabudowa piekarnika	103
Podłączenie elektryczne	104
Tabele ustawień	105
Ciasto ucierane	105
Ciasto zagniatane	106
Ciasto drożdżowe	107
Ciasto serowo-olejowe	107
Ciasto biszkoptowe	108
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka	108
Pikantne przekąski	109
Wołowina.....	110
Cielęcina	111
Wieprzowina	112
Jagnięcina, dziczyzna.....	113
Drób, ryby	114
Informacje dla instytutów testowych	115
Potrawy testowe wg EN 60350-1	115
Potrawy testowe wg EN 60705 (program Mikrofale )	116
Dane techniczne	117
Deklaracja zgodności	117
Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego.....	117
Prawa autorskie i licencje	118

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Dla ułatwienia piekarnik z kuchnią mikrofalową jest dalej określany jako piekarnik lub po prostu urządzenie.

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

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

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

► Ten piekarnik jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

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

► Używać piekarnika wyłącznie w warunkach domowych do rozmrażania, podgrzewania, gotowania, pieczenia, grillowania i pasteryzacji produktów spożywczych.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

► Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.

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

Nigdy nie stosować piekarnika do przechowywania i suszenia materiałów palnych.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

Dzieci w gospodarstwie domowym

▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać piekarnika.

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika, 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 bez nadzoru.

▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Piekarnik rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia.

Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.

▶ 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.

Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

▶ W przypadku uszkodzenia piekarnika, po włączeniu mogłaby nastąpić emisja mikrofal poza urządzenie, co z kolei oznacza zagrożenie dla użytkownika. Nie korzystać piekarnika w następujących przypadkach:

- drzwiczki są wykrzywione.
- zawiasy drzwiczek są obłuzowane.
- na obudowie, drzwiczkach, uszczelce drzwiczek lub na ściankach komory urządzenia widoczne są dziury lub pęknięcia.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ 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. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi zostać odłączony od sieci elektrycznej. Należy to zapewnić w następujący sposób:

- wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
- wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
- wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka; nie ciągnąć przy tym za kabel przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.

▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

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

Prawidłowe użytkowanie






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

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


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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć urządzenie i zdusić płomień, zamykając drzwiczki.
- ▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzania.
- ▶ Proszę pamiętać, że czasy przy gotowaniu, podgrzewaniu, rozmrażaniu w programach z mikrofalami są często krótsze, niż w programach bez mikrofal. Zbyt długi czas włączenia prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu produktu spożywczego. W programach grillowych przestrzegać zalecanych czasów. Nie stosować programu Mikrofale  do suszenia np. kwiatów, ziół, chleba lub bułek. Nigdy nie stosować programów grillowych do suszenia kwiatów lub ziół. Zastosować programy Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne  i bezwzględnie nadzorować procesy.
- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Piekarnik może zostać uszkodzony przez zator cieplny. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Jeśli dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.
- ▶ Piekarnik nie nadaje się do czyszczenia i dezynfekcji przedmiotów pierwszej potrzeby, ponieważ mogą przy tym występować wysokie temperatury. Przy wyjmowaniu przedmiotów można się oparzyć.
- ▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkt spożywczy lub go mieszać, żeby został równomiernie podgrzany i przestrzegać podanych czasów wyrównawczych przy podgrzewaniu, rozmrażaniu i gotowaniu. Czasy wyrównawcze to czasy spoczynkowe, w których temperatura rozkłada się równomiernie w potrawie.
- ▶ Przy gotowaniu, szczególnie przy podgrzewaniu płynów w programie Mikrofale , może się zdarzyć, że temperatura wrzenia zostanie wprawdzie osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie. To zatrzymanie wrzenia może prowadzić do wybuchowego przegotowania, tak że przy wyjmowaniu naczyń mogą się Państwo oparzyć gorącym płynem. W niekorzystnych okolicznościach ciśnienie może być tak silne, że drzwiczki same się otworzą. Wymieszać płyn przed podgrzewaniem lub gotowaniem. Po podgrzewaniu odczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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


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

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

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

Wcześniej należy wielokrotnie nakłuć skorórkę żółtka.

▶ Gdy podgrzewane są jajka ze skorupkami, pękają one, także po wyjęciu z komory urządzenia.

Jajka w skorupkach gotować tylko w specjalnym naczyniu. Nie podgrzewać jajek gotowanych na twardo w programie Mikrofale .

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

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

▶ Termometry rtęciowe lub cieczowe nie nadają się do wysokich temperatur i łatwo się tłuką.


Do mierzenia temperatury produktów spożywczych należy stosować wyłącznie dostarczony wraz z urządzeniem pieczeniometer Miele.


▶ Poduszki wypełnione ziarnami, pestkami wiśni lub żelem i podobne rzeczy mogą się zapalić, także gdy po podgrzewaniu zostaną wyjęte z komory urządzenia.

Nie podgrzewać ich w piekarniku.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

▶ Naczynia plastikowe nieodpowiednie do mikrofal mogą zostać zniszczone w programie Mikrofale  i w programach z mikrofalami, uszkadzając piekarnik.

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

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

W programach bez mikrofal stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.


▶ Zagrożenie pożarowe przez pojemniki z materiałów palnych. Pojemniki jednorazowe z tworzyw sztucznych muszą wykazywać właściwości wymienione w rozdziale „Tryb mikrofalowy“, punkt „Wybór naczyń“.


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



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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Gdy korzysta się z piekarnika bez potrawy lub z niewłaściwym załadunkiem w programie Mikrofała  lub w programach z mikrofalami, piekarnik może zostać uszkodzony.

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

Nie stosować żadnych programów z mikrofalami do podgrzewania naczyń lub suszenia ziół. Zamiast tego zastosować program Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne .

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

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

▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 8 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik może zostać uszkodzony.

Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone produkty spożywcze, które dostały się na ścianki komory urządzenia ze stali szlachetnej.
- ▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości. Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.
- ▶ Stosować wyłącznie dostarczony wraz z urządzeniem pieczeniometer Miele. Jeśli pieczeniometer jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na nowy oryginalny pieczeniometer Miele.
- ▶ Tworzywo sztuczne pieczeniometra może się stopić w bardzo wysokich temperaturach. Nie stosować pieczeniometra w programach grillowania. Nie przechowywać pieczeniometra w komorze urządzenia.

Utylizacja opakowania

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

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

Utylizacja starego urządzenia

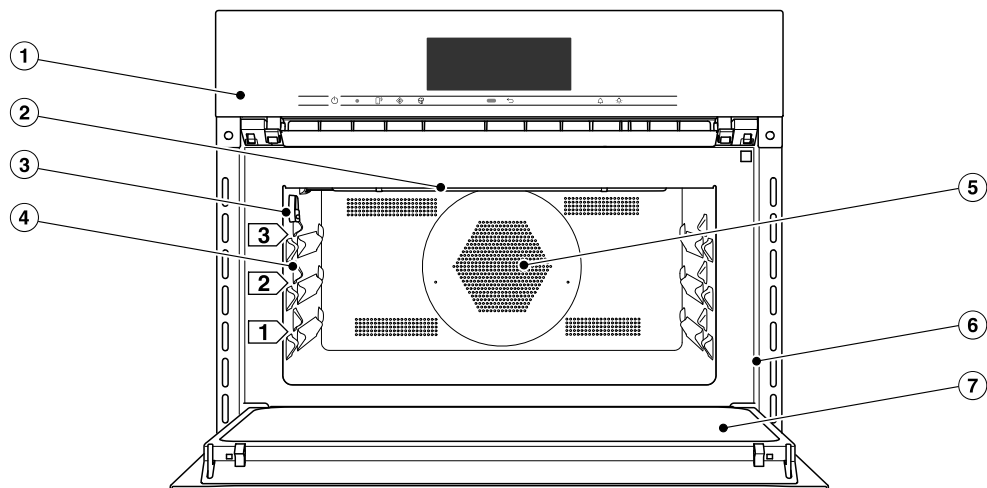
Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku.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



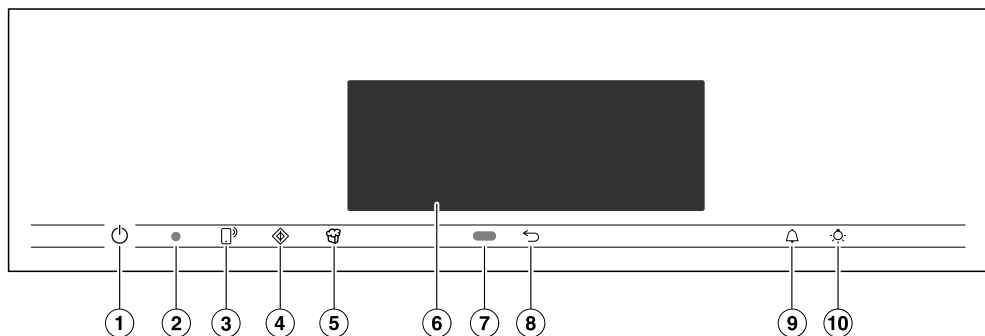
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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








Przegląd

Piekarnik




- ① Elementy sterowania
- ② Grzałka grzania górnego/grilla
- ③ Gniazdo przyłączeniowe dla pieznomierza
- ④ 3 poziomy do umieszczenia tacy szklanej i rusztu
- ⑤ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową
- ⑥ Rama frontowa z tabliczką znamionową
- ⑦ Drzwiczki



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


Elementy sterowania

Przycisk wł./wył.

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

Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik.

Czujnik zbliżeniowy




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

Gdy zostały uaktywnione odpowiednie ustawienia, można włączyć oświetlenie w komorze urządzenia, włączyć piekarnik lub potwierdzić sygnały dźwiękowe (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Czujnik zbliżeniowy“).




Przyciski dotykowe

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

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

Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Aby sterować piekarnikiem przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja MobileStart jest dostępna.</p> <p>Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować piekarnikiem za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).</p>
	<p>Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Quick Mikrofałe. Proces gotowania przebiega z wstępnie ustawioną mocą mikrofal 600 W i czasem gotowania 1 minuta (patrz rozdział „Quick Mikrofałe“). Poprzez wielokrotne naciśnięcie tego przycisku dotykowego można stopniowo zwiększyć czas gotowania.</p> <p>Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.</p>
	<p>Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Popcorn. Proces przyrządzania odbywa się z mocą 850 W i czasem trwania 2:50 min (patrz rozdział „Popcorn“).</p> <p>Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.</p>

Elementy sterowania

Przycisk dotykowy	Funkcja
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.
	Gdy na wyświetlaczu pokazywane jest jakieś menu lub odbywa się jakiś proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego w każdej chwili można ustawić czas minutnika (np. do gotowania jajek) lub czas alarmu (ustaloną godzinę) (patrz rozdział „Alarm i minutnik“).
	Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia. W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.

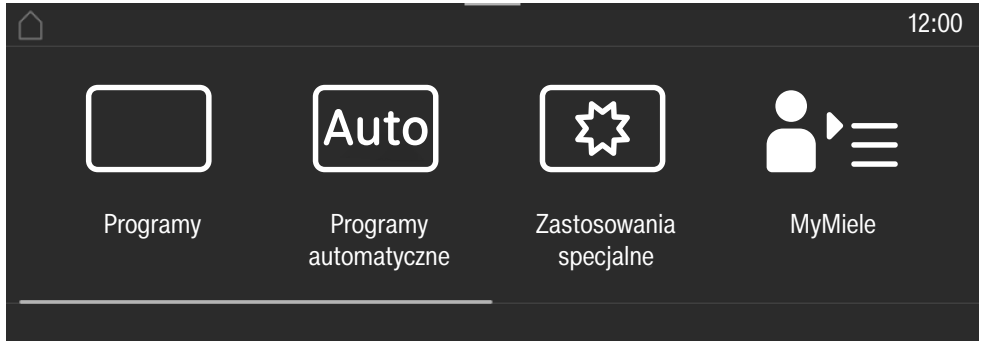
Wyświetlacz dotykowy

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


Dotykać wyświetlacza dotykowego wyłącznie palcami.

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


Wyświetlacz dotykowy jest podzielony na kilka obszarów.



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

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

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

Dodatkowo mogą być wyświetlane dalsze symbole, np. SuperVision .

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










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

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

Elementy sterowania

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

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

Piekarnik obsługuje się poprzez wyświetlacz dotykowy, naciskając wybrane punkty menu.

Każde dotknięcie możliwej do wybrania opcji powoduje zmianę koloru odpowiednich znaków (słowa i/lub symbolu) na kolor **pomarańczowy**.

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

Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć żądane pole lub żądaną wartość na wyświetlaczu dotykowym.



Przewijanie

Można przewijać w prawo lub w lewo.

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

Pasek w dolnym obszarze wskazuje aktualną pozycję w menu.

Wychodzenie z menu

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

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

Zmiana wartości lub ustawienia

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Nacisnąć żądane ustawienie.

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

Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych

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

Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego

- Nacisnąć palcem na wartość znajdującą się pośrodku bębna cyfrowego. Pojawia się klawiatura numeryczna.

- Nacisnąć palcem na żądane cyfry.

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


Za pomocą strzałki kasuje się ostatnio wprowadzoną cyfrę.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

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

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

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

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

Zasady obsługi

Wprowadzanie liter

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

- Naciskać żądane litery lub znaki.

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

- Nacisnąć Zapamiętaj.

Nazwa zostaje zapamiętana.

Wyświetlanie menu kontekstowego

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


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

Przesuwanie wpisów

Kolejność programów własnych lub wpisów można zmienić w punkcie MyMiele.

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

Wyświetlanie wysuwanego menu

Podczas przyrządzania można włączyć lub wyłączyć ustawienia, jak np. Booster lub Rozgrzewanie oraz funkcję Wi-Fi .


- Rozwinąć wysuwane menu przez pociągnięcie za pomarańczową linię do dołu poza wiersz nagłówkowy.
- Wybrać ustawienie do zmiany. Aktywne ustawienia są zaznaczone na pomarańczowo. Nieaktywne ustawienia są, w zależności od wybranego schematu kolorystycznego, zaznaczone na czarno lub na biało (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Wyświetlacz“).
- Zwinąć wysuwane menu z powrotem do góry lub dotknąć wyświetlacza poza oknem menu, żeby zamknąć wysuwane menu.


Pomoc

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


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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiach.

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

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

Zakres dostawy

- instrukcja użytkowania i montażu do obsługi funkcji piekarnika i mikrofal
- zeszyt z przepisami
- pieczeniometer
- wkręty do zamocowania piekarnika w szafce do zabudowy
- różne wyposażenie

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

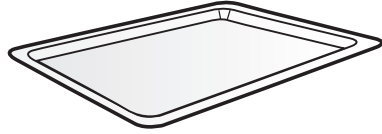
Zasadniczo Państwa piekarnik dysponuje tacą szklaną, rusztem i pieczeniometerem.

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

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


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

Taca szklana

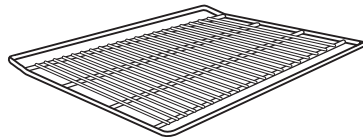



Taca szklana nadaje się do wszystkich programów.

Taca szklana może zostać uszkodzona przez duże wahania temperatury. Nie ustawiać tacy szklanej na zimnych powierzchniach, jak np. blat roboczy z granitu lub płytek ceramicznych, lecz na odpowiedniej podkładce.

- **Zawsze** stosować tacę szklaną w programie Mikrofale , także jako powierzchnię ustawczą dla mniejszych form.
- Obciążenie tacy szklanej może wynosić maksymalnie 8 kg.

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem



Ruszt **nie jest** przeznaczony do stosowania w programie Mikrofale . Ruszt można stosować we wszystkich innych programach z i bez mikrofal.

Wypożażenie

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Ruszt rozgrzewa się przy przyrządzeniu.

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

Piekarnik i ruszt mogą zostać uszkodzone przez możliwe iskrzenie.

Nie stosować rusztu do przyrządzenia w programie Mikrofale .

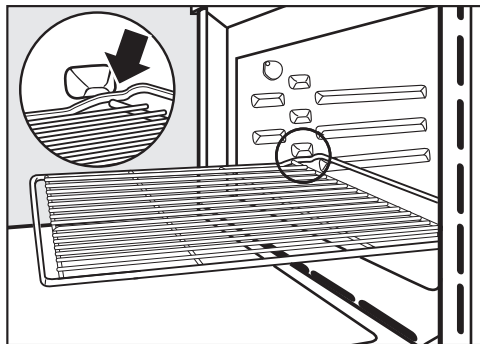
Nie kłaść rusztu na dnie komory urządzenia, lecz wsunąć go na jakiś poziom.

Stosowanie rusztu

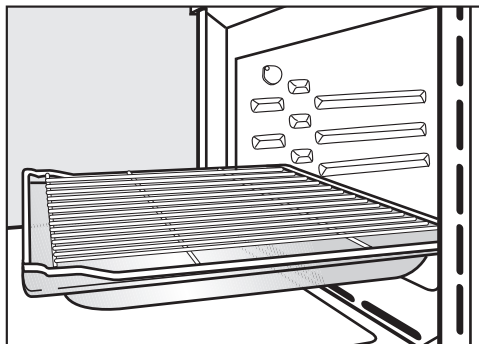
Ruszt jest wyposażony w zabezpieczenie przed wypadnięciem. To zabezpieczenie zapobiega całkowitemu wypadnięciu rusztu z przewodnic przy częściowym wysunięciu.

Gdy ruszt zostanie wsunięty niewłaściwą stroną, ochrona przed wypadnięciem nie jest zagwarantowana.

Przy wsuwaniu należy zwrócić uwagę na to, żeby zabezpieczenie przed wypadnięciem znajdowało się **z tyłu**.








- Gdy tylko ruszt oprze się przy wysuwaniu o zabezpieczenie zapobiegające wypadnięciu, unieść lekko przód rusztu.



- Do określonych procesów (np. pieczenia na ruszcie) należy zastosować ruszt razem ze szklaną tacą. Tylko w takim przypadku zabezpieczenie przed wypadnięciem znajduje się z przodu.
- Obciążenie rusztu może wynosić maksymalnie 8 kg.

Okrągłe formy do pieczenia

Okrągłe formy do pieczenia mogą zostać uszkodzone przez mikrofale.

Nie stosować okrągłych form do pieczenia w programach Mikrofale , Mikrofale + Autopiecznienie , Mikrofale + Termowaw. Plus , Mikrofale + Grill  lub Mikrofale + Grill z nawiewem .



Okrągła forma do pieczenia bez perforacji HBF 27-1 nadaje się dobrze do przyrządzenia pizzy, płaskich placek z ciasta drożdżowego lub zagniatanego,

słodkiej i pikantnej tarty, zapiekanych deserów, płaskiego chleba lub do zapiekania mrożonego ciasta lub pizzy.

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

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

Kamień do pieczenia HBS 70

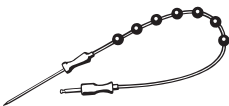


Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

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

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

Pieczeniomierz



Za pomocą piezeniomierza można nadzorować procesy temperaturowo (patrz rozdział „Pieczenie mięs“, punkt „Piezeniomierz“).

Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

Brytfanna Gourmet i pokrywa brytfanny mogą zostać uszkodzone przez mikrofałe. Metal odbija mikrofałe, tak że może wystąpić iskrzenie i mikrofałe nie są pochłaniane.

Brytfanny i pokrywy należy stosować wyłącznie do przyrządzania w programach **bez** mikrofał.

Wsunąć ruszt na poziom 1 i umieścić na ruszcie brytfannę Gourmet.

Powierzchnia brytfanny Gourmet jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania i nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych.

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

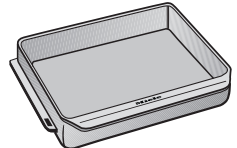
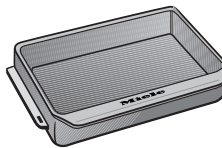
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

Głębokość: 22 cm

**Głębokość:
35 cm***

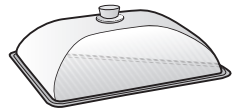
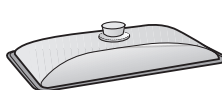
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




- * W komorach z 3 poziomami nie można zastosować brytfanny razem z pokrywą, ponieważ ich całkowita wysokość przekroczy wówczas dostępną wysokość komory.

Wyposażenie

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofazowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**  (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Blokada przycisków** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Wentylator chłodzący** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora chłodzącego“)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**
Program bez mikrofal może zostać uruchomiony bez podawania czasu przyrządzania. Aby uniknąć ciągłej pracy i zapobiec tym samym zagrożeniu pożarowemu, w zależności od wybranego programu i temperatury urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie pewnego czasu od momentu ostatniej obsługi.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

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

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

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- komora urządzenia
- ruszt
- Okrągła perforowana forma do pieczenia i AirFry
- okrągła forma do pieczenia

Miele@home

Państwa piekarnik jest wyposażony w zintegrowany moduł Wi-Fi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

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

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

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

- wywołać informacje o stanie roboczym swojego urządzenia
- wywołać wskazówki dotyczące procesów odbywających się w piekarniku
- zakończyć odbywający się proces przyrządzania

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

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

Dostępność połączenia Wi-Fi

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

Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

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

Aplikacja Miele


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



Pierwsze uruchomienie

Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żadaną lokalizację.

Konfiguracja Miele@home

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

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, wybrać Dalej.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać Pomiń. Informacje dotyczące późniejszej konfiguracji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia“, punkt „Miele@home“.
- Jeśli Miele@home ma zostać skonfigurowane natychmiast, wybrać żadaną metodę połączenia.

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

Ustawianie daty

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

Ustawianie godziny

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

Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.


Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

Pierwsze nagrzewanie piekarnika



Przy pierwszym nagrzewaniu piekarnika mogą wystąpić nieprzyjemne zapachy. Można je usunąć, nagrzewając pusty piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.

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

Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z piekarnika i wyposażenia.
- Wyjąć wyposażenie z komory urządzenia i je umyć (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Włączyć piekarnik za pomocą przycisku wł./wył. .

Pojawia się menu główne.


- Wybrać Programy .
- Wybrać Termonawiew Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).


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

- Ustawić maksymalną możliwą temperaturę (250 °C).
- Potwierdzić za pomocą OK.

Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.

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

Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki i komorę urządzenia.





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

- Wyczyścić komorę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.


Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

Ustawienia

Przegląd ustawień

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

* Ustawienie fabryczne

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Jednostki	Waga g* lb lb/oz Temperatura °C* °F
Quick Mikrofałe	Moc Czas gotowania
Popcorn	Czas gotowania
Booster	Wł.* Wył.
Temperatury proponowane	
Moce proponowane	
Przedłuż. pracy wentylatora chl.	Sterowane czasem Sterowane temperaturą*
Czujnik zbliżeniowy	Włączanie światła przy trwającym procesie* Zawsze wł. Wył. Włączanie urządzenia Wł. Wył.* Potwierdzanie sygn. dźwięk. Wł.* Wył.
Bezpieczeństwo	Blokada uruchomienia  Wł. Wył.* Blokada przycisków Wł. Wył.*
Rozpoznawanie frontu	Wł. Wył.*
Miele@home	Aktywacja Dezaktywacja Status połączenia Nowa instalacja Przywracanie Instalacja
Zdalne sterowanie	Wł.* Wył.


* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

Punkt menu	Możliwe ustawienia
SuperVision	Wskazanie SuperVision Wł. Wyt.* Wskazania w trybie standby Wł. tylko przy błędach* Lista urządzeń Wyświetlanie urządzenia Dźwięki sygnałów
RemoteUpdate	Wł.* Wyt.
Wersja oprogram.	
Informacje prawne	Licencje open source
Handel	Tryb pokazowy Wł. Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Programy własne MyMiele Moce proponowane Temperatury proponowane
Czas pracy (razem)	

* Ustawienie fabryczne

Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

Znajdują się Państwo w menu głównym.

■ Wybrać  Ustawienia.

■ Wybrać żądane ustawienie.




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

Wskazówka: Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, wybrać  w menu głównym. Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego piekarnika:

- Wł.

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

do wyświetlacza.

Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., piekarnik będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.

- Wyl.

Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię. Piekarnik należy włączyć, zanim będzie można go obsługiwać.

- Wyl. na noc

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

Prezentacja

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

W przypadku wskazań cyfrowych na wyświetlaczu jest dodatkowo pokazywana data.

Format czasu

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

Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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

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

Ustawienia

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



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

Data

Tutaj ustawia się datę.

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

Oświetlenie

- Wł.
Oświetlenie w komorze urządzenia pozostaje włączone podczas trwania całego procesu.
- „Wł.” na 15 sekund
Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po 15 sekundach podczas trwania procesu przyrządzania. Wybranie przycisku dotykowego  spowoduje włączenie oświetlenia w komorze urządzenia z powrotem na 15 sekund.
- Wyl.
Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone. Po wybraniu przycisku dotykowego  oświetlenie w komorze urządzenia włączy się na 15 sekund.

Ekran startowy



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

Zmieniony ekran startowy zostanie wyświetlony dopiero po ponownym włączeniu piekarnika.

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- 
maksymalna jasność
- 
minimalna jasność

Motywy

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

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

QuickTouch

Wybrać, jak mają reagować przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy, gdy piekarnik jest wyłączony:

- Wł.
Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wł. lub Wyl. na noc, przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy reagują również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.
- Wyl.
Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy reagują tylko wtedy, gdy

piekarnik jest włączony jak również upłynął pewien czas po wyłączeniu piekarnika.

Głośność

Dźwięki sygnałów

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

Głośność sygnałów dźwiękowych jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■■

maksymalna głośność

- □□□□□□

sygnały dźwiękowe są wyłączone

Dźwięk przycisków

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


- ■■■■■■■■

maksymalna głośność

- □□□□□□

dźwięk przycisków jest wyłączony

Sygnal powitalny

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

Jednostki

Waga

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

Temperatura

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

Quick Mikrofale

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

- Moc

Można ustawić moc mikrofal 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W lub 1000 W.

- Czas gotowania

Maksymalny możliwy do ustawienia czas trwania jest uzależniony od wybranej mocy mikrofal:

80–300 W: maksymalnie 10 minut

450–1000 W: maksymalnie 5 minut

Popcorn

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

Czas trwania można ustawić maksymalnie na 4 minuty.

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

Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

- Wł.

Funkcja Booster jest automatycznie włączana podczas fazy nagrzewania programu. Grzałka grzania górnego/

Ustawienia

grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa równocześnie rozgrzewają komorę urządzenia do żądanej temperatury.

- Wyl.

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

Funkcję Booster można włączyć lub wyłączyć dla procesu także poprzez wysuwane menu.

Temperatury proponowane

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

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

■ Wybrać żądany program.

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

■ Zmienić temperaturę proponowaną.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Zmiana temperatury proponowanej wpływa równocześnie na odpowiedni program z mikrofalami.

Moce proponowane





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

Można zmienić moce proponowane dla programu Mikrofale  i dla programów z mikrofalami.

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

- Mikrofale :

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

- Mikrofale + Autopiecznienie , Mikrofale + Termonaw. Plus , Mikrofale + Grill  i Mikrofale + Grill z nawiewem :

80 W, 150 W, 300 W

■ Wybrać żądany program.

■ Zmienić moc zaproponowaną.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Przedłuż. pracy wentylatora chł.

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

- Sterowane temperaturą

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

- Sterowane czasem

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.

Woda kondensacyjna może spowodować uszkodzenia zabudowy meblowej i blatu roboczego, a w piekarniku może wystąpić korozja.

Gdy w komorze urządzenia jest utrzymywana w ciepłe potrawa, przy ustawieniu Sterowane czasem wzrasta wilgotność, co prowadzi do zaparowania panelu sterowania, skraplania wilgoci pod blatem roboczym lub do osadzania wilgoci na frontach meblowych.


Nie utrzymywać żadnych potraw w ciepłe w komorze urządzenia przy ustawieniu Sterowane czasem.

Czujnik zbliżeniowy


Czujnik zbliżeniowy rozpoznaje, gdy ręka lub jakaś część ciała zostanie przysunięta do wyświetlacza.

Jeśli czujnik zbliżeniowy ma również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku, wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł.

Włączanie światła

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

Włączanie urządzenia

- Wł.
Gdy pokazywana jest godzina, piekarnik się włącza i pojawia się menu główne, gdy tylko zbliżą się Państwo do wyświetlacza dotykowego.
- Wył.
Czujnik zbliżeniowy nie reaguje na zbliżanie do wyświetlacza dotykowego. Piekarnik należy włączyć za pomocą przycisku wł./wył. .

Potwierdzanie sygn. dźwięk.


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

Bezpieczeństwo


Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika. Przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia można nadal natychmiast ustawić alarm i czas minutnika oraz korzystać z funkcji MobileStart.

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- Wł.
Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można używać piekarnika, należy go włączyć i nacisnąć symbol  przynajmniej przez 6 sekund.
- Wył.
Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

Blokada przycisków

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

Ustawienia

- Wł.
Blokada przycisków jest aktywna. Naciskać **OK** przynajmniej przez 6 sekund, żeby zdezaktywować blokadę przycisków na krótki okres czasu.
- Wyt.
Blokada przycisków jest zdezaktywowana. Wszystkie przyciski dotykowe reagują natychmiast przy wybieraniu.

Rozpoznawanie frontu

- Wł.
Rozpoznawanie frontu meblowego jest uaktywnione. Piekarnik rozpoznaje automatycznie za pomocą czujnika zbliżeniowego, czy drzwiczki meblowe są zamknięte.
Przy zamkniętych drzwiczkach meblowych piekarnik wyłączy się automatycznie po pewnym czasie.
- Wyt.
Rozpoznawanie frontu meblowego jest zdezaktywowane. Piekarnik nie rozpoznaje, czy drzwiczki meblowe są zamknięte.

Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), piekarnik, szafka do zabudowy i podłoga mogą zostać uszkodzone przez ciepło i wilgoć zgromadzone za zamkniętym frontem meblowym.

Pozostawiać drzwiczki meblowe zawsze otwarte podczas korzystania z piekarnika.

Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

Miele@home

Piekarnik należy do urządzeń zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home i dysponuje funkcją SuperVision.

Piekarnik jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny Wi-Fi i może się komunikować bezprzewodowo.

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

- Aktywacja
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja Wi-Fi zostaje z powrotem włączona.
- Dezaktywacja
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona.
- Status połączenia
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru Wi-Fi, nazwa sieci i adres IP.
- Nowa instalacja
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.
- Przywracanie
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona i połączenie z siecią Wi-Fi zostaje przywrócone do ustawień fa-

brycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi. Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego piekarnika. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.

- Instalacja

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

Przeprowadzanie Scan & Connect

Pierwsze uruchomienie zostało przeprowadzone bez konfiguracji Miele@home.

■ Proszę zeskanować kod QR.

Jeśli posiadają Państwo zainstalowaną aplikację Miele i utworzone konto użytkownika, zostaną Państwo przekierowani bezpośrednio do łączenia z siecią.

Jeśli nie zainstalowali Państwo jeszcze aplikacji Miele, zostaną Państwo skierowani do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

■ Proszę zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.

■ Zeskanować ponownie kod QR.

Aplikacja Miele przeprowadzi Państwa przez konfigurację.




Zdalne sterowanie

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


W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci piekarnik zużywa maks. 2 W.

Aktywacja MobileStart

■ Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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


SuperVision

Piekarnik należy do urządzeń zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home i dysponuje funkcją SuperVision do kontrolowania innych urządzeń domowych w systemie Miele@home.

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

Wskazanie SuperVision

- Wł.

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

- Wyl.

Funkcja SuperVision jest wyłączona.

Ustawienia

Wskazania w trybie standby

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

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

Lista urządzeń

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

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

RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)

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

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

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

Włączanie/Wyłączanie

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

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

Przebieg aktualizacji zdalnej

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

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

Aktualizację można zainstalować natychmiast lub przesunąć instalację na później. Po ponownym włączeniu pie-

karnika pojawi się wówczas przypomnienie.

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

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

Wersja oprogram.

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Informacje prawne

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Handel

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

Tryb pokazowy

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

- Wł.
Tryb pokazowy zostanie uaktywniony, gdy *OK* będzie naciskane przynajmniej przez 4 sekundy.
- Wyl.
Tryb pokazowy zostaje zdezaktywowany, gdy *OK* będzie naciskane przynajmniej przez 4 sekundy. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.


Ustawienia fabryczne

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

Czas pracy (razem)


Po wybraniu Czas pracy (razem) można sprawdzić łączną ilość godzin pracy piekarnika.

Alarm i minutnik

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



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


Korzystanie z funkcji Alarm


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


Ustawianie alarmu


Gdy wybrane jest ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wył., należy włączyć piekarnik, żeby ustawić minutnik. Godzina alarmu jest później pokazywana przy wyłączonym piekarniku.

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

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlana jest godzina alarmu i symbol  zamiast aktualnego czasu.


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

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

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

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana alarmu


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

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

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

Zmieniona godzina alarmu zostaje zapamiętana i pojawia się na wyświetlaczu.

Kasowanie alarmu


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

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Alarm zostaje skasowany.

Korzystanie z funkcji Minutnik

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



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


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


Ustawianie czasu minutnika


Gdy wybrane jest ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyt., należy włączyć piekarnik, żeby ustawić minutnik. Upływ czasu minutnika jest później pokazany również przy wyłączonym piekarniku.


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

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

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


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

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

- Wybrać przycisk dotykowy  lub czas minutnika na wyświetlaczu.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika


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

Pojawia się ustawiony czas minutnika.

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

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

Kasowanie czasu minutnika

















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

Pojawia się ustawiony czas minutnika.






- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Programy 		
Termonawiew Plus 	160 °C	30–250 °C
Grzanie górne i dolne 	180 °C	30–250 °C
Mikrofale 	1000 W	80–1000 W
Mikrofale Kombi 	300 W	80–300 W
Mikrofale + Termonaw. Plus 	160 °C	30–220 °C
Mikrofale + Grill z nawiewem 	200 °C	100–200 °C
Mikrofale + Grill 	3	1–3
Mikrofale + Autopiecznienie 	160 °C	100–200 °C
Intensywny 	170 °C	50–220 °C
Autopiecznienie 	160 °C	100–230 °C
Grzanie dolne 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Grill z nawiewem 	200 °C	100–220 °C
Termonawiew Eco 	190 °C	100–230 °C
Programy automatyczne 		

Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Zastosowania specjalne 		
Rozmrażanie	–	–
Suszenie	60 °C	30–70 °C
Podgrzewanie	–	–
Podgrzewanie naczyń	80 °C	50–100 °C
Wyrastanie ciasta	35 °C	30–50 °C
Pieczenie delikatne	90 °C	80–120 °C
Program szabasowy	180 °C	30–250 °C
Utrzymywanie ciepła	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programy własne 		
Ustawienia 		

Tryb mikrofalowy


Sposób działania


W piekarniku znajduje się magnetron, który przekształca prąd w fale elektromagnetyczne (mikrofałe). Fale te są równomiernie rozprowadzane w komorze gotowania i dodatkowo odbijane od ścianek komory, wykonanych z metalu.

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

Zalety mikrofał


- Produkty spożywcze z reguły mogą być przyrządzane bez lub z niewielką ilością płynu lub tłuszczu.
- Czasy rozmrażania, podgrzewania lub gotowania są krótsze niż w przypadku kuchenki lub piekarnika.
- Witaminy, składniki mineralne, naturalne kolory i smak własny produktów spożywczych pozostają w dużym stopniu zachowane.

Gdy użyje się piekarnika bez potrawy lub z niewłaściwym załadunkiem w programie Mikrofałe  lub w programach z mikrofalami, piekarnik może zostać uszkodzony.

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

Wybór naczyń


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

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

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

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

 Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiednie naczynia w programach z mikrofalami.

Naczynia nieodporne na mikrofałe mogą zostać zniszczone, a urządzenie może zostać uszkodzone.


W programach z mikrofalami należy stosować wyłącznie naczynia, które nadają się do trybu mikrofalowego.

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

Dobrze sprawdzają się okrągłe i owalne płaskie naczynia. Równomierność pod-

grzewania produktów spożywczych w takich formach jest lepsza niż w naczyniach prostokątnych.

Odpowiednie naczynia


 Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.

Jednorazowe pojemniki z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych mogą się zapalić i uszkodzić piekarnik.

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


Można stosować następujące naczynia i materiały:

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące naczynia.


Kamionka może się rozgrzać.





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

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

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

Naczynia z tworzyw sztucznych muszą być odporne na działanie temperatury przynajmniej do 110 °C. Naczynie z tworzywa może się zdeformować i połączyć z produktem spożywczym.

Stosować naczynia z tworzyw sztucznych wyłącznie w programie Mikrofałe .


Nie stosować naczyń z tworzyw sztucznych w programach Mikrofałe + Autopiecznienie , Mikrofałe + Termowar. Plus , Mikrofałe + Grill  lub Mikrofałe + Grill z nawiewem .

- naczynia plastikowe do mikrofal
W sklepach specjalistycznych dostępne są specjalne naczynia z tworzyw sztucznych przeznaczone do kuchni mikrofalowych.
- naczynia ze styropianu
Do krótkotrwałego podgrzewania produktów spożywczych.
- plastikowe torebki do gotowania
Stosować do podgrzewania i gotowania zawartości, gdy przekłuje się wcześniej otwory w torebce. Przez otwory może ulatniać się para. Dzięki temu unika się wzrostu ciśnienia i rozzerwania torebki.

Tryb mikrofalowy

Ponadto występują również specjalne torebki do gotowania parowego, których nie trzeba przekłuwać. Proszę przestrzegać wskazówek na opakowaniu.






- torebki i rękawy do pieczenia
Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących użytkowania.




 **Zagrożenie pożarowe przez elementy metalowe.**

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

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

Wskazówka: Formy metalowe nadają się do programów z mikrofalami w mniejszym stopniu, ponieważ metal odbija mikrofałe. Mikrofałe dostają się do ciasta wyłącznie od góry, tak że czas pieczenia ulega wydłużeniu. Gdy stosuje się formy metalowe, należy ustawić formę na tacy szklanej w taki sposób, żeby forma nie dotykała ścianek piekarnika. Jeśli forma powoduje iskrzenie, nie stosować więcej takiej formy w programach z mikrofalami.

- **dostarczony ruszt** zasadniczo nadaje się tylko do procesów gotowania odbywających się w programach Mikrofałe + Autopiecznienie , Mikrofałe + Termomaw. Plus , Mikrofałe + Grill  i Mikrofałe + Grill z nawiewem , jak również w programach bez mikrofał (wsunięty na jakiś poziom)
- metalowe formy do pieczenia wypieków i ciast w programach Mikrofałe + Autopiecznienie , Mikrofałe + Termo-

naw. Plus , Mikrofałe + Grill  i Mikrofałe + Grill z nawiewem , jak również w programach bez mikrofał

- tace aluminiowe bez pokrywek do rozmrażania i podgrzewania gotowych dań
Produkty spożywcze są podgrzewane tylko od góry. Jeśli przełoży się gotowe danie z tacy aluminiowej do naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalowej, ogólnie rozłożenie ciepła będzie bardziej równomierne.

Przy stosowaniu tac i folii aluminiowej mogą wystąpić trzaski i iskrzenie. Dlatego tace aluminiowych nie należy kłaść na ruszcie, lecz na tacy szklanej.

Tace i folia aluminiowa nie mogą dotykać ścianek komory urządzenia i muszą być od nich oddalone przynajmniej na 2 cm.


- szaszłyki, klamry metalowe
Mięso musi być dużo większe niż szaszłyki i klamry metalowe.

Nieodpowiednie naczynia

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

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

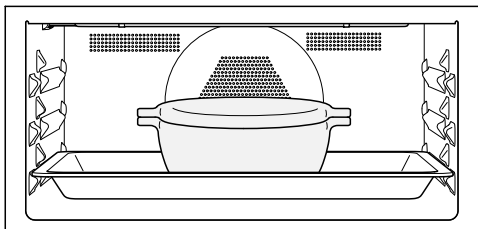
Nie można stosować następujących naczyń i materiałów:

- ruszty z metalu (włącznie z rusztem dostarczonym wraz z urządzeniem) zasadniczo **nie** nadają się do stosowania w programie Mikrofale .
- pojemniki metalowe
- folia aluminiowa
Wyjątek: w przypadku kawałków mięsa o różnej wielkości, np. drobiu, uzyska się bardziej równomierne rozmrożenie, podgrzanie lub ugotowanie, gdy na kilka ostatnich minut przykryje się płaskie miejsca małymi kawałkami folii aluminiowej.
- klipsy metalowe lub klipsy plastikowe i papierowe ze znajdującym się w środku drutem
- kubeczki plastikowe z niedokładnie usuniętą pokrywką aluminiową
- szkło kryształowe
- sztucce i naczynia z metalowymi dekoracjami (np. złociona krawędź, błękit kobaltowy)
- naczynia z pustymi przestrzeniami w elementach uchwytów
- naczynia plastikowe z melaminy
Melamina pochłania energię i z tego powodu się rozgrzewa.
Proszę się dowiedzieć przy zakupie, z jakiego materiału wykonane jest naczynie z tworzywa sztucznego.
- naczynia drewniane
Woda w drewnie odparuje podczas procesu przyrządzania. Spowoduje to wyschnięcie drewna i utworzenie pęknięć.

Test naczyń

Nieodpowiednie naczynia w trybie mikrofalowym mogą wywołać iskrzenie i trzaski. Jeśli nie są Państwo pewni, czy naczynie ze szkła, porcelany lub kamionki jest odpowiednie, proszę je przetestować.

Puste przestrzenie w elementach uchwytów mogą nie zostać rozpoznane za pomocą tego testu.

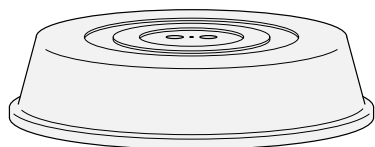


- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i ustawić na tacy pośrodku puste naczynie.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać program Mikrofale.
- Ustawić najwyższą moc mikrofal (1000 W) i czas trwania 30 sekund.
- Uruchomić proces.
- Obserwować testowane naczynie przez cały czas.
- Natychmiast otworzyć drzwiczki w przypadku wystąpienia iskrzenia lub trzasków.


Gdy występuje iskrzenie lub gdy słychać trzaski, testowane naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofalowym.

Tryb mikrofalowy




Pokrywa







Wskazówka: Pokrywę można nabyć w handlu.


- Zapobiega ona nadmiernemu ulatnianiu pary wodnej, szczególnie przy dłuższym podgrzewaniu.
 - Przyspiesza podgrzewanie produktów spożywczych.
 - Zapobiega wysychaniu produktów spożywczych.
 - Zapobiega zabrudzeniom w komorze urządzenia.
- Podczas przyrządzania w programie Mikrofałe  należy stosować nadającą się do mikrofal pokrywę ze szkła lub tworzywa sztucznego.


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


Materiał pokrywy jest odporny na temperatury do maksymalnie 110 °C. Przy wyższych temperaturach (np. w programach Grill  lub Termonawiew Plus ) tworzywo może się zdeformować i stopić z produktem spożywczym. Stosować pokrywę wyłącznie w programie Mikrofałe .

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

- **Nie stosować** pokrywy do podgrzewania następujących produktów spożywczych:
- produkty spożywcze z panierką
 - produkty spożywcze, które powinny uzyskać chrupiącą skórkę (np. tosty)
 - produkty spożywcze, które powinny być podgrzewane w programach Mikrofałe + Autopiecznienie , Mikrofałe + Termonaw. Plus , Mikrofałe + Grill  lub Mikrofałe + Grill z nawiewem 

Gdy w programie Mikrofale  ustawia się potrawę bezpośrednio na dnie komory, piekarnik może zostać uszkodzony.

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

- Włączyć piekarnik.
- Pojawia się menu główne.
- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać Programy .
- Wybrać żądany program.

Na wyświetlaczu pojawia się program. W zależności od programu pojawia się moc proponowana, temperatura proponowana i czas trwania.

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

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

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

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

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

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

- Po zakończeniu procesu przyrządzania wybrać Zakończ lub Zamknij (w zależności od programu).
- Wyjąć potrawę z komory gotowania.
- Wyłączyć piekarnik.

Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania


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


W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Moc
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o
- Booster
- Rozgrzewanie
- Crisp function

Zmiana temperatury i temperatury wewnętrznej

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

Temperatura wewnętrzna  jest wyświetlana tylko wtedy, gdy stosuje się pieczeniometer (patrz rozdział „Pieczenie mięs”, punkt „Pieczeniometer“).

- Nacisnąć wskazanie temperatury.
- Zmienić temperaturę lub temperaturę wewnętrzną , jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Obsługa

Proces odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

Zmiana mocy mikrofal

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

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

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną mocą mikrofal.

Ustawianie czasów przyrządzania

Rezultaty przyrządzania mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i momentem rozpoczęcia programu będzie zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.

Przy pieczeniu ciasto może obeszchnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających.

Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.


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

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


- Czas trwania
Ustawianie czasu wymaganego do ugotowania potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksy-

malny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.

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


- Wybrać  lub Timer.
- Ustawić żądane czasy.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

- Wybrać , wskazanie czasu lub Timer.
- Wybrać żądany czas i go zmienić.
- Potwierdzić za pomocą OK.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.


Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

- Wybrać , wskazanie czasu lub Timer.
- Wybrać żądany czas.
- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą OK.

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

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

Wstrzymywanie procesu w programie Mikrofale

W programie Mikrofale  można wstrzymać przyrządzenie, zawieszając czas trwania procesu.

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

- Wybrać Stop.

Przyrządzenie zostaje wstrzymane i czas trwania procesu jest zawieszony.

Start jest podświetlone na zielono.

- Wybrać Start.

Przyrządzenie jest kontynuowane i czas trwania procesu jest dalej odliczany.

Przerywanie procesu przyrządzenia

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

Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzenia

- Wybrać Zakończ.

Pojawia się menu główne.

Przerywanie procesu z ustawionym czasem przyrządzenia

- Wybrać Anuluj.


Pojawia się pytanie Przerwać proces?

- Wybrać tak.

Pojawia się menu główne.

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia




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

Funkcja Rozgrzewanie może być stosowana w każdym programie (za wyjątkiem Mikrofale ) i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu. Jeśli został ustawiony czas trwania, zaczyna on być odliczany dopiero po osiągnięciu temperatury docelowej i wsunięciu potrawy do urządzenia.

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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






Obsługa

- Rozgrzać komorę urządzenia w przypadku przyrządzenia:
 - ciemnych ciast chlebowych oraz rostbefu i polędwicy w programach Termonawiew Plus  i Grzanie górne i dolne 
 - ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne  (bez funkcji Booster)

Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

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

- Termonawiew Plus 
- Grzanie górne i dolne 
- Autopiecznienie 
- Mikrofale + Termonaw. Plus 
- Mikrofale + Autopiecznienie 

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

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

W tych procesach przyrządzenia należy wyłączyć funkcję Booster.

Włączanie lub wyłączanie funkcji Booster dla procesu

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

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

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

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu.

Booster jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Wybrać Booster.

W zależności od schematu kolorystycznego Booster jest teraz zaznaczone na czarno lub na biało.

- Zamknąć wysuwane menu.

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

Rozgrzewanie

Rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

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

Proces gotowania należy uruchomić natychmiast, bez przesuwania momentu rozpoczęcia.

Funkcja Rozgrzewanie nie jest dostępna w programie Mikrofale .

Włączanie funkcji Rozgrzewanie

Funkcja Rozgrzewanie może być stosowana w każdym programie i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu.

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

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu.

W zależności od schematu kolorystycznego Rozgrzewanie jest zaznaczone na czarno lub na biało.

- Wybrać Rozgrzewanie.

Rozgrzewanie zostaje zaznaczone na pomarańczowo.

- Zamknąć wysuwane menu.

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

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

Crisp function

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

W szczególności drób dzięki tej funkcji uzyska chrupiącą skórę.

Włączanie Crisp function

Funkcja Crisp function może być stosowana w każdym programie i musi zostać włączona oddzielnie dla każdego procesu.

Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura. Funkcja Crisp function ma zostać włączona dla tego procesu.

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu.

W zależności od schematu kolorystycznego Crisp function jest zaznaczone na czarno lub na biało.

- Wybrać Crisp function.

Crisp function zostaje zaznaczone na pomarańczowo.

- Zamknąć wysuwane menu.

Funkcja Crisp function jest teraz włączona.

Zmiana programu

Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

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


Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależna wartość proponowana.

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

Quick Mikrofałe i Popcorn


Te funkcje mogą zostać zastosowane tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.
Stosować zawsze tacę szklaną.

Quick Mikrofałe


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

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

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

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

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.


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

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

- Wybrać Zamknij.

Pojawia się menu główne.

Popcorn


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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.

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

Jednorazowe pojemniki z papieru lub innych materiałów palnych mogą się zapalić i uszkodzić piekarnik.

Nie zostawiać piekarnika w czasie pracy bez nadzoru i przestrzegać wskazówek na opakowaniu.

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

- Wybrać Zamknij.

Pojawia się menu główne.

Liczne programy automatyczne prowadzą pewnie i komfortowo do uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.

Kategorie

W celu lepszej orientacji programy automatyczne **Auto** są podzielone na kategorie. Wystarczy wybrać program automatyczny pasujący do Państwa potrawy i postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

W niektórych programach automatycznych zostaną Państwo poproszeni o zastosowanie piezoniomierza. Przeczytać wskazówki w rozdziale „Pieczenie mięs”, punkt „Piezoniomierz”.

W przypadku programów automatycznych wartości temperatur wewnętrznych są wstępnie ustalone.

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

Wskazówki użytkowe

- Przy korzystaniu z programów automatycznych dostarczone wraz z urządzeniem przepisy można wykorzystać dla orientacji. Za pomocą każdego programu automatycznego można również przyrządzać podobne przepisy z innymi ilościami.
- Po zakończeniu programu komora urządzenia powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- W niektórych programach automatycznych należy odczekać czas rozgrzewania, zanim będzie można włożyć potrawę do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu.
- W niektórych programach automatycznych po pewnym czasie trzeba uzupełnić płyn. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu (np. w celu podlania płynu).
- Czas trwania programu automatycznego jest podawany w przybliżeniu. W zależności od przebiegu programu może ulec skróceniu lub przedłużeniu. Zmiany czasu mogą przy tym wynikać już z temperatury wyjściowej mięsa.
- Przy zastosowaniu piezoniomierza czas procesu zależy od osiągnięcia temperatury wewnętrznej potrawy.
- Jeśli po zakończeniu programu automatycznego potrawa nie jest jeszcze przyrządzona zgodnie z Państwa życzeniem, należy wybrać Dogotowywanie lub Dopiekanie. Potrawa będzie dogotowywana lub dopiekana przez 3 minuty przy wykorzystaniu konwencjonalnego trybu grzania.

Programy automatyczne

Szukanie

(w zależności od języka)

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

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

Znajdują się Państwo w menu głównym.

- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru kategorii.

- Wybrać Szukanie.

- Za pomocą klawiatury wprowadzić tekst, który ma zostać wyszukany, np. „Chleb“.

W dolnym wierszu wyświetlana jest ilość trafień.

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

- Wybrać Wyniki: XX.

Wyświetlone zostają wyszukane kategorie i programy automatyczne.

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

Rozpoczyna się program automatyczny.

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:

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

Rozmrażanie

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


■ Zastosować jeden z poniższych programów i zastosowań specjalnych:

- Zastosowania specjalne  | Rozmrażanie

Tutaj wybiera się kategorię i wagę produktu spożywczego.

- Programy  | Mikrofale 

Tutaj ustawia się moc mikrofala i czas rozmrażania.

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

Wskazówki

- Rozmrażać mrożonkę bez opakowania na tacy szklanej.
- Do rozmrażania drobiu zastosować tacę szklaną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.
- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrządzeniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawę.

Zastosowania specjalne

Korzystanie z zastosowania specjalnego Rozmrażanie

Ten program został opracowany do delikatnego rozmrażania mrożonek.

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

■ Wybrać Zastosowania specjalne .

■ Wybrać Rozmrażanie.

Pojawia się lista wyboru.

■ Wybrać żądaną kategorię.

■ Ustawić wagę mrożonki.


Proces rozmrażania można uruchomić natychmiast lub z opóźnieniem czasowym i wyświetlić poszczególne działania i etapy programu.

■ Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Wskazówki

- Poprzez **i** Info można wywołać, w zależności od programu, np. informacje dotyczące obrócenia mrożonki.
- Gdy po upływie czasu rozmrażania mrożonka nie jest jeszcze rozmrożona zgodnie z oczekiwaniami, wybrać Do-grzewanie. Mrożonka jest podgrzewana przez kolejne 3 minuty.
- Po zakończeniu procesu rozmrażania wybrać Zapamiętaj, żeby zapamiętać ustawienia dla wybranej kategorii i wybranej wagi w formie programu własnego (patrz rozdział „Programy własne“).

Korzystanie z programu Mikrofałe

Alternatywnie do zastosowania specjalnego do rozmrażania można zastosować program Mikrofałe . Moc mikrofal i czas rozmrażania należy wówczas ustawić samodzielnie.

Wymagany czas zależy od stanu przyrządzenia, ilości i temperatury wyjściowej produktów spożywczych. Przestrześć również czasów wyrównawczych.

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

■ Wybrać Programy .




■ Wybrać Mikrofałe .




■ W zależności od produktu spożywczego ustawić moc mikrofal i czas rozmrażania, które są podane w tabelach ustawień.

■ Z reguły należy wybierać środkowe ustawienie czasu.

■ Produkt spożywczy na tacy szklanej wsunąć do komory urządzenia na poziom 1.

Rozmrażanie w programie Mikrofale

Rozmrażany produkt	Ilość	 [W]	 [min]	 [min]
Masło	250 g	80	8–10	5–10
Mleko	1000 ml	450	12–16	10–15
Ciasto piaskowe (3 sztuki)	ok. 300 g	150	4–6	5–10
Ciasto z owocami (3 sztuki)	ok. 300 g	150	6–8	10–15
Ciasto maślane (3 sztuki)	ok. 300 g	150	6–8	5–10
Tort śmietanowy, kremowy (3 sztuki)	ok. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Wypieki drożdżowe, francuskie (3 sztuki)	ok. 300 g	150	6–8	5–10

 Moc mikrofal,  Czas rozmrażania,  Czas wyrównawczy


¹ Odstawić produkt spożywczy w temperaturze pokojowej. Podczas tego czasu wyrównawczego temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywczym.

Zastosowania specjalne






Suszenie




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


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

- Przygotować produkt do suszenia, rozdrabniając go, a przedtem obierając i odpestkowując, jeśli potrzeba.
- Rozłożyć suszony produkt, w zależności od wielkości możliwie jednowarstwowo, równomiernie na ruszcie lub na tacy szklanej.
- Suszyć maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.
Wsunąć suszony produkt na poziomy 1+2.
Gdy stosuje się ruszt i tacę szklaną, wsunąć tacę szklaną pod ruszt.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Suszenie.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.
- Obracać suszony produkt na tacy szklanej w regularnych odstępach czasu.

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


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

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

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

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

Wyjmowanie suszu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Przy wyjmowaniu suszu zakładać rękawice do gorących garneków.


- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

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

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

Podgrzewanie


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące produkty spożywcze.

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

Jedzenie dla dzieci i niemowląt należy podgrzewać tylko przez 30-60 sekund z mocą 450 W. Można również zastosować pieczeniometer do kontroli temperatury podgrzewania.


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

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

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

Niebezpieczeństwo zranień przez gorące płyny.

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

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

Wymieszać płyn przed podgrzewaniem lub gotowaniem.

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

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

Zastosowania specjalne


Korzystanie z zastosowania specjalnego Podgrzewanie


Ten program został opracowany do podgrzewania produktów spożywczych.

Wymagany czas zależy od stanu przyrządzenia, ilości i temperatury wyjściowej produktów spożywczych. Produkty spożywcze z lodówki potrzebują np. dłuższego czasu do podgrzania niż produkty spożywcze o temperaturze pokojowej. Przestrzegać również czasów wyrównawczych.

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

Zawsze stosować pokrywę, za wyjątkiem podgrzewania potraw smażonych z panierką.

- Ustawić produkt spożywczy do podgrzania pod przykryciem na tacy szklanej.
 - Wybrać Zastosowania specjalne .
 - Wybrać Podgrzewanie.
- Pojawia się lista wyboru.
- Wybrać żadaną kategorię.
 - Ustawić wagę produktu spożywczego.
 - Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.


Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Od spodu naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.

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




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

- Pozostawić produkt spożywczy po podgrzewaniu na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby temperatura rozłożyła się równomiernie w produkcie spożywczym.

Wskazówki

- Zawsze stosować pokrywę, za wyjątkiem podgrzewania potraw smażonych z panierką.
- Poprzez  Info można wywołać, w zależności od programu, np. informacje dotyczące obrócenia lub wymieszania produktu spożywczego. Mieszać od zewnętrznych warstw do środka, ponieważ brzegi szybciej się podgrzewają.
- Jeśli po zakończeniu podgrzewania produkt spożywczy nie jest jeszcze wystarczająco gorący, wybrać Dogrzewanie. Produkt spożywczy jest podgrzewany przez kolejne 3 minuty.
- Po zakończeniu programu wybrać Zapamiętaj, żeby zapamiętać ustawienia dla wybranej kategorii i wybranej wagi w formie programu własnego (patrz rozdział „Programy własne“).

Podgrzewanie w programie Mikrofales

Napój/ Potrawa	Ilość	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Napoje (temperatura picia 60–65 °C)	1 filiżanka 1 szklanka (200 ml)	1000	00:50– 1:10	–
Butelka dla niemowlęcia (mleko) ²	ok. 200 ml	450	00:50– 1:00 ³	1
Jedzenie dla dzieci ³	1 słoiczek (200 g)	450	00:30– 1:00	1
Plastry pieczeni w sosie ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Dodatki ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Moc mikrofal,  Czas trwania,  Czas wyrównawczy


- ¹ Odstawić produkt spożywczy w temperaturze pokojowej. Podczas tego czasu wyrównawczego temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywcym.
- ² Zapobiec zatrzymaniu wrzenia, mieszając płyn przed podgrzewaniem. Po podgrzewaniu poczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.
- ³ Czesy obowiązują dla temperatury wyjściowej produktów spożywczych ok. 5 °C. W przypadku produktów spożywczych, które zwykle nie są przechowywane w chłodniarce, przyjęta jest temperatura wyjściowa w wysokości ok. 20 °C. Produkty spożywcze (za wyjątkiem jedzenia dla niemowląt i delikatnych ścinających się sosów) należy podgrzewać do temperatury 70–75 °C.


Zastosowania specjalne

Podgrzewanie naczyń

W podgrzanych naczyniach produkty spożywcze nie stygną tak szybko.

Stosować naczynia odporne temperaturowo.

- Wsunąć ruszt na poziom 1 i postawić na nim naczynie do podgrzania. W zależności od wielkości naczynia można je również ustawić na dnie komory urządzenia.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Podgrzewanie naczyń.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.


 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Od spodu naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.

Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

Wyrastanie ciasta


Ten program został opracowany do wyrastania ciasta drożdżowego.

- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Wyrastanie ciasta.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas trwania procesu.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Utrzymywanie ciepła

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

Aby zachować jakość produktów spożywczych, wybrać możliwie krótki czas.

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

Pieczenie delikatne

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

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

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

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

- Stosować wyłącznie dobrze skruszałe, chude mięso bez ścięgien i tłuszczu. Kości muszą wcześniej zostać oddzielone.


- Do przysmażania używać tłuszczu, który można rozgrzewać do bardzo wysokiej temperatury (np. masło klarowane, olej rzepakowy).
- Nie przykrywać mięsa podczas gotowania.


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

- Mięso można kroić od razu po zakończeniu procesu przyrządzenia. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Trzymać mięso w ciepłe w komorze gotowania, aż do czasu podania. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.
- Wyłożyć mięso na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło. Mięso ma optymalną temperaturę spożycia.

Korzystanie z zastosowania specjalnego Pieczenie delikatne

Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Pieczenie mięs“, punkt „Pieczeniometer“.

- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Pieczenie delikatne.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu. Przy rozgrzewaniu pozostawić w komorze urządzenia wymagane wyposażenie.
- Ustawić temperaturę i temperaturę wewnętrzną.
- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso ze wszystkich stron na płycie grzejnej.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

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

- Gdy tylko pojawi się komunikat *Wsunąć potrawę z pieczeniometerem*, położyć opieczony mięso na ruszcie i wbić w nie pieczeniometer, tak żeby metalowa końcówka była całkowicie schowana w mięsie.
- Zamknąć drzwiczki.



Po zakończeniu programu pojawia się komunikat *Gotowe* i rozlega się sygnał.

Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

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


Zastosować tacę szklaną z nałożonym rusztem.

Przy rozgrzewaniu wyłączyć funkcję *Booster*.

- Wsunąć tacę szklaną z rusztem na poziom 1.
- Wybrać Programy .
- Wybrać program *Grzanie górne i dolne*  i temperaturę 100 °C.
- Wyłączyć funkcję *Booster* poprzez wysuwane menu.
- Rozgrzewać komorę urządzenia wraz z tacą szklaną i rusztem przez ok. 10 minut.

Zastosowania specjalne

- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso ze wszystkich stron na płycie grzejnej.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

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


- Ułożyć przysmażone mięso na ruszcie.
- Ewentualnie zmniejszyć temperaturę (patrz rozdział „Tabele ustawień“).
- Przyrządzić mięso do końca.

Program szabasowy

Zastosowania specjalne Program szabasowy i Yom-Tov służą do wspierania potrzeb religijnych.

Postępować według instrukcji na wyświetlaczu, żeby zachować nakazy szabasu.

Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje tę temperaturę przez maksymalnie 24 godziny (Program szabasowy) lub 76 godzin (Yom-Tov). W obu zastosowaniach specjalnych piekarnik wyłączy się automatycznie po 76 godzinach.

- Wyłączyć funkcję rozpoznawania frontu meblowego.
- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Program szabasowy.

- Wybrać żądane zastosowanie specjalne (Program szabasowy lub Yom-Tov).

W przypadku ustawienia minutnika lub alarmu uruchomienie zastosowania specjalnego nie jest możliwe.

Uruchomionego zastosowania specjalnego nie da się zmodyfikować ani zapisać w menu Programy własne.

W przypadku awarii zasilania zastosowanie specjalne zostaje przerwane. Piekarnik pozostaje wówczas w stanie zgodnym z wymogami szabasowymi tylko dotąd, dopóki jest odłączony od zasilania. Gdy tylko zasilanie zostanie przywrócone, na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak zasilania proces przerwany.


Stosowanie Program szabasowy

To zastosowanie specjalne jest przeznaczone do cotygodniowego szabasu (szabatu). Umożliwia ono podgrzewanie potraw przez maksymalnie 24 godziny, aż drzwiczki nie zostaną otwarte po raz pierwszy.

- Ustawić temperaturę.
- Wybrać Start.

Na wyświetlaczu pojawia się Program szabasowy i ustawiona temperatura.

Grzanie w komorze gotowania włącza się ok. 30 sekund po zamknięciu drzwiczek. Oświetlenie w komorze gotowania pozostaje włączone podczas trwania całego procesu.


Godzina nie jest wyświetlana. Czujnik zbliżeniowy i wszystkie przyciski dotykowe (oprócz przycisku wł./wył. ) nie reagują.

Pojawia się komunikat Szabas - nie otwierać drzwiczek. Po ok. 45 minutach komunikat gaśnie, a następnie od czasu do czasu znowu się pojawia.

Gdy komunikat **nie** jest wyświetlany, piekarnik nie grzeje i można otworzyć i z powrotem zamknąć drzwiczki.

Gdy tylko drzwiczki zostaną otwarte, grzanie w komorze urządzenia **pozostaje wyłączone** do końca zastosowania specjalnego.

Gdy drzwiczki pozostaną zamknięte do końca zastosowania specjalnego, grzanie w komorze urządzenia wyłączy się dopiero po 24 godzinach. Piekarnik pozostaje nadal włączony.

- Aby wcześniej zakończyć zastosowanie specjalne, należy wyłączyć piekarnik przyciskiem wł./wył. .

Po zakończeniu zastosowania specjalnego gaśnie wskazówka Szabas - nie otwierać drzwiczek i wyłącza się grzanie w komorze urządzenia. Inne wskazówki będą nadal pokazywane na wyświetlaczu, aż piekarnik wyłączy się automatycznie po 76 godzinach.


Stosowanie Yom-Tov

To zastosowanie specjalne jest przeznaczone do kilkudniowych świąt w ciągu tygodnia. Można w nim podgrzewać produkty spożywcze przez maksymalnie 76 godzin. W tym czasie można wielokrotnie otwierać i zamykać drzwiczki.

- Ustawić temperaturę.
- Wybrać Start.


Na wyświetlaczu pojawia się Yom-Tov i ustawiona temperatura.

Grzanie w komorze gotowania włącza się ok. 30 sekund po zamknięciu drzwiczek. Oświetlenie w komorze gotowania pozostaje włączone podczas trwania całego procesu.

Godzina nie jest wyświetlana. Czujnik zbliżeniowy i wszystkie przyciski dotykowe (oprócz przycisku wł./wył. ) nie reagują.

Pojawia się komunikat Szabas - nie otwierać drzwiczek. Po ok. 45 minutach komunikat gaśnie, a następnie od czasu do czasu znowu się pojawia.

Gdy komunikat **nie** jest wyświetlany, można wielokrotnie otworzyć i z powrotem zamknąć drzwiczki. Grzanie w komorze urządzenia **pozostaje włączone**.

- Aby wcześniej zakończyć zastosowanie specjalne, należy wyłączyć piekarnik przyciskiem wł./wył. .

Grzanie w komorze urządzenia pozostaje włączone do końca zastosowania specjalnego. Piekarnik wyłączy się automatycznie po 76 godzinach.

W przypadku awarii zasilania zastosowanie specjalne zostaje przerwane. Piekarnik pozostaje wówczas w stanie zgodnym z trybem Yom-Tov tylko dołąd, dopóki jest odłączony od zasilania. Gdy tylko zasilanie zostanie przywrócone, na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak zasilania proces przerwany.

Zastosowania specjalne


Gotowanie

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

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

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

Gdy podgrzewane są jajka ze skorupkami, pękają one, także po wyjęciu z komory urządzenia.




Jajka w skorupkach gotować tylko w specjalnym naczyniu. Nie podgrzewać jajek gotowanych na twardo w programie Mikrofale .

W miarę możliwości stosować pieczeniomierz do procesów nadzorowanych temperaturą (patrz rozdział „Pieczenie mięs”, punkt „Pieczeniomierz”).





Ustawić temperaturę wewnętrzną:

- Ryby: przynajmniej 70 °C
- Drób: przynajmniej 85 °C

Wskazówki

- Obrócić, podzielić lub wymieszać produkty spożywcze wielokrotnie. Mieszać od zewnętrznych warstw do środka, ponieważ brzegi szybciej się podgrzewają.
 - W programach z mikrofalami stosować wyłącznie naczynia przeznaczone do stosowania w kuchniach mikrofalowych i w piekarnikach.
 - W miarę możliwości stosować programy automatyczne.
 - W programach Mikrofale + Grill z nawiewem  i Mikrofale + Grill  należy zawsze przyrządzać bez przykrycia, ponieważ w przeciwnym razie produkty spożywcze nie zostaną przyrumienione.
 - W programie Mikrofale  wybrać moc mikrofal 850 W do zagotowania i kontynuować gotowanie przy mocy 450 W.
- Przestrzegać danych w tabelach ustawięń na końcu tego dokumentu.

Gotowanie w programie Mikrofale

Zupy/Potrawy jednogarnkowe Warzywa	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Potrava jednogarnkowa	1500	10	+	20	1
Zupa	1500	11	+	24	1
Groch	500	5	+	10	2
Groszek (mrożony)	450	5	+	12	2
Marchewka	500	5	+	10	2
Różyczki brokuła	500	6	+	8	2
Brokuł (mrożony)	450	5	+	11	2
Różyczki kalafiora	500	6	+	10	2
Kalarepa w słupkach	500	3	+	8	2
Szparagi	500	5	+	8	2
Por	500	5	+	8	2
Por (mrożony)	450	5	+	8	2
Papryka w paskach	500	5	+	10	2
Fasolka, zielona	500	4	+	12	2
Brukselka	500	5	+	12	2
Brukselka (mrożona)	450	5	+	10	2
Mieszanka warzywna (mrożona)	450	5	+	12	2

 Waga,  Czas trwania,  Czas wyrównawczy

¹ Odstawić produkt spożywczy w temperaturze pokojowej. Podczas tego czasu wyrównawczego temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywcym.


Zastosowania specjalne

Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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



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


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

Przygotowanie owoców i warzyw


Dane obowiązują dla maksymalnie 5 słoików o pojemności 0,5 l.

Stosować wyłącznie specjalne słoiki, które można nabyć w handlu specjalistycznym:

- Termonawiew Plus : słoiki do pasteryzacji i słoiki z zakrętką
- Mikrofale : słoiki do pasteryzacji nadające się do kuchni mikrofalowych ze szklaną pokrywką, zamykaną przezroczystą taśmą klejącą

- Stosować wyłącznie nieuszkodzone słoiki i uszczelki gumowe.
- Przed pasteryzacją słoiki należy wypołukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody.
- Zamknąć słoiki tylko przezroczystą taśmą klejącą. Nie stosować żadnych klamer metalowych, ponieważ w programie Mikrofale  powodują iskrzenie.
- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i ustawić na niej słoiki.

Korzystanie z programu Termonawiew Plus

- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Począkać na „perlenie“ (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


Pasteryzacja owoców i ogórków

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

Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

Korzystanie z programu Mikrofale

- Wybrać program Mikrofale  i moc mikrofal 850 W.
- Począkać na „perlenie“ (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki). Ten proces trwa ok. 3 minuty na słoik. Przy 5 słoikach potrzeba na to ok. 15 minut.



Zmniejszyć moc mikrofal w odpowiednim momencie, żeby uniknąć wykipienia.


Pasteryzacja owoców i ogórków

- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, wyłączyć piekarnik i pozostawić słoiki w komorze urządzenia do wygrzewania przez podany czas.

Pasteryzacja warzyw

- Gdy tylko „perlenie“ w słoikach stanie się widoczne, ustawić podaną moc mikrofal i pasteryzować warzywa przez podany czas.
- Wyłączyć piekarnik po pasteryzacji i pozostawić słoiki w komorze urządzenia do wygrzewania przez podany czas.


		
Owoce	-/-	25–35 min
Ogórki	-/-	25–30 min
Czerwone buraki	450 W 20–30 min	25–30 min
Fasolka (zielona lub żółta)	450 W 20–30 min	25–30 min

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

 czas wygrzewania

Zastosowania specjalne

Wymywanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymywaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

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

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

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

Produkty głęboko mrożone/ Dania gotowe

Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

- Ciasta, pizzę lub bagietki należy piec na ruszcie z podłożonym papierem do pieczenia.
- Wybierać najniższą temperaturę zalecaną na opakowaniu.

Porady dotyczące frytek, krokietów itp.


- Te mrożone produkty należy przyrządzać na szklanej tacy z podłożonym papierem do pieczenia.
- Wybierać najniższą temperaturę zalecaną na opakowaniu.
- Wielokrotnie przewracać potrawę.

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

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

W menu MyMiele  można zapamiętać często używane zastosowania.

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



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

Dodawanie wpisów

Istnieje możliwość dodania nawet 20 wpisów.

- Wybrać MyMiele .
- Wybrać Dodawanie wpisu.

Teraz można wybrać podpunkty z następujących rubryk:


- Programy
- Programy automatyczne Auto
- Zastosowania specjalne 
- Programy własne 

- Potwierdzić za pomocą OK.

Na liście pojawia się wybrany podpunkt z przynależnym symbolem.


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

Kasowanie wpisów

- Wybrać MyMiele .
- Nacisnąć wpis, który ma zostać skasowany, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.
- Wybrać Kasowanie.

Wpis zostaje skasowany z listy.

Przesuwanie wpisów

- Wybrać MyMiele .
- Nacisnąć wpis, który ma zostać przesunięty, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.
- Wybrać Przesunięcie.

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

- Przesunąć wpis.

Wpis znajduje się na wybranej pozycji.

Programy własne

Można utworzyć i zapamiętać do 20 programów własnych.

- Istnieje możliwość kombinacji nawet do 9 etapów programu, żeby dokładnie opisać przebieg ulubionych lub często używanych przepisów. W każdym etapie można w tym celu wybrać ustawienia, takie jak np. program, temperatura i czas trwania lub temperatura wewnętrzna potrawy.
- Można ustalić poziom(y) dla potrawy.
- Można wprowadzić nazwę programu, która będzie związana z przepisem.


Gdy wywołają Państwo swój program i go uruchomią, przebiega on automatycznie.

Inne możliwości tworzenia programów własnych:

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

Na koniec wprowadzić nazwę programu.

Tworzenie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Wybrać Tworzenie programu.

Teraz można wprowadzić ustawienia dla pierwszego etapu programu.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.

Gdy wybierze się funkcję Rozgrzewanie, kolejny etap programu dodaje się poprzez Dodawanie, ustawiając czas trwania. Dopiero wtedy można zapamiętać lub uruchomić program.

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

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

- Gdy wymagane są dalsze etapy programu, wybrać Dodawanie i postępować tak, jak przy pierwszym etapie programu.
- Gdy zostaną już ustalone wszystkie wymagane etapy programu, wybrać Ustalanie poz. wsuw.
- Wybrać i potwierdzić żądany(e) poziom(y).
- Potwierdzić za pomocą OK.

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

- Wybrać Zapamiętaj.
- Wpisać nazwę programu za pomocą klawiatury.

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


- Gdy nazwa programu zostanie wprowadzona, wybrać Zapamiętaj.

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

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

Uruchamianie programów własnych

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

W zależności od ustawień programowych wyświetlane są następujące punkty menu:

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


Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.

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

- Gdy program się zakończy, wybrać Zamknij.

Zmiana etapów programu

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

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


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

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

Programy własne

Zmiana nazwy programów własnych

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

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


- Gdy nazwa programu zostanie zmieniona, wybrać Zapamiętaj.

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Nazwa programu zostaje zmieniona.


Kasowanie programów własnych

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

Program zostaje skasowany.

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

Przesuwanie programów własnych

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

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

- Przesunąć program.

Program znajduje się na wybranej pozycji.

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

Porady dotyczące wypieków

- Ustawić czas trwania programu. Pieczenie wypieków nie powinno być programowane ze zbyt dużym wyprzedzeniem. Ciasto mogłoby obesznać, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.
- Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprzewodzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Przy przyrządzaniu frytek, krokietów itp. wyłożyć tacę szklaną papierem do pieczenia.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

Wybieranie temperatury

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

Wybieranie czasu trwania

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

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

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

Wskazówki dotyczące programów


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

Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

Można zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

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

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

- 1 poziom: Wsunąć ciasto w formie na poziom 1.
- 1 poziom: Wsunąć płaskie wypieki (np. placuszki, ciasta na blasze) na poziom 2.
- 2 poziomy: Wsunąć potrawy w zależności od wysokości na poziomy 1+3 lub 2+3.

Pieczenie wypieków

Grzanie górne i dolne

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

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

- Wsunąć ciasto w formie na poziom 1.
- Wsunąć płaskie wypieki (np. placuszki, ciasta na blasze) na poziom 2.

Intensywny

Można zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto w formie na poziom 1.

Termonawiew Eco

Można zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

Stosować ten program do przyrządzenia zapiekanek, które powinny uzyskać kruchą powierzchnię.

- Wsunąć ciasto lub zapiekankę w formie na poziom 1.
- Wsunąć płaskie wypieki (np. placuszki, ciasta na blasze) na poziom 2.

Mikrofale + Termonaw. Plus

Dobrze nadają się przeznaczone do mikrofal, żaroodporne formy do pieczenia (patrz rozdział „Tryb mikrofalowy“, punkt „Wybór naczyń“), jak np. formy z żaroodpornego szkła lub ceramiki, ponieważ mikrofale mogą przenikać przez te materiały.

Program Mikrofale + Termonaw. Plus

jest szczególnie zalecany do pieczenia ciast o dłuższym czasie pieczenia, jak ciasto drożdżowe, serowo-olejowe, ucierane i zagniatane, ponieważ czas pieczenia ulega skróceniu.

Gdy korzysta się z tego programu, czas pieczenia ulega skróceniu.

Przy wybieraniu mocy mikrofal przestrzegać zaleceń podanych w tabelach ustawień i w przepisach.

- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1.
- Ustawić formę do pieczenia na tacy szklanej.

Wskazówka: Formy metalowe nadają się do programów z mikrofalami w mniejszym stopniu, ponieważ metal odbija mikrofale. Mikrofale dostają się do ciasta wyłącznie od góry, tak że czas pieczenia ulega wydłużeniu. Gdy stosuje się formy metalowe, należy ustawić formę metalową na tacy szklanej w taki sposób, żeby forma nie dotykała ścianek piekarnika. Jeśli forma powoduje iskrzenie, nie stosować więcej takiej formy w programach z mikrofalami.

Porady dotyczące pieczenia mięs

- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzenia rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest wymagane.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso pozostaje w środku soczyste. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu,
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt lub otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć je skrawkami masła lub margaryny lub poleać olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłustego drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzenia. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzenia zdejmie się przykrywkę z naczynia.
- Wyjąć pieczeń z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

Wskazówki dotyczące tabel ustawień

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury 🌡️

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

Wybieranie czasu trwania ⌚

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

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

Pieczenie mięs

Wskazówki

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

Wskazówki dotyczące programów

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



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


Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus lub Autopiecznienie

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

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


W programie Autopiecznienie  komora urządzenia jest najpierw nagrzewana podczas fazy opiekania do bardzo wysokiej temperatury opiekania (ok. 230 °C). Gdy tylko ta temperatura zostanie osią-


gnięta, piekarnik sam się reguluje w dół na ustaloną temperaturę przyrządania (temperaturę kontynuacji pieczenia).

- Do pieczenia należy stosować naczynia z żaroodpornymi uchwytnymi, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, garnek rzymski lub żaroodporna forma szklana.
- Wsunąć ruszt z potrawą na poziom 1.

Mikrofale + Termonaw. Plus lub Mikrofale + Autopiecznienie

Te programy **nie nadają się** do pieczenia delikatnego mięsa jak rostbef i polędwica. Mięso zostanie upieczone w środku, zanim uzyska chrupiącą skórkę.

Zastosować program Mikrofale + Termonaw. Plus  do szybkiego podgrzewania i gotowania produktów spożywczych z równoczesnym przyrumianieniem. W tym programie oszczędność czasu i energii jest największa.

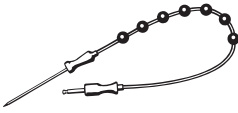
Zastosować program Mikrofale + Autopiecznienie  do opiekania przy wysokich temperaturach i kontynuacji pieczenia przy niższych temperaturach.

Gdy korzysta się z programów z mikrofalami, czas przyrządania ulega skróceniu.

Przy wybieraniu mocy mikrofal przestrzegać zaleceń podanych w tabelach ustawień i w przepisach.

- Stosować wyłącznie odporne na mikrofalę, żaroodporne naczynia bez pokrywek metalowych (patrz rozdział „Wybór naczyń do trybu mikrofalowego”).
- Wsunąć ruszt razem z tacą szklaną lub tacą szklaną na poziom 1.

Pieczeniometer



Za pomocą pieczeniometra można dokładnie nadzorować temperaturę procesu.

Sposób działania

Metalową końcówkę pieczeniometra należy wbić całkowicie w potrawę, aż po uchwyt. W metalowej końcówce znajduje się czujnik temperatury, który mierzy temperaturę we wnętrzu potrawy podczas procesu przyrządzania. Wzrost temperatury wewnętrznej w potrawie odzwierciedla jej stan przyrządzenia. W zależności od tego, czy potrawa ma być mniej lub bardziej wypieczona, należy ustawić niższą lub wyższą temperaturę wewnętrzną.


Temperaturę wewnętrzną można ustawić w zakresie do 99 °C. Dane dotyczące potraw i odpowiadających im temperatur wewnętrznych można znaleźć w tabelach ustawień na końcu tego dokumentu.





Procesy z i bez pieczeniometra mają porównywalne czasy trwania.

Możliwości zastosowania pieczeniometra

W niektórych programach automatycznych i zastosowaniach specjalnych zostaną Państwo poproszeni o zastosowanie pieczeniometra.

Poza tym można go również zastosować w programach własnych oraz w następujących programach:

- Autopiecznienie 
- Termonawiew Plus 

- Grzanie górne i dolne 
- Mikrofale 
- Mikrofale + Autopiecznienie 
- Mikrofale + Termonaw. Plus 

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Mięso można umieścić w garnku lub, w zależności od programu, na ruszcie lub tacy szklanej.
- Metalowa końcówka pieczeniometra musi być całkowicie wbita w potrawę aż po uchwyt, tak żeby czujnik temperatury osiągał mniej więcej jej środek.
- W przypadku drobiu dobrym miejscem do wbicia metalowej końcówki jest najgrubsze miejsce w okolicach piersi. W tym celu ścisnąć pierś pomiędzy palcem wskazującym i kciukiem, żeby znaleźć najgrubsze miejsce.
- Metalowa końcówka nie może dotykać kości i nie może być wbita w szczególnie tłuste miejsce. Tkanka tłuszczowa i kości mogą doprowadzić do wcześniejszego wyłączenia.
- Przy mocno marmurkowym, przerosniętym mięsie należy wybrać wyższą wartość z podanego w tabelach ustawień zakresu temperatur wewnętrznych.
- Przy zastosowaniu folii aluminiowej, rękawa lub torebek do pieczenia wbić pieczeniometer przez folię do środka potrawy. Pieczeniometer można również umieścić w folii wraz z mięsem. Proszę przy tym również przestrzegać wskazówek producenta folii.

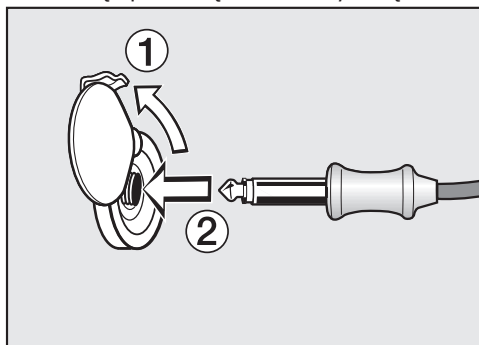
Pieczenie mięs

Stosowanie pieczeniomierza

- Wbić metalową końcówkę pieczeniomierza całkowicie w potrawę, aż po uchwyt.

Jeśli przyrządza się równocześnie kilka kawałków mięsa, pieczeniomierz należy wbić w najgrubszy kawałek.

- Wsunąć potrawę do komory urządzenia.



- Włożyć wtyczkę pieczeniomierza do gniazdka przyłączeniowego, aż do wyraźnego zatrzaśnięcia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać program lub program automatyczny.
- Ustawić temperaturę lub temperaturę wewnętrzną, jeśli potrzeba.

W przypadku programów automatycznych wartości temperatur wewnętrznych są wstępnie ustalone.

Proszę postępować według wskazań na wyświetlaczu.

Proces przyrządzania zakończy się, gdy tylko zostanie osiągnięta temperatura wewnętrzna.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Pieczeniomierz może być bardzo gorący. Można się o niego oparzyć.

Przy wyjmowaniu pieczeniomierza z gniazda przyłączeniowego zakładać rękawice do gorących garnków.

Późniejsze uruchamianie procesu przyrządzania z pieczeniomierzem

Istnieje również możliwość zaprogramowania późniejszego uruchomienia procesu.

- Wybrać Start o.

Czas zakończenia można oszacować w przybliżeniu, ponieważ czas trwania procesu z pieczeniomierzem jest mniej więcej taki sam, jak czas trwania procesu bez pieczeniomierza.

Nie można ustawić czasów Czas trwania i Gotowe o, ponieważ łączny czas zależy od osiągnięcia temperatury wewnętrznej.


Wskazanie czasu pozostałego

Gdy temperatura ustawiona dla procesu jest wyższa niż 140 °C, po określonym czasie pojawia się pozostały, szacunkowy czas trwania procesu (czas pozostały).

Czas pozostały jest wyliczony z ustawionej temperatury procesu, ustawionej temperatury wewnętrznej i przebiegu wzrostu temperatury wewnętrznej.

Czas pozostały pokazywany na początku stanowi wartość szacunkową. Ponieważ czas pozostały jest wciąż obliczany od nowa podczas trwania procesu, wskazania są stale korygowane i stają się coraz dokładniejsze.

Wszelkie informacje dotyczące czasu pozostałego zostają skasowane, gdy zmieni się temperaturę procesu lub temperaturę wewnętrzną, albo gdy zostanie wybrany inny program. Jeśli drzwiczki urządzenia były dłużej otwarte, czas pozostały jest znowu ponownie obliczany.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Porady dotyczące grillowania



- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne przy grillowaniu. Do rozgrzewania wybrać program **bez** mikrofal. Rozgrzewać grzałkę grzania górnego/grilla przez ok. 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach.
- Splukać szybko mięso pod zimną, bieżącą wodą i je osuszyć. Nie solić plasterków mięsa przed grillowaniem, ponieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować olejem. Nie stosować żadnych innych tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyszczyć płaskie ryby i plastry ryb i je posolić. Ryby można również skropić sokiem z cytryny.
- Generalnie należy grillować na ruszcie.
- Do grillowania posmarować ruszt olejem i położyć na nim potrawę.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.



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

Wybieranie temperatury

W programach Grill z nawiewem  i Mikrofale + Grill z nawiewem  należy wybrać temperaturę.

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

Wybieranie poziomu grillowania

W programach Grill  i Mikrofale + Grill  należy wybrać pomiędzy poziomami 1–3.

- Gdy przyrządza się potrawy o większej średnicy w większej odległości od grzałki grilla, wybrać **poziom 1**.
- Gdy np. przy zapiekaniu potrawa ma być słabiej przyrumieniona, wybrać **poziom 2**.
- Gdy przyrządza się płaskie potrawy w niewielkiej odległości od grzałki grilla w krótkim czasie, wybrać **poziom 3**.

Grillowanie

Wybieranie czasu trwania ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę.
Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt między sobą.
- Grubsze kawałki należy grillować ok. 7–9 minut na stronę.
- Pieczeń zawijaną grillować ok. 10 minut na centymetr średnicy.
- Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- **Sprawdzić stan przyrządzenia** naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

- rare/rosé

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

- medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

- well done/dobrze wypieczone

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

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

Wskazówki dotyczące programów

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

Tworzywo sztuczne pieczeniomierza może się stopić w bardzo wysokich temperaturach.

Nie stosować pieczeniomierza w programach grillowania.

Nie przechowywać pieczeniomierza w komorze urządzenia.

Gdy korzysta się z programów z mikrofalami, czas przyrządzania ulega skróceniu.

Przy wybieraniu mocy mikrofal przestrzegać zaleceń podanych w tabeli ustawień i w przepisach.

Grill z nawiewem lub Mikrofale + Grill z nawiewem

Te programy nadają się do grillowania potraw o dużej średnicy, jak np. kurczak.


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

- W zależności od wysokości potrawy wsunąć ruszt na poziom 1 lub 2.

Grill lub Mikrofale + Grill


Te programy nadają się do grillowania płaskich potraw i do zapiekania.

- W zależności od wysokości potrawy wsunąć ruszt na poziom 2 lub 3.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

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

W niekorzystnych okolicznościach silne zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie piekarnika.

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

W przypadku uszkodzenia piekarnika, po włączeniu mogłaby nastąpić emisja mikrofal poza urządzenie, co z kolei oznacza zagrożenie dla użytkownika. Skontrolować drzwiczki i uszczelkę drzwiczek pod kątem uszkodzeń. Do czasu doprowadzenia urządzenia do pełnej funkcjonalności przez technika serwisowego proszę nie stosować żadnych programów z mikrofalami.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
 - środków rozpuszczających osadywapienne na frontcie
 - środków szorujących (jak np. proszki i mlecza do szorowania, pumeks)
 - środków zawierających rozpuszczalniki
 - środków do czyszczenia stali szlachetnej
 - środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
 - środków do mycia szkła
 - środków do czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych
 - szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
 - środków do ścierania zabrudzeń
 - ostrych skrobaków metalowych
 - wełny stalowej
 - punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych
 - środków do czyszczenia piekarników *
 - spirali ze stali szlachetnej
- * dozwolone przy mocno przywartych zabrudzeniach na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean

Czyszczenie i konserwacja

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

Tylko taca szklana jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

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

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

- Opuścić grzałkę grzania górnego/grilla.
- Zapachy w komorze urządzenia można zneutralizować, gotując w piekarniku przez kilka minut wodę z dodatkiem soku cytrynowego.

Usuwanie normalnych zabrudzeń

Piekarnik zostanie uszkodzony przez płyn we wnętrzu urządzenia. Nie wycierać komory piekarnika zbyt mokrą ściereczką, żeby woda nie dostała się do wnętrza urządzenia przez istniejące otwory.

Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

Czyszczenie pieczeniomierza

Pieczeniomierza nie można wkładać do wody ani myć w zmywarce do naczyń, ponieważ zostanie uszkodzony. Pieczeniomierz czyścić tylko za pomocą wilgotnej ściereczki.

Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń

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

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

- Zwilżyć przypieczone pozostałości roztworem płynu do mycia naczyń i pozostawić do namoczenia na kilka minut.
- Dodatkowo po namoczeniu można zastosować twardą stronę zmywaka do naczyń.

Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

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

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

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla

Gdy sufit komory urządzenia jest szczególnie mocno zabrudzony, do czyszczenia można opuścić grzałkę grzania górnego/grilla. Sufit komory urządzenia należy czyścić regularnie za pomocą wilgotnej ściereczki lub zmywaka do naczyń.

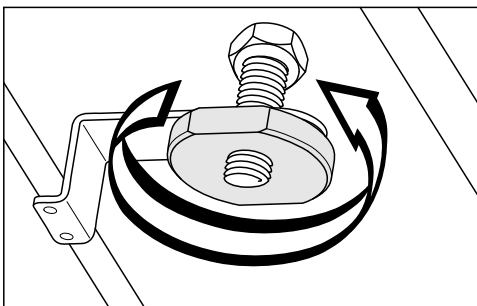
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

Dno komory urządzenia może zostać zarysowane przez upadającą nakrętkę.

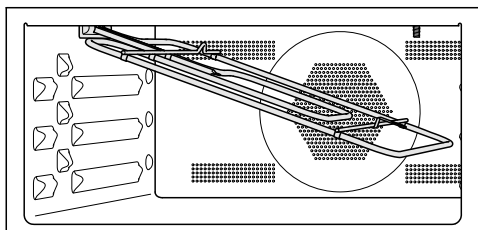
Dla zabezpieczenia można wyłożyć dno komory np. ściereką do naczyń.



- Odkręcić nakrętkę.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.

Nigdy nie naciskać grzałki grzania górnego/grilla do dołu na siłę.



- Rozłożyć ostrożnie grzałkę grzania górnego/grilla do dołu.

Płyta na suficie komory może zostać uszkodzona.

Nie stosować do czyszczenia sufitu komory urządzenia twardej strony zmywaka do naczyń.

Dioda LED na suficie komory urządzenia może zostać uszkodzona.

W miarę możliwości nie należy czyścić diody LED.

- Wyczyścić sufit komory urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki lub zmywaka do naczyń.
- Po czyszczeniu złożyć grzałkę grzania górnego/grilla do góry.
- Założyć nakrętkę i dobrze ją dokręcić.






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

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

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



Problem	Przyczyna i postępowanie
Wyświetlacz jest ciemny.	Zostało wybrane ustawienie Godzina Wskazania Wyl. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina Wskazania Wł.
	Piekarnik nie ma prądu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność poprzez Ustawienia Głośność Dźwięki sygnałów.
Komorę urządzenia się nie nagrzewa.	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia Handel Tryb pokazowy Wyl.
Nie można uruchomić żadnego procesu.	W procesie z mikrofalami drzwiczki są wciąż otwarte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
	W procesie z mikrofalami nie jest ustawiona moc mikrofal ani czas trwania. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy ustawiona jest moc mikrofal lub czas trwania.
	Nie zostały jeszcze wprowadzone wszystkie wymagane ustawienia dla procesu w programie z mikrofalami. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy została ustawiona moc mikrofal, czas trwania i temperatura.

Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Przyciski dotykowe lub czujnik zbliżeniowy nie reagują.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wyl. Z tego powodu przyciski dotykowe ani czujnik zbliżeniowy nie reagują przy wyłączonym urządzeniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy tylko urządzenie zostanie włączone, przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy mają również zawsze reagować przy wyłączonym urządzeniu, wybrać ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wł. <p>Ustawienia dla czujnika zbliżeniowego są wyłączone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmienić ustawienia dla czujnika zbliżeniowego poprzez Ustawienia Czujnik zbliżeniowy. <p>Czujnik zbliżeniowy jest uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele. <p>Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele. <p>Gdy nie reaguje także wyświetlacz, wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Naciskać przycisk wł./wyl. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.
<p>Blokada uruchomienia  pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.</p>	<p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając symbol  przynajmniej przez 6 sekund. ■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo Blokada uruchomienia  Wyl.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak zasilania. proces przerwany.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. ■ Uruchomić ponownie proces.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie godzinę i datę.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiągnięto maksymalny czas pracy.</p>	<p>Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potwierdzić za pomocą OK. <p>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.</p>

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.</p>	<p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
<p>Gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas trwania procesu w programie Mikrofale , nie słychać żadnych odgłosów pracy.</p>	<p>To nie jest usterka! Gdy otworzy się drzwiczki w programie Mikrofale , wyłącznik kontaktowy drzwiczek wyłącza mikrofale i przełącza wentylator chłodzący na niższą ilość obrotów.</p>
<p>Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.</p>	<p>Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).</p>
<p>Podczas procesu z mikrofalami słychać nienormalne odgłosy.</p>	<p>Podczas procesu z mikrofalami zostały zastosowane metalowe naczynia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy zastosowanie metalowego naczynia powoduje iskrzenie (patrz rozdział „Tryb mikrofalowy“, punkt „Wybór naczyń“).
	<p>Podczas procesu z mikrofalami produkt spożywczy został przykryty folią aluminiową.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć ewentualne przykrycie.
	<p>Podczas procesu z mikrofalami zastosowano ruszt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ W procesach z mikrofalami zawsze należy korzystać z tacy szklanej.
<p>Piekarnik wyłączył się samoczynnie.</p>	<p>Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć piekarnik z powrotem.
<p>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</p>	<p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.
	<p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.

Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</p>	<p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom. <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu. Jasne, lustrzane cienkościenne formy nie nadają się zbyt dobrze. Odbijają one ciepło emitowane przez piekarnik. Z tego powodu ciepło gorzej dociera do potrawy, a w formie uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
<p>Po upływie ustawionego czasu produkty spożywcze w programie Mikrofale  nie są wystarczająco podgrzane lub ugotowane.</p>	<p>Proces z mikrofalami został wstrzymany, ale nie nastąpiło ponowne uruchomienie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uruchomić ponownie proces, aż produkty spożywcze zostaną wystarczająco podgrzane lub ugotowane. <p>Przy gotowaniu lub podgrzewaniu za pomocą mikrofal został ustawiony zbyt krótki czas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy dla ustawionej mocy mikrofal został wybrany właściwy czas. Im niższa moc mikrofal, tym dłuższy czas.
<p>Po podgrzewaniu lub gotowaniu z mikrofalami produkty spożywcze zbyt szybko stygną.</p>	<p>Ze względu na właściwości mikrofal ciepło powstaje najpierw w zewnętrznych warstwach produktu spożywczego, a następnie jest przenoszone do jego środka. Gdy produkt spożywczy jest podgrzewany z większą mocą mikrofal, może być już gorący z wierzchu, ale w środku jeszcze nie zostanie podgrzany. Przy następującym później wyrównaniu temperatury produkt spożywczy staje się cieplejszy w środku i chłodniejszy na zewnątrz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dlatego, szczególnie przy podgrzewaniu produktów spożywczych o zróżnicowanym składzie, takich jak np. zestaw obiadowy, wskazane jest ustawienie niższej mocy mikrofal i odpowiednio dłuższego czasu.
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie „Wł.” na 15 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie Wł.
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone lub się nie włącza.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie Wył.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy . ■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie Wł. lub „Wł.” na 15 sekund. <p>Oświetlenie w komorze urządzenia jest uszkodzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

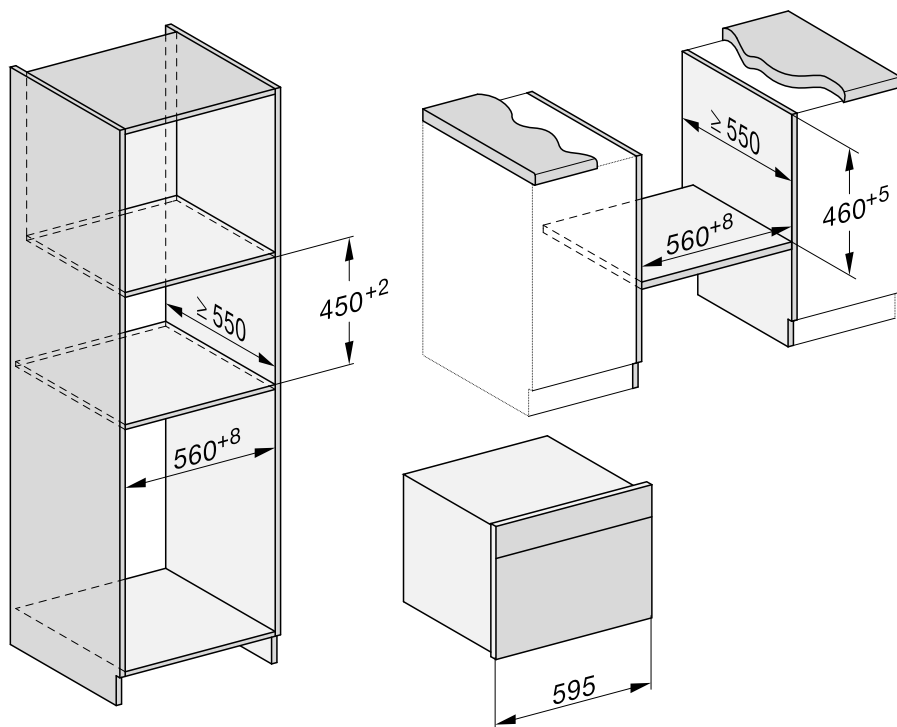
Instalacja

Wymiary do zabudowy

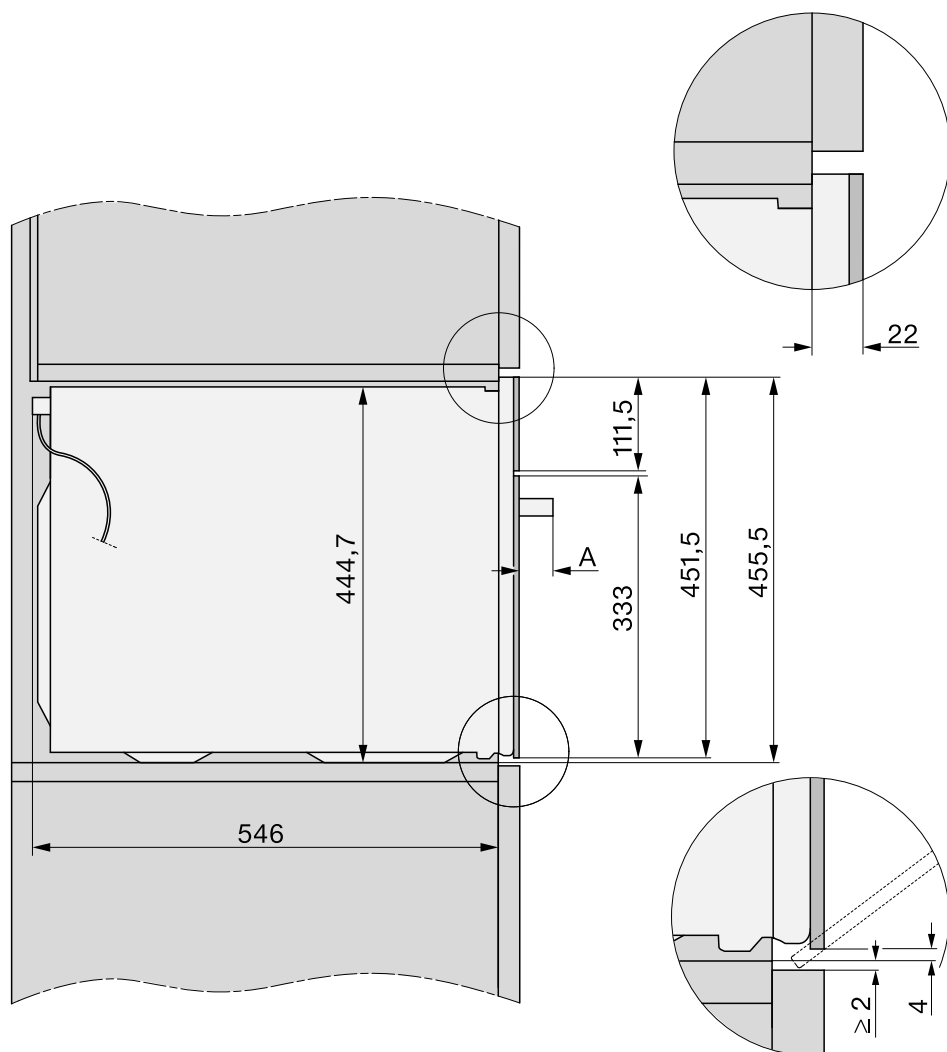
Wymiary podane są w mm.

Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

Jeśli piekarnik ma zostać zabudowany pod płytą grzejącą, proszę przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy płyty grzejącej, jak również wysokości zabudowy płyty grzejącej.



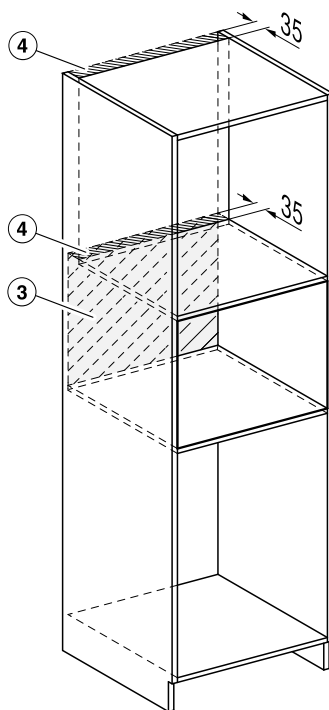
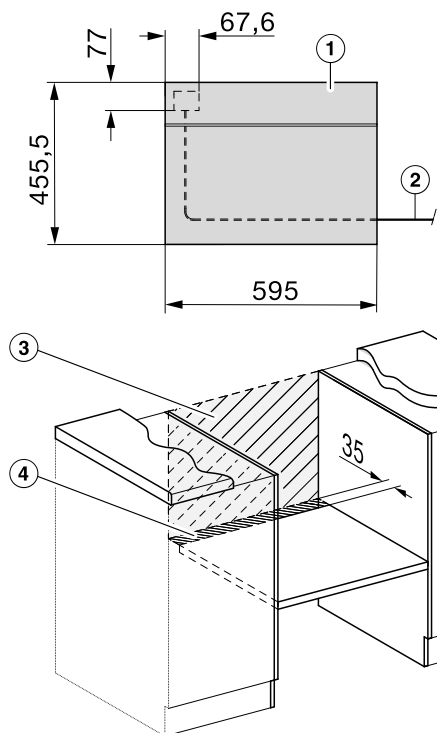
Widok z boku



A 47 mm

Instalacja

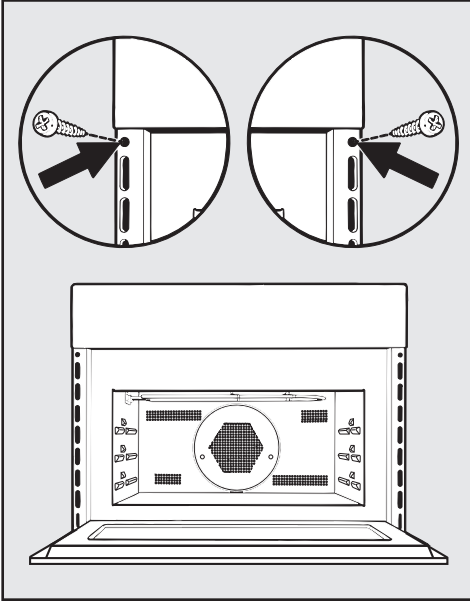
Przyłącza i wentylacja



- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, długość = 2000 mm
- ③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze
- ④ Wycięcie pod wentylację min. 150 cm²

Zabudowa piekarnika

- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.
- Wsunąć piekarnik do szafki do zabudowy i go wyrównać.



- Otworzyć drzwiczki i zamocować piekarnik do bocznych ścianek szafki do zabudowy za pomocą wkrętów dostarczonych wraz z urządzeniem.

Instalacja

Podłączenie elektryczne

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

Zabezpieczenie musi wynosić przynajmniej 16 A.

Podłączenie może zostać dokonane wyłącznie przez przepisowo zainstalowane gniazdo z zestykiem ochronnym. Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami.

Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, żeby wtyczka sieciowa była dostępna.

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego musi zostać zainstalowany przez serwis Miele specjalny przewód przyłączeniowy.

Ten piekarnik z kuchnią mikrofalową spełnia wymagania europejskiego standardu EN 55011. Produkt został zaklasyfikowany jako urządzenie grupy 2, klasy B.










Grupa 2 oznacza, że urządzenie wytwarza energię o wysokiej częstotliwości w formie promieniowania elektromagnetycznego do podgrzewania żywności.

Urządzenie klasy B oznacza, że urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

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

Ciasto ucierane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ₁	 [min]	CF
Muffiny		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Babeczki (1 taca szklana)*		150	–	2	25–35	–
		170 ²	–	2	20–30	–
Babeczki (2 tace szklane)*		140	–	2+3	35–45	–
Ciasto piaskowe (forma prostokątna, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Keks (forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Marmurek, orzechowiec (forma prostokątna, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Marmurek, orzechowiec (forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Ciasto owocowe (1 taca szklana)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Ciasto owocowe (tortownica, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

 Program,  Temperatura,  Moc mikrofal,  Booster, ₁ Poziom,  Czas przyrzędzania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Mikrofały + Termonaw. Plus, ✓ Wł., – Wył.























* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.









¹ Ustawić formę do pieczenia pośrodku na tacy szklanej.

² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

Tabele ustawień

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Placuszki (1 taca szklana)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Ciasteczka wyciskane (1 taca szklana)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
Ciasteczka wyciskane (2 tace szklane)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
Sernik (tortownica, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Szarlotka (tortownica, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Szarlotka z pokryciem (tortownica, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Ciasto owocowe z polewą (tortownica, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Ciasto owocowe z polewą (1 taca szklana)		160–170	✓	2	50–60	–
Krucze ciasto słodkie (1 taca szklana)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓







 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ Wł., – Wył.









* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

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










Ciasto drożdżowe








Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Guglhupf (forma do babki, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Strucla bożonarodzeniowa (1 taca szklana)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Ciasto z kruszonką z/bez owoców (1 taca szklana)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Ciasto owocowe (1 taca szklana)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 taca szklana)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
Chleb biały (bez formy) (1 taca szklana)		180–190	–	2	35–45	–
Chleb biały (forma prostokątna, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Chleb pełnoziarnisty (forma prostokątna, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Wyrastanie ciasta drożdżowego (miska)		30	–	1	30	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Mikrofales + Termonaw. Plus, ✓ Wł., – Wył.

¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.











Ciasto serowo-olejowe









Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Ciasto owocowe (1 taca szklana)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 taca szklana)		160–170	✓	2	20–30	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Mikrofales + Termonaw. Plus, ✓ Wł., – Wył.

Tabele ustawień

Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Spody biszkoptowe (2 jajka, tortownica, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	15–25	–
Spody biszkoptowe (4 jajka, tortownica, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	25–35	–
Biszkopt (tortownica, Ø 26 cm)*		180–190 ²	–	2	20–30	–
		150–180 ²	–	1	20–45	–
Biszkopt (1 taca szklana)		170–180 ²	–	2	15–25	–













 Program,  Temperatura,  Booster,  ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Plus,  Wł., – Wyl.









* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Ogólnie należy wybrać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.

² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.


















Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka












Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Ptysie (1 taca szklana)		160–170		2	30–40	–
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 taca szklana)		170–180 ¹		2	15–25	–
Makaroniki (1 taca szklana)		120–130 ¹		2	28–38	–
Bezy (1 taca szklana, 6 sztuk à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 Program,  Temperatura,  Booster,  ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Wł., – Wyl.

¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Kruche ciasto pikantne (1 taca szklana)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
Ciasto cebulowe (1 taca szklana)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, ciasto drożdżowe (1 taca szklana)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 taca szklana)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
Tosty* (ruszt)	 ¹	3 ³	–	2	2–4	–
Zapiekanki, np. tosty (ruszt na tacy szklanej)	 ¹	3	–	2	5–9	–
Warzywa grillowane (ruszt na tacy szklanej)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Grzanie górne i dolne,  Mikrofale + Termonaw. Plus,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Grill,  Grill z nawiewem, ✓ Wł., – Wył.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Wybrać podany poziom grillowania.


















² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.











³ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

⁴ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Tabele ustawień

Wołowina

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
Polędwica wołowa „rare”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
Polędwica wołowa „medium”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
Polędwica wołowa „done”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Rostbef, ok. 1 kg ¹	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
Rostbef „rare”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
Rostbef „medium”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
Rostbef „done”, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Burgery ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Kotlety mielone ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne,  Grill, ✓ Wł., – Wyl.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Zastosować ruszt i tacę szklaną.

² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

³ Wybrać podany poziom grillowania.

















⁴ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.











⁵ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

⁶ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

⁷ Obrócić potrawę, gdy jest wystarczająco przyrumieniona (1: czas grillowania strona 1, 2: czas grillowania strona 2).

Cielęcina

Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
Duszona pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)	 ²	160–170	✓	1	120–130 ⁴	–
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	–
Polędwica cielęca, ok. 1 kg (taca szklana)	 ²	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
Polędwica cielęca „rare“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	50–60	45–48
Polędwica cielęca „medium“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	54–57
Polędwica cielęca „done“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	85–95	63–66
Karkówka cielęca „rare“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	45–48
Karkówka cielęca „medium“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	120–130	54–57
Karkówka cielęca „done“, ok. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	140–150	63–66

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Mikrofales + Termonawiew Plus,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne, ✓ Wł., – Wył.

¹ Zastosować ruszt i tacę szklaną.


















² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.












³ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

⁴ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

Tabele ustawień















Wieprzowina











Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 [°C]
Pieczeń wieprzowa/karkówka, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
Pieczeń wieprzowa z tłuszczym, ok. 2 kg (brytfanna)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
Polędwica wieprzowa, ok. 350 g (ruszt na tacy szklanej)	 ²	95–100	–	1	60–120	60–75
Schab wędzony, ok. 1 kg (taca szklana)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pieczeń siekana, ok. 1 kg (taca szklana)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
Boczek/bekon (ruszt na tacy szklanej)	 ³	3 ⁴	–	2	5–10	–
Kiełbasa pieczona (ruszt na tacy szklanej)	 ³	3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna, ¹ Mikrofal + Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne, ² Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne,  Mikrofal + Termonaw. Plus, ³ Grill, ✓ Wł., – Wył.

- ¹ Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.
- ² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- ³ Wybrać podany poziom grillowania.
- ⁴ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ⁵ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁶ Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁷ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Jagnięcina, dziczyzna

Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
Karczek jagnięcy bez kości (ruszt na tacy szklanej)	 ¹	180–190 ²	–	1	15–40	53–80
	 ¹	95–100	–	1	35–90	53–68
Comber z jelenia bez kości (brytfanna)	 ¹	180–190 ²	–	1	45–75	60–81
Comber z sarny bez kości (taca szklana)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 ¹	180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Mikrofale + Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne,  Autopieczenie, ✓ Wł., – Wył.


















¹ Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.













² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

³ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

Tabele ustawień

Drób, ryby

Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (ruszt na tacy szklanej)		160–170	✓ ²	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na tacy szklanej)		180–190 ¹	– ²	1	60–70 ³	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ³	85–90
Drób, ok. 2 kg (płaska forma do zapiekanek na tacy szklanej)		160–170	✓ ²	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Drób, ok. 4 kg (brytfanna na tacy szklanej)		160–170 + 80	–	1	150–160 ⁴	90–95
		180–190	✓ ²	1	180–200 ⁴	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (taca szklana)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (taca szklana)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Mikrofale + Autopiecznienie,  Grill z nawiewem,  Mikrofale + Grill z nawiewem,  Mikrofale + Termonaw. Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ Wł., – Wył.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60705.

¹ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

² Włączyć Crisp function.









³ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

⁴ Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1














Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Babeczki (1 taca szklana ¹)		150	–	2	25–35	–
		170 ⁵	–	2	20–30	–
Babeczki (2 tace szklane ¹)		140	–	2+3	35–45	–
Ciasteczka wyciskane (1 taca szklana ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁵	–	2	30–40	–
Ciasteczka wyciskane (2 tace szklane ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁷	–
Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Biskopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm)		180–190 ⁵	–	2	20–30	–
	 ³	150–180 ⁵	–	1	20–45	–
Tosty (ruszt ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	2–4	–
Burgery (ruszt ¹ na tacy szklanej ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁸	–









 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas przyrządzenia, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill, ✓ Wł., – Wył.

- ¹ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- ² Zastosować matową, ciemną tortownicę.
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- ³ Ogólnie należy wybrać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- ⁴ Wybrać podany poziom grillowania.
- ⁵ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ⁶ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ⁷ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.
- ⁸ Obrócić potrawę, gdy jest wystarczająco przyrumieniona (1: czas grillowania strona 1, 2: czas grillowania strona 2).

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60705 (program Mikrofale)

Potrawy testowe		 [W]	 [min]	 ² [min]	Uwagi ³⁾
Krem z jajek, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	naczynie patrz norma, wymiary przy górnej krawędzi 250 mm x 250 mm, gotować bez przykrycia
Ciasto piaskowe, 475 g		450	8–11	5	naczynie patrz norma, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia
Masa z mięsa mielonego, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	naczynie patrz norma, wymiary przy górnej krawędzi 250 mm x 124 mm, gotować bez przykrycia
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	naczynie patrz norma, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia
Kurczak, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Wsunąć razem ruszt i tacę szklaną, najpierw położyć kurczaka na ruszcie piersią do dołu.
Rozmrażanie mięsa (mięso mielone), 500 g		Mięso \ 500 g	16–18 ¹	10	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia
		150	16–19 ¹	10	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia
Maliny, 250 g		Owoce \ 250 g	ok. 8	3	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia
		150	6–8	3	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia

 Program,  Moc mikrofal,  Czas rozmrażania lub przyrządzania,  Czas wyrównawczy,  Mikrofale,  Mikrofale + Termonaw. Plus,  Mikrofale + Grill z nawiewem,  Zastosowanie specjalne Rozmrażanie

¹ W miarę możliwości obrócić potrawę/mrożonkę po upływie połowy czasu.

² Podczas tego czasu wyrównawczego odstawić potrawę w temperaturze pokojowej, żeby temperatura rozłożyła się równomiernie w produkcie spożywczym.

³ Wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i ustawić na niej pośrodku naczynie.

Pobór mocy w trybie wyłączenia, wyświetlanie godziny wyłączone	maks. 0,3 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia, wyświetlanie godziny włączone	maks. 0,8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	maks. 2,0 W
Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia	20 min
Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy połączeniu z siecią	20 min
Zakres częstotliwości modułu Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Moc nadawania modułu Wi-Fi	maks. 100 mW

Deklaracja zgodności

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

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

- Produkty, Pobieranie, na stronie www.miele.pl
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

Do obsługi i sterowania modułu komunikacyjnego Miele używa oprogramowania własnego lub oprogramowania innych producentów, które nie jest objęte tzw. licencją open source. Oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto moduł komunikacyjny zawiera również elementy oprogramowania, objęte licencją open source. Informacje dotyczące elementów objętych licencją open source, adnotacje o prawach autorskich, kopie każdorazowo obowiązujących warunków licencyjnych i ewentualnie inne informacje dostępne są lokalnie po wpisaniu adresu IP do przeglądarki internetowej (http://<ip_adresse>/Licenses). Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.

Prawa autorskie i licencje

Do obsługi i sterowania urządzeniem Miele używa oprogramowania własnego lub oprogramowania innych producentów, które nie jest objęte tzw. licencją open source. Oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto niniejsze urządzenie zawiera również elementy oprogramowania objęte licencją open source. Informacje dotyczące elementów objętych licencją open source, adnotacje o prawach autorskich, kopie każdorazowo obowiązujących warunków licencyjnych i ewentualnie inne informacje dostępne są w menu urządzenia w punkcie Ustawienia | Informacje prawne | Licencje open source. Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.

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

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

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

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

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

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

H 7840 BM

pl-PL

M.-Nr 11 236 201 / 00