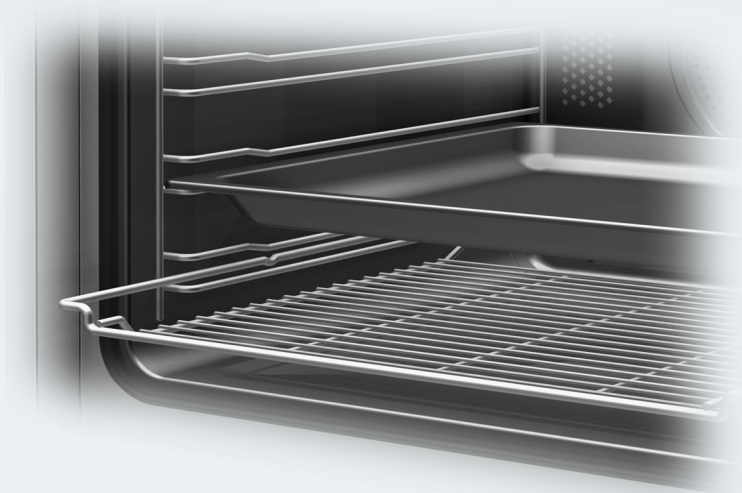


# Instrukcja użytkowania i montażu

## Piekarnik



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

# Spis treści

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....                                             | <b>6</b>  |
| <b>Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego</b> .....                                  | <b>13</b> |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....                                                  | 14        |
| <b>Przegląd</b> .....                                                                           | <b>16</b> |
| <b>Elementy sterowania</b> .....                                                                | <b>17</b> |
| Przycisk wł./wył. ....                                                                          | 18        |
| Wyświetlacz .....                                                                               | 18        |
| Przyciski dotykowe .....                                                                        | 18        |
| Symbole .....                                                                                   | 20        |
| <b>Zasady obsługi</b> .....                                                                     | <b>21</b> |
| Wybieranie punktu menu .....                                                                    | 21        |
| Zmiana ustawienia na liście wyboru .....                                                        | 21        |
| Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego .....                                            | 21        |
| Wybieranie programu lub funkcji .....                                                           | 22        |
| Wprowadzanie wartości liczbowych .....                                                          | 22        |
| Aktywacja MobileStart .....                                                                     | 22        |
| <b>Wyposażenie</b> .....                                                                        | <b>23</b> |
| Tabliczka znamionowa .....                                                                      | 23        |
| Zakres dostawy .....                                                                            | 23        |
| Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe .....                        | 23        |
| Zabezpieczenia .....                                                                            | 28        |
| Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean .....                                          | 29        |
| <b>Pierwsze uruchomienie</b> .....                                                              | <b>30</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 30        |
| Ustawienia podstawowe .....                                                                     | 31        |
| Pierwsze nagrzewanie piekarnika i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary ...                   | 32        |
| <b>Ustawienia</b> .....                                                                         | <b>34</b> |
| Przegląd ustawień .....                                                                         | 34        |
| Wywoływanie menu „Ustawienia“ .....                                                             | 36        |
| Język  ..... | 36        |
| Godzina .....                                                                                   | 36        |
| Oświetlenie .....                                                                               | 36        |
| Wyświetlacz .....                                                                               | 37        |
| Głośność .....                                                                                  | 37        |
| Jednostki .....                                                                                 | 38        |
| Booster .....                                                                                   | 38        |
| Temp. proponowane .....                                                                         | 38        |
| Przedłuż. pracy wentyl. ....                                                                    | 38        |
| Bezpieczeństwo .....                                                                            | 38        |
| Miele@home .....                                                                                | 39        |
| Przeprowadzanie Scan & Connect .....                                                            | 40        |
| Zdalne sterowanie .....                                                                         | 40        |
| Aktywacja MobileStart .....                                                                     | 40        |

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Aktualizacja zdalna .....                                 | 40        |
| Wersja oprogramowania .....                               | 41        |
| Handel.....                                               | 41        |
| Ustawienia fabryczne.....                                 | 41        |
| Czas pracy .....                                          | 41        |
| <b>Menu główne i podmenu.....</b>                         | <b>42</b> |
| <b>Obsługa .....</b>                                      | <b>43</b> |
| Obsługa uproszczona .....                                 | 43        |
| Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania..... | 43        |
| Zmiana temperatury .....                                  | 43        |
| Ustawianie czasów przyrządzania.....                      | 43        |
| Zmiana ustawionych czasów przyrządzania .....             | 44        |
| Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania .....          | 44        |
| Przerywanie procesu .....                                 | 44        |
| Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia .....              | 44        |
| Booster.....                                              | 45        |
| Minutnik.....                                             | 45        |
| <b>Dobrze wiedzieć .....</b>                              | <b>47</b> |
| Pieczenie Plus .....                                      | 47        |
| Uruchamianie procesu z Pieczenie Plus.....                | 47        |
| Odparow. wody resztk. ....                                | 49        |
| Pieczenie wypieków .....                                  | 50        |
| Porady dotyczące wypieków .....                           | 51        |
| Wskazówki dotyczące tabel gotowania .....                 | 51        |
| Wskazówki dotyczące programów .....                       | 51        |
| Pieczenie mięs .....                                      | 52        |
| Porady dotyczące pieczenia mięs .....                     | 52        |
| Wskazówki dotyczące tabel gotowania .....                 | 53        |
| Wskazówki dotyczące programów .....                       | 54        |
| Grillowanie.....                                          | 54        |
| Porady dotyczące grillowania.....                         | 54        |
| Wskazówki dotyczące tabel gotowania .....                 | 55        |
| Wskazówki dotyczące programów .....                       | 55        |
| Rozmrażanie .....                                         | 56        |
| Pieczenie delikatne.....                                  | 56        |
| Pasteryzacja .....                                        | 57        |
| Suszenie.....                                             | 59        |
| Podgrzewanie naczyń .....                                 | 59        |
| Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe .....               | 60        |
| Programy automatyczne.....                                | 60        |
| Kategorie .....                                           | 60        |
| Korzystanie z programów automatycznych .....              | 60        |
| Wskazówki użytkowe .....                                  | 61        |

# Spis treści

---

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tabele ustawień .....                                                     | 62        |
| Ciasto ucierane .....                                                     | 62        |
| Ciasto zagniatane .....                                                   | 63        |
| Ciasto drożdżowe .....                                                    | 64        |
| Ciasto serowo-olejowe .....                                               | 65        |
| Ciasto biszkoptowe .....                                                  | 65        |
| Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka .....                | 66        |
| Pikantne przekąski .....                                                  | 67        |
| Wołowina .....                                                            | 68        |
| Cielęcina.....                                                            | 69        |
| Wieprzowina.....                                                          | 70        |
| Jagnięcina, dziczyzna .....                                               | 71        |
| Drób, ryby .....                                                          | 72        |
| <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>                                    | <b>73</b> |
| Nieodpowiednie środki czyszczące .....                                    | 73        |
| Usuwanie normalnych zabrudzeń .....                                       | 74        |
| Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip) ..... | 74        |
| Komora gotowania.....                                                     | 75        |
| Ręczne czyszczenie ścianek, dna i sufitu komory gotowania .....           | 75        |
| Czyszczenie uszczelki komory gotowania .....                              | 75        |
| Emaliowana katalitycznie ścianka tylna komory gotowania .....             | 76        |
| Demontaż i montaż ścianki tylnej komory gotowania .....                   | 76        |
| Ręczne czyszczenie ścianki tylnej komory gotowania .....                  | 77        |
| Czyszczenie katalityczne tylnej ścianki komory gotowania .....            | 77        |
| Odkamienianie .....                                                       | 77        |
| Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip .....                   | 80        |
| Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla .....                          | 81        |
| Drzwiczki.....                                                            | 82        |
| Zdejmowanie drzwiczek.....                                                | 82        |
| Rozbieranie drzwiczek.....                                                | 83        |
| Zakładanie drzwiczek .....                                                | 85        |
| <b>Usuwanie problemów .....</b>                                           | <b>86</b> |
| Wskazówki na wyświetlaczu.....                                            | 86        |
| Nieoczekiwane zachowania .....                                            | 87        |
| Niezadowolające rezultaty .....                                           | 90        |
| Nietypowe odgłosy .....                                                   | 90        |
| <b>Serwis.....</b>                                                        | <b>91</b> |
| Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....                              | 91        |
| Gwarancja.....                                                            | 91        |

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instalacja</b> .....                                      | <b>92</b> |
| Wymiary do zabudowy .....                                    | 92        |
| Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej .....    | 92        |
| Widok z boku .....                                           | 93        |
| Przyłącza i wentylacja .....                                 | 94        |
| Zabudowa piekarnika .....                                    | 95        |
| Podłączenie elektryczne .....                                | 96        |
| <b>Informacje dla instytutów testowych</b> .....             | <b>97</b> |
| Potrawy testowe wg EN 60350-1 .....                          | 97        |
| Klasa efektywności energetycznej .....                       | 98        |
| Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych ..... | 98        |
| <b>Dane techniczne</b> .....                                 | <b>99</b> |
| Deklaracja zgodności .....                                   | 99        |
| Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego.....   | 99        |

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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 pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia produktów spożywczych.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

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

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

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

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

### **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.
- ▶ 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 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki. Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

### **Bezpieczeństwo techniczne**

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ 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. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika 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.
- ▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód zasilający, musi on zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny przewód zasilający.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączony od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia. Należy to zapewnić w następujący sposób:
  - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
  - wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
  - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur łatwopalne przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonego piekarnika mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ 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.
- ▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania. Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zamiast tego zastosować programy Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne .
- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. 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.
- ▶ Emalia na dnie komory urządzenia może pękać lub odpryskiwać pod wpływem zatoru ciepłego. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dno komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

► Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.

► Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Przy procesach ze wsparciem wilgoci i podczas odparowania wody resztkowej powstaje para wodna, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Nigdy nie otwierać drzwiczek podczas trwającego uderzenia pary lub odparowywania wody resztkowej.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Prowadnice boczne można zdemontować. Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.
- ▶ Emaliowaną katalitycznie ściankę tylną można zdemontować do czyszczenia. Zamontować z powrotem prawidłowo tylną ściankę i nigdy nie używać piekarnika bez zamontowanej tylnej ścianki.
- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ 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.

## Wypozażenie

- ▶ 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.
- ▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

## 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 zastrzec się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

# Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

### Procesy przyrządzania

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

## Wykorzystanie ciepła resztkowego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło resztkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Jeśli elementy z emalią katalityczną mają zostać uwolnione od zabrudzeń z oleju i tłuszczu, proces czyszczenia najlepiej jest uruchomić bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

## Dopasowywanie ustawień

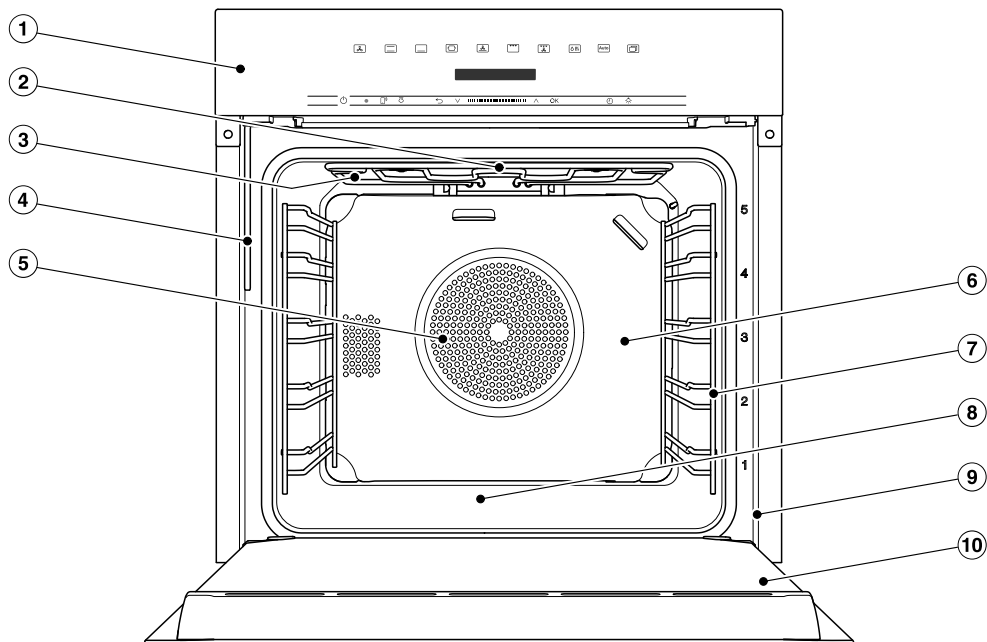
- Dla elementów sterowania wybrać ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., żeby zredukować zużycie energii.
- Dla oświetlenia w komorze urządzenia wybrać ustawienie Oświetlenie | Wyl. lub „Wł.” na 15 sekund. Oświetlenie w komorze urządzenia można w każdej chwili z powrotem włączyć przyciskiem dotykowym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

## Tryb oszczędzania energii

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

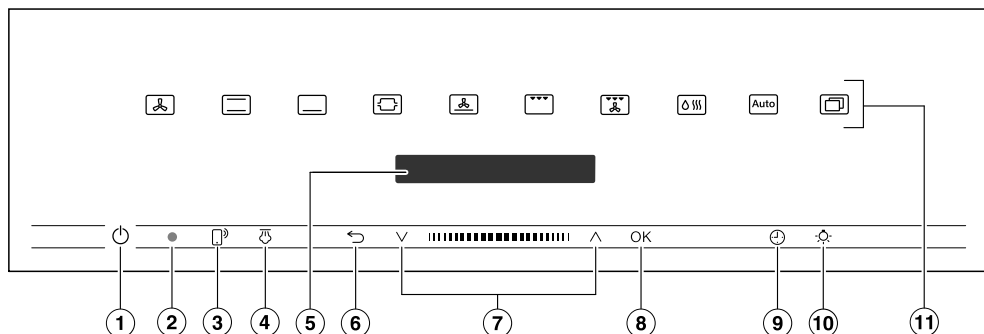
# Przegląd

## Piekarnik



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





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

# 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.

## Wyświetlacz

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

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

## Przyciski dotykowe

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

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

## Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem

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

## Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem

| 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>Gdy w programie Pieczenie Plus  zostały wybrane ręczne uderzenia pary, uderzenia pary wyzwala się za pomocą tego przycisku.</p> <p>Gdy tylko uderzenie pary może zostać wyzwolone, ten przycisk dotykowy świeci się na pomarańczowo.</p> <p>Równocześnie do odbywającego się uderzenia pary na wyświetlaczu jest pokazywane .</p> |
|                                                                                                                                                                     | <p>W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.</p> <p>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można przerwać przyrządzanie za pomocą tego przycisku dotykowego.</p>                                                                                                                                                                                                  |
|    | <p>W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Punkt menu, który ma zostać wybrany, jest pokazywany na wyświetlaczu.</p> <p>Wartości i ustawienia można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.</p>                                                                                                                                                                                 |

## Elementy sterowania

| Przycisk dotykowy                                                                 | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Gdy pokazywana jest wartość, wskazówka lub ustawienie, które można potwierdzić, przycisk dotykowy OK świeci się na pomarańczowo.<br><br>Wybierając ten przycisk dotykowy wywołuje się funkcje jak np. czas minutnika, zapamiętuje zmienione wartości lub ustawienia albo potwierdza wskazówki. |
|  | Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek).<br><br>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu. |
|  | Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia.<br><br>W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.                                                  |

## Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

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

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

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

## Wybieranie punktu menu

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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

## Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem”  $\checkmark$ .

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Dostają się Państwo do nadrzędnego menu.

## Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

**|||||** **▬▬▬**. Gdy wszystkie segmenty są wypełnione, wybrana jest maksymalna wartość.

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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

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

# Zasady obsługi

## Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądane-go programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

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

## Zmiana programu

Podczas procesu przyrządzania można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybrane-go programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależne wartości proponowane.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

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

## Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

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

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

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

## Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

Zapala się przycisk dotykowy . Piekarnik 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 drzwiczkach.

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

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

## Zakres dostawy

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

## Wypozażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wypozażenie jest uzależnione od modelu.

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

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

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

## Prowadnice boczne

W komorze urządzenia po prawej i lewej stronie znajdują się prowadnice boczne z poziomami 1<sup>5</sup> do wsuwania wyposażenia.

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

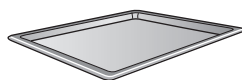
Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

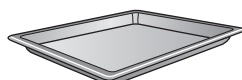
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

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

Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 71:

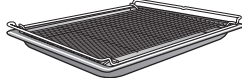


## Wypośażenie

Te elementy wypośażenia naleŹy zawsze wsuwać pomiędy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

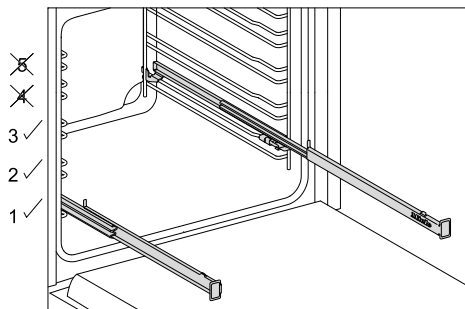
Wsuvaa ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

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



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

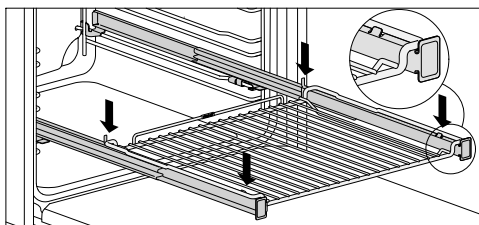
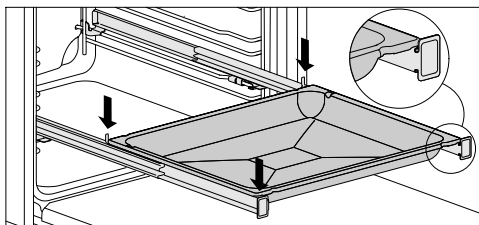
### Wysuwy FlexiClip HFC 70-C



Wysuwy FlexiClip mogą zostać zamontowane wyłącznie na poziomach 1, 2, i 3.

Wysuwy FlexiClip mogą zostać całkowicie wysunięte z komory urządzenia i umożliwiając dobry wgląd na potrawę.

Wsuvaać całkowicie wysuwy FlexiClip, zanim umieści się na nich elementy wypośażenia.



Aby wypośażenie nie zsunęło się przypadkowo, naleŹy:

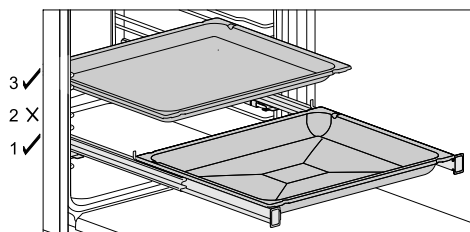
- UwaŹaać na to, Źeby elementy wypośażenia były zawsze ułożone pomiędy przednimi i tylnymi wypustkami wysuw FlexiClip.
- Wsuvaać ruszt na wysuwy FlexiClip zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

Maksymalne obciężenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

PoniewaŹ wysuwy FlexiClip montuje się na górnym pręcie poziomu wsuwania, zmniejsza się odstęp do znajdującego się powyżej poziomu. Zbyt mały odstęp może mieć wpływ na rezultaty procesów odbywających się w piekarniku.

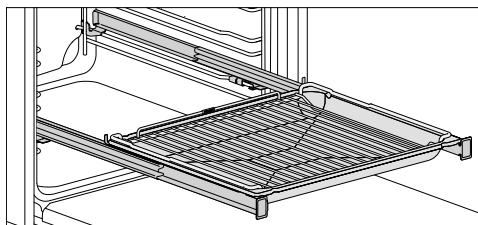


Można równocześnie zastosować kilka blach do pieczenia, blach uniwersalnych lub rusztów.



- Wsunąć blachę do pieczenia, blachę uniwersalną lub ruszt na wysuw FlexiClip.
- Przy wsuwaniu kolejnych elementów wyposażenia zachować od góry odstęp przynajmniej jednego poziomu wsuwania do wysuw FlexiClip.

Blachę uniwersalną z nałożonym rusztem można stosować na wysuwach FlexiClip.



- Wsunąć blachę uniwersalną z nałożonym rusztem na wysuw FlexiClip. Przy wsuwaniu ruszt wślizguje się automatycznie pomiędzy pręty poziomu znajdującego się nad wysuwami FlexiClip.
- Przy wsuwaniu kolejnych elementów wyposażenia zachować od góry odstęp przynajmniej jednego poziomu wsuwania do wysuw FlexiClip.

## Montaż wysuw FlexiClip

**⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

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

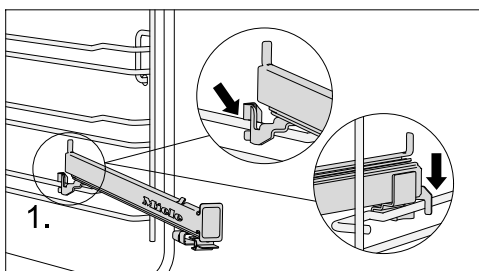
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

Zamontować wysuw FlexiClip najlepiej na poziomie 1. Można ich wówczas użyć do wszystkich potraw, które powinny być przyrządzane na poziomie 2.

Jeden poziom prowadnic bocznych składa się z dwóch prętów. Wysuw FlexiClip montuje się zawsze na górnym pręcie danego poziomu.

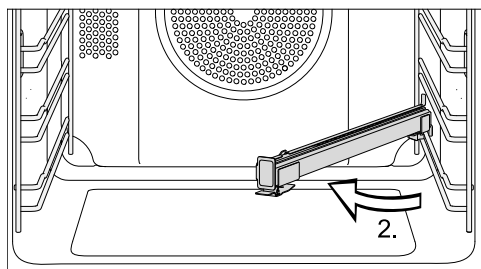
Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

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

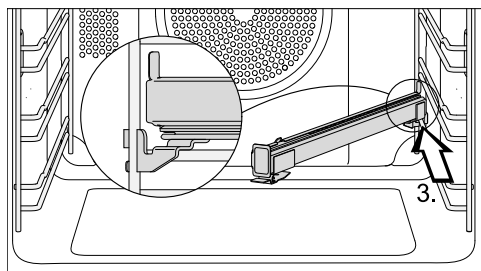


- Zaczepić wysuw FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).

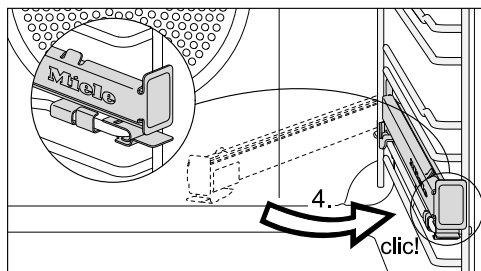
## Wypośażenie



- Wychylić wysuwę FlexiClip w stronę środka komory urządzenia (2.).



- Wsunąć wysuwę FlexiClip ukośnie do tyłu wzdłuż górnego pręta aż do oporu (3.).



- Przechylić wysuwę FlexiClip z powrotem w stronę prowadnicy bocznej i zatrzasnąć ją na górnym pręcie ze słyszalnym kliknięciem (4.).

Jeśli wysuw FlexiClip blokuje się po zakończeniu montażu, należy go jednokrotnie mocno wyciągnąć.

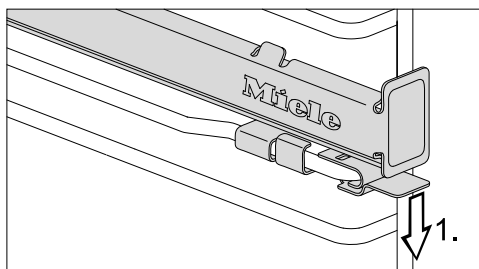
## Demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

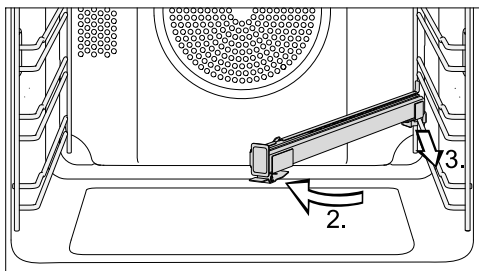
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komory urządzenia i wyposażenie.

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

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.

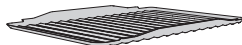


- Nacisnąć do dołu wypustkę wysuw FlexiClip (1.).



- Przechylić wysuwę FlexiClip do środka komory (2.) i wyciągnąć ją do przodu wzdłuż górnego pręta (3.).
- Podważyć wysuwę FlexiClip z pręta i ją wyjąć.

## Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71

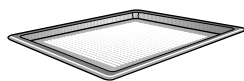


Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

## Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry HBBL 71



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

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

## Okrągłe formy do pieczenia



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

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

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

## Kamień do pieczenia HBS 70



Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na kruchro, 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.

## Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

Brytfanny Gourmet Miele w przeciwieństwie do innych brytfann mogą zostać wsunięte bezpośrednio w prowadnice boczne. Są one wyposażone, tak jak ruszt, w zabezpieczenie przed wypad-

# Wypożażenie

nięciem.

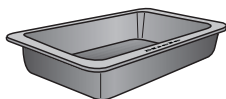
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

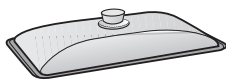
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

**Głębokość: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

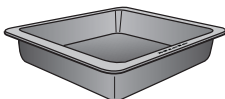


HBD 60-22

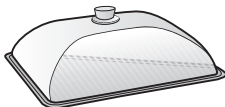


**Głębokość: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* do indukcyjnych płyt grzewczych

## Wypożażenie z emalią katalityczną

Powierzchnie z emalią katalityczną czyszczą się samoczynnie w wysokich temperaturach z zabrudzeń z oleju i tłuszczu.

### - Ścianki boczne

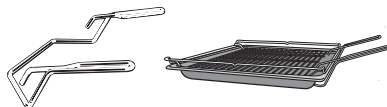
Ścianki boczne są założone za prowadnicami bocznymi i chronią ścianki komory gotowania przed zabrudzeniami.

### - Ścianka tylna

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

Przy zamówieniu należy koniecznie podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika.

## Uchwyt do wyjmowania HEG



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

## Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

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

## Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**   
(patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Bezpieczeństwo”)
- **Blokada przycisków**  
(patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Bezpieczeństwo”)
- **Wentylator chłodzący**  
(patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora chłodzącego”)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**  
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje uaktywnione, gdy piekarnik jest używany przez niezwykle długi okres czasu. Długość tego okresu zależy od wybranego programu.

## - Wentylowane drzwiczki

Drzwiczki są skonstruowane z szyb szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że ze wnętrza szyba drzwiczek pozostaje chłodna.

Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

- blacha do pieczenia i grillowania
- Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry
- Okrągła perforowana forma do pieczenia i AirFry
- okrągła forma do pieczenia

## **Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean**

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean odznaczają się znakomitą 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:

- prowadnice boczne
- ruszt
- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia

# Pierwsze uruchomienie

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

## Aplikacja Miele

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



## Ustawienia podstawowe

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

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

Piekarnik 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 Konfig. „Miele@home”.

- Gdy Miele@home ma zostać skonfigurowane od razu, potwierdzić za pomocą **OK**.
- Jeśli konfiguracja ma zostać odłożona na później, wybrać **Pominięcie** i potwierdzić za pomocą **OK**. Informacje dotyczące późniejszej konfiguracji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia”, punkt „Miele@home”.
- Jeśli Miele@home ma zostać skonfigurowane natychmiast, wybrać żadaną metodę połączenia.

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

## 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 uruchomienie

## Pierwsze nagrzewanie piekarnika i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary

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

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

Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

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

Pojawia się Wybrać program.

- Wybrać Pieczenie Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

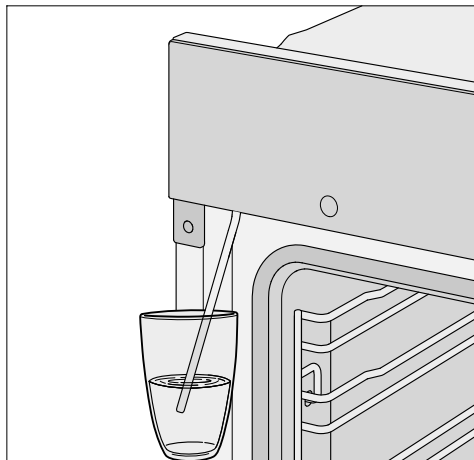
Włącza się grzanie w komorze gotowania, oświetlenie i wentylator chłodzący.

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

Pojawia się wezwanie dla procesu zasysania.

- Napełnić naczynie wymaganą ilością wody kranowej.

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



- Zanurzyć rurkę do napełniania w naczyniu z wodą kranową.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces zasysania.

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

- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

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

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

Po pewnym czasie zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary.



 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Wydobywająca się z urządzenia para wodna jest bardzo gorąca.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzenia pary.

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, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

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

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

# Ustawienia

## Przegląd ustawień

| Punkt menu                                                                              | Możliwe ustawienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokalizacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Godzina                                                                                 | Wskazania<br>Wł.   Wyt.*   wyłączenie nocne<br>Format czasu<br>12-godz.   24-godz.*<br>Ustawianie                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Oświetlenie                                                                             | Wł.<br>„Wł.” na 15 sekund*<br>Wyt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wyświetlacz                                                                             | Jasność<br><br>QuickTouch<br>Wł.   Wyt.*                                                                                                                                                                                                                           |
| Głośność                                                                                | Dźwięki sygnałów<br>Melodie* <br>Dźwięk solo <br>Dźwięk przycisków<br><br>Melodie<br>Wł.*   Wyt. |
| Jednostki                                                                               | Temperatura<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Booster                                                                                 | Wł.*<br>Wyt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Temp. proponowane                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Przedłuż. pracy wentyl.                                                                 | Sterowanie temperat.*<br>sterowanie czasowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\* Ustawienie fabryczne

| Punkt menu            | Możliwe ustawienia                                                                                                                                         |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bezpieczeństwo        | Blokada przycisków<br>Wł.   Wyt.*<br>Blokada uruchomienia <br>Wł.   Wyt.* |
| Miele@home            | Aktywacja   Dezaktywacja<br>Status połączenia<br>Nowe połączenie<br>Przywracanie<br>Łączenie                                                               |
| Zdalne sterowanie     | Wł.*<br>Wyt.                                                                                                                                               |
| Aktualizacja zdalna   | Wł.*<br>Wyt.                                                                                                                                               |
| Wersja oprogramowania |                                                                                                                                                            |
| Handel                | Tryb pokazowy<br>Wł.   Wyt.*                                                                                                                               |
| Ustawienia fabryczne  | Ustawienia urządzenia<br>Temp. proponowane                                                                                                                 |

\* Ustawienie fabryczne

# Ustawienia

## Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

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

Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

## Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

**Wskazówka:** Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, proszę wybrać przycisk dotykowy . Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

## Godzina

### Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego piekarnika:

- Wł.  
Godzina będzie zawsze pokazywana na wyświetlaczu. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii. Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie.

Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wyl., 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.
- wyłączenie nocne  
Aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie wygaszony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.

## Format czasu

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

## Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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

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

## Oświetlenie

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

branie przycisku dotykowego  spowoduje włączenie oświetlenia w komorze urządzenia z powrotem na 15 sekund.

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

## Wyświetlacz

### Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

-   
maksymalna jasność
-   
minimalna jasność

### QuickTouch

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

- Wł.  
Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wł. lub wyłączenie nocne, przyciski dotykowe reagują również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.
- Wyl.  
Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe 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.

### Melodie

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

-   
maksymalna głośność
-   
melodia jest wyłączona

### Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.

-   
maksymalna wysokość dźwięku
-   
minimalna wysokość dźwięku

### Dźwięk przycisków

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

-   
maksymalna głośność
-   
dźwięk przycisków jest wyłączony

# Ustawienia

## Melodie

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

## Jednostki

### Temperatura

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

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

- Wł.

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

- Wyl.

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

## Temp. proponowane

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

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

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

## Przedłuż. pracy wentyl.

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

- Sterowanie temperatur.

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

- sterowanie czasowe

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.

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

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

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

## Bezpieczeństwo

### Blokada przycisków

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

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

## Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- **Wł.**  
Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika, naciskać przycisk dotykowy **OK** przynajmniej przez 6 sekund.
- **Wył.**  
Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

## Miele@home

Piekarnik należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. 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.
- **Nowe połączenie**  
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 fabrycznych. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią Wi-Fi. Zresetować ustawienia sieciowe w przypadku utylizacji lub sprzedaży albo nabycia używanego piekarnika. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał więcej dostępu do urządzenia.
- **Łączenie**  
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy nie ma jeszcze żadnego połączenia z siecią Wi-Fi. Aby można

# Ustawienia

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 (Wt.), 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 .

## Aktualizacja zdalna

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

Oprogramowanie piekarnika 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 piekarnika 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 oprogramowania

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

## Handel

Ta funkcja umożliwia 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 aktywny. Urządzenie nie grzeje.

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

## Ustawienia fabryczne

- Ustawienia urządzenia  
Wszystkie ustawienia zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Temp. proponowane  
Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

## Czas pracy

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

## Menu główne i podmenu

| Menu                                                                                                    | Wartość proponowana | Zakres     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Programy                                                                                                |                     |            |
| Termonawiew Plus       | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Grzanie górne i dolne  | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Grzanie dolne          | 190 °C              | 100–280 °C |
| Autopiecznienie        | 160 °C              | 100–230 °C |
| Intensywny             | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Grill duży             | 240 °C              | 200–300 °C |
| Grill z nawiewem       | 200 °C              | 100–260 °C |
| Piecznienie Plus       | 160 °C              | 130–250 °C |
| Programy automatyczne  |                     |            |
| Pozostałe              |                     |            |
| Termonawiew Eco                                                                                         | 190 °C              | 100–250 °C |
| Rozmrażanie                                                                                             | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Odkamienianie                                                                                           |                     |            |
| Ustawienia             |                     |            |
| Czas pracy                                                                                              |                     |            |

## Obsługa uproszczona

- Włączyć piekarnik.

Pojawia się menu główne.

- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać żądany program.

Najpierw wyświetlany jest program, a następnie temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.

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

- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

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

- Po zakończeniu przyrządzania wybrać przycisk dotykowy wybranego programu, żeby zakończyć proces.
- Wyjąć potrawę z komory gotowania.
- Wyłączyć piekarnik.

## Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania

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

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

## Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez Pozostałe  | Ustawienia  | Temp. proponowana, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

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

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura docelowa.

- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.

Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.

- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

## Ustawianie czasów 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 obесchnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających. Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

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

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

# Obsługa

- Czas trwania  
Ustawianie czasu wymaganego do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.
- Gotowe o  
Ustalanie punktu czasowego, w którym proces gotowania powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.
- Start o  
Ta funkcja pojawia się w menu dopiero wtedy, gdy zostanie ustawiona opcja Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces gotowania powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze gotowania włączy się automatycznie.

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

## Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia

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

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

## Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

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

Gdy kasuje się Gotowe o lub Start o, proces przyrządzania uruchomi się z ustawionym czasem trwania programu.

## Przerywanie procesu

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

W efekcie wyłączy się grzanie i oświetlenie w komorze urządzenia. Ustawione czasy zostaną skasowane.

Pojawia się menu główne.

## Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia

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

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

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

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

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

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

W tych procesach przyrządzania należy wyłączyć funkcję Booster.

## Wyłączanie funkcji Booster dla procesu

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

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

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

## Minutnik

### 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 połać ją w trakcie przyrządzania).

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

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

### Ustawianie czasu minutnika

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

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

# Obsługa

---

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

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

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

Czas minutnika zostaje zapamiętany.

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

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

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

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

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

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

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

## Zmiana czasu minutnika

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

Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

## Kasowanie czasu minutnika

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

Czas minutnika zostaje skasowany.

## Pieczenie Plus

Państwa piekarnik jest wyposażony w system wytwarzania pary do wspomagania procesów przyrządzania za pomocą wilgoci. Przy pieczeniu, smażeniu lub gotowaniu w programie **Pieczenie Plus**  zoptymalizowany dopływ pary i powietrza gwarantuje równomierne przyrządzenie i przyrumienienie.

Najpierw wybrać program **Pieczenie Plus** .

Po wybraniu programu należy ustawić temperaturę i ustalić rodzaj i ilość uderzeń pary (Automat. uderzenie pary, 1 uderzenie pary, 2 uderzenia pary lub 3 uderzenia pary).

Przez rurkę do napełniania po lewej stronie pod panelem sterowania do systemu wytwarzania pary zasysana jest świeża woda wodociągowa.

Płyny inne niż woda mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

W przypadku procesów ze wspomaganiem wilgocią należy stosować wyłącznie wodę wodociągową.

Woda jest podawana do komory urządzenia podczas przyrządzania w formie pary. Otwory dla doprowadzenia pary znajdują się w lewym tylnym rogu sufitu komory urządzenia.

## Odpowiednie produkty

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

- W przypadku **ciasta drożdżowego** osiąga się lepsze wyrośnięcie ciasta, jeżeli uderzenie pary nastąpi na początku procesu.

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

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

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

## Uruchamianie procesu z Pieczeniem Plus

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

- Przygotować potrawę i wsunąć ją do komory urządzenia.
- Wybrać **Pieczenie Plus** .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

## Ustawianie temperatury

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Pojawia się wybór dla wyzwolenia uderzeń pary.

# Dobrze wiedzieć

## Wybieranie uderzeń pary

- Jeśli piekarnik ma wyzwać uderzenie pary automatycznie po zakończeniu nagrzewania, należy wybrać Automat. uderzenie pary.
- Jeśli w określonym momencie ma zostać wyzwolone samodzielnie jedno lub kilka uderzeń pary, wybrać 1 uderzenie pary, 2 uderzenia pary lub 3 uderzenia pary.
- Potwierdzić za pomocą OK.

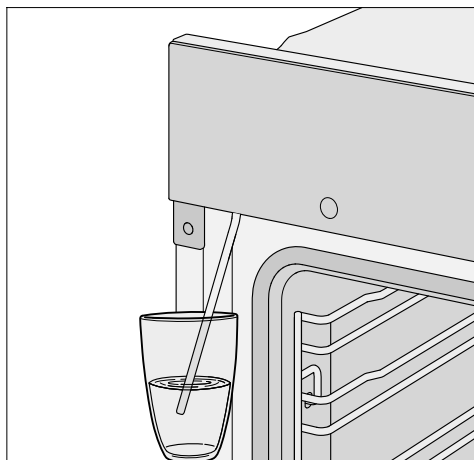
Jeśli potrawa, jak np. chleb lub bułki, ma być przyrządzana w rozgrzanym piekarniku, uderzenia pary najlepiej jest wyzwolić samodzielnie. Pierwsze uderzenie pary należy wyzwolić od razu po wsunięciu potrawy.

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

Pojawia się wezwanie dla procesu zasysania.

## Przygotowywanie wody i rozpoczynanie procesu zasysania

- Napełnić naczynie żądaną ilością wody kranowej.
- Otworzyć drzwiczki.
- Rozłożyć do przodu rurkę do napełniania po lewej stronie pod panelem sterowania.



- Zanurzyć rurkę do napełniania w naczyniu z wodą kranową.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces zasysania.

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

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

- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

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

Włącza się grzanie w komorze urządzenia i wentylator chłodzący. Pojawia się temperatura docelowa i temperatura aktualna.

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



## Wyzwalanie uderzeń pary

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

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

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

## Automat. uderzenie pary

Po zakończeniu nagrzewania zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary. Woda jest odparowywana do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat .

Po uderzeniu pary  gaśnie.

■ Przyrządzić potrawę do końca.

## 1 uderzenie pary, 2 uderzenia pary lub 3 uderzenia pary

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

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

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

■ Wybrać przycisk dotykowy .

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

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

Po ostatnim uderzeniu pary gaśnie przycisk dotykowy  i  na wyświetlaczu.

■ Przyrządzić potrawę do końca.

## Odparow. wody resztk.

W przypadku procesów ze wspomaganiem wilgocią, które odbywają się bez przerwy, w systemie nie pozostaje żadna woda reszkowa. Woda jest całkowicie odparowywana w trakcie uderzeń pary.

Jeśli jednak proces wspomagany wilgocią zostanie przerwany ręcznie lub ze względu na brak prądu, nieodparowana jeszcze woda pozostaje w systemie wytwarzania pary.

Przy następnym użyciu programu Pieczenie Plus  lub jakiegoś programu automatycznego ze wspomaganiem wilgocią wyświetlane jest Odparow. wody resztk.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

W zależności od ilości pozostałej wody odparowanie wody reszkowej może trwać nawet do 30 minut.

# Dobrze wiedzieć

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

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

## Natychmiastowe przeprowadzenie odparowania wody resztkowej

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas udeżeń pary.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganiem wilgocią.

Pojawia się komunikat Odparow. wody resztk.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostaje wyświetlony czas.

Rozpoczyna się odparowanie wody resztkowej. Można śledzić jego przebieg.

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

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

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

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

## Pomijanie odparowania wody resztkowej

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

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganiem wilgocią.

Pojawia się komunikat Odparow. wody resztk.

- Wybrać Pomińnięcie.

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

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

## Pieczenie wypieków

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

## Porady dotyczące wypieków

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

## Stosowanie papieru do pieczenia

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

- Zastosować papier do pieczenia przy pieczeniu wypieków sodowych, ponieważ roztwór sody używany przy wyrabianiu ciasta może uszkodzić powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean.

- Stosować papier do pieczenia przy pieczeniu biszkoptu, bezy, makaroników itp. Te ciasta łatwo się przyklejają ze względu na dużą zawartość białka.
- Zastosować papier do pieczenia przy przyrządzaniu produktów głęboko mrożonych na ruszcie.

## Wskazówki dotyczące tabel gotowania

### 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 [Auto]

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

# Dobrze wiedzieć

## Termonawiew Plus

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

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

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

## Wskazówki

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

## Korzystanie z Pieczenia Plus

Stosować ten program do przyrządzania ze wspomaganiem wilgocią.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

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

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

## Grzanie górne i dolne

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

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

## Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Pieczenie mięs

### Porady dotyczące pieczenia mięs

- Można stosować każde naczynie z materiału odpornego temperaturowo, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, forma szklana, rękaw lub torebka do pieczenia, garnek rzymski, blacha uniwersalna, ruszt i/lub blacha do pieczenia i grillowania (jeśli występuje) na blasze uniwersalnej.
- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzania rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest konieczne.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso będzie wówczas soczyste w środku. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu.
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.

- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt** lub **otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć skrawkami masła lub margaryny lub poleć olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłuszczu drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzania. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzania zdejmie się przykrywkę z naczynia.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

## Wskazówki dotyczące tabel gotowania

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

## Wybieranie temperatury 🌡️

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

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

## Wybieranie czasu trwania ⌚

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

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

## Wskazówki

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

# Dobrze wiedzieć

## Wskazówki dotyczące programów

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

Wybrać program Grzanie dolne pod ko-  
niec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma  
być bardziej przyrumieniona od spodu.

Nie stosować do pieczenia mięs pro-  
gramu Intensywny, ponieważ sos pie-  
czeniowy będzie zbyt ciemny.

## Programy automatyczne

■ Postępować według wskazówek na  
wyświetlaczu.

## Termonawiew Plus lub Autopie- czenie

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

W programie Termonawiew Plus  moż-  
na stosować temperatury niższe niż w  
programie Grzanie górne i dolne , po-  
nieważ ciepło jest natychmiast rozpro-  
wadzane w komorze urządzenia.

W programie Autopiecznienie  komora  
urządzenia jest najpierw nagrzewana  
podczas fazy opiekania do bardzo wyso-  
kiej temperatury opiekania (ok. 230 °C).  
Gdy tylko ta temperatura zostanie osią-  
gnięta, piekarnik sam się reguluje w dół  
na ustawioną temperaturę przyrządzania  
(temperaturę kontynuacji pieczenia).

■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Korzystanie z Pieczenie Plus

Stosować ten program do przyrządzania  
ze wspomaganiami wilgocią.

■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Grzanie górne i dolne

Ten program należy stosować do przy-  
rządzania tradycyjnych przepisów. Przy  
przepisach ze starszych książek kuchar-  
skich należy ustawić temperaturę  
o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrzą-  
dzania nie ulega zmianie.

■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Termonawiew Eco

Stosować ten program do energooszczęd-  
nego przyrządzania mniejszych ilo-  
ści pieczeni lub potraw mięsnych.

■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Grillowanie

 Niebezpieczeństwo zranień przez  
gorące powierzchnie.

Gdy grilluje się przy otwartych  
drzwiczkach, gorące powietrze z ko-  
mory urządzenia nie jest więcej auto-  
matycznie wyprowadzane przez wen-  
tylator chłodzący i schładzane. Ele-  
menty sterowania stają się gorące.  
Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

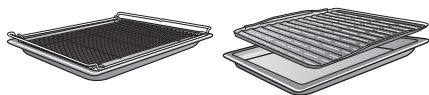
## Porady dotyczące grillowania

- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne  
przy grillowaniu. Rozgrzewać grzałkę  
grzania górnego/grilla przez ok. 5 mi-  
nut przy zamkniętych drzwiczkach.
- Splukać szybko mięso pod zimną, bie-  
żącą wodą i je osuszyć. Nie solić pla-  
strów mięsa przed grillowaniem, po-  
nieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować  
olejem. Nie stosować żadnych innych  
tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo  
przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyszczyć płaskie ryby i plastry ryb i je  
posolić. Ryby można również skropić  
sokiem z cytryny.



- Stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem lub blachę do pieczenia i grillowania (jeśli występuje). Blacha do pieczenia i grillowania chroni sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, dzięki czemu można go dalej wykorzystać. Posmarować ruszt lub blachę do pieczenia i grillowania olejem i wyłożyć na nich potrawę.

Nie stosować blachy do pieczenia.



### Wskazówki dotyczące tabel gotowania

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

### Wybieranie temperatury 🌡️

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

### Wybieranie poziomu

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

### Wybieranie czasu przyrządzania ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę. Zwrócić uwagę na to, żeby plastry by-

ły podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt między sobą.

- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

#### - rare/rosé

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

#### - medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

#### - well done/dobrze wypieczone

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

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

### Wskazówki dotyczące programów

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

#### Grill duży 🍷

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

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

# Dobrze wiedzieć

## Grill z nawiewem

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

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

## Rozmrażanie

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

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

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

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

## Wskazówki

- Mrożonki bez opakowania rozmrażać na blasze uniwersalnej lub w salaterce.
- Do rozmrażania drobiu stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.

- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrządaniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłoniąc przyprawę.

## Pieczenie delikatne

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

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

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

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

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

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



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

### Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

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

Zastosować blachę uniwersalną z założonym rusztem.

- Wsunąć blachę uniwersalną z rusztem na poziom 2.
- Wybrać program Grzanie górne i dolne  i temperaturę 120 °C.
- Rozgrzewać komorę urządzenia wraz z blachą uniwersalną i rusztem przez ok. 15 minut.
- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso 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 piekarnika należy zakładać rękawice do gorących garnków.

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

### Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

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

### Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

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

## Dobrze wiedzieć

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Począć 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<br>25–35 min                                                                 |
| Ogórki                      | —/—                                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                 |
| Czerwone buraki             | 120 °C<br>30–40 min                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                 |
| Fasolka (zielona lub żółta) | 120 °C<br>90–120 min                                                              | 30 °C<br>25–30 min                                                                 |

/🕒 temperatura i czas pasteryzacji, gdy tylko „perlenie” stanie się widoczne

 temperatura i czas wygrzewania

### Wymowanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymowaniu 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 chłodziarnie 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.

## Suszenie

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

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

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

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

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

W przypadku całego i przepołowionego produktu do suszenia, 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   |

 Program, 🌡️ Temperatura, 🕒 Czas suszenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

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

- Zmniejszyć temperaturę, gdy w komorze gotowania tworzą 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 garnków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

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

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

## Podgrzewanie naczyń

Do podgrzewania naczyń stosować program Termonawiew Plus .

# Dobrze wiedzieć

Podgrzewać wyłącznie naczynia odporne temperaturowo.

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



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków. Od spodu naczynia mogą się tworzyć pojedyncze krople wody.

- Wyjąć podgrzane naczynie z komory urządzenia.

## Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

### Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

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

### Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

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

### Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

- Wybrać program i temperaturę 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.

## Programy automatyczne

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

### Kategorie

W celu lepszej orientacji programy automatyczne  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 .

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

### Wskazówki użytkowe

- 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.

## Tabele ustawień

### Ciasto ucierane

| Ciasto/wypiek<br>(wyposażenie)                                               |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |     | <br>[min] |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                                                     |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                               |     |                                                                                             |
| Muffiny (1 blacha)                                                           |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35                                                                                       |
| Muffiny (2 blachy)                                                           |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 30–40 <sup>4</sup>                                                                          |
| Babeczki* (1 blacha)                                                         |    | 150                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35                                                                                       |
|                                                                              |    | 160 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3   | 20–30                                                                                       |
| Babeczki* (2 blachy)                                                         |    | 150 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 25–35                                                                                       |
| Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>               |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                       |
|                                                                              |    | 155–165 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                       |
| Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>         |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65                                                                                       |
|                                                                              |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                       |
| Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65                                                                                       |
|                                                                              |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                       |
| Placek owocowy (1 blacha)                                                    |    | 155–165                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 40–50                                                                                       |
|                                                                              |    | 155–165                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 1   | 55–65                                                                                       |
| Ciasto owocowe (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                     |   | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65                                                                                       |
|                                                                              |  | 165–175 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 50–60                                                                                       |
| Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) <sup>1</sup>       |  | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35                                                                                       |
|                                                                              |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 15–25                                                                                       |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

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

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

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

<sup>3</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.

<sup>4</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

# Ciasto zagniatane

| Ciasto/wypiek<br>(wyposażenie)                                         |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |     |  [min] |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        |                                                                                     |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                               |     |                                                                                          |
| Placuszki (1 blacha)                                                   |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35                                                                                    |
|                                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 25–35                                                                                    |
| Placuszki (2 blachy)                                                   |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 25–35 <sup>4</sup>                                                                       |
| Ciasteczka wyciskane* (1 blacha)                                       |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 35–45                                                                                    |
|                                                                        |    | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3   | 20–30                                                                                    |
| Ciasteczka wyciskane* (2 blachy)                                       |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3 | 40–50 <sup>4</sup>                                                                       |
| Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 35–45                                                                                    |
|                                                                        |    | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 20–30                                                                                    |
| Sernik (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                       |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–90                                                                                    |
|                                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–90                                                                                    |
| Szarlotka (ruszt, tortownica, Ø 20 cm) <sup>1</sup>                    |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–100                                                                                   |
|                                                                        |    | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 1   | 80–90                                                                                    |
| Szarlotka z pokryciem (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>        |    | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                    |
|                                                                        |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                    |
| Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>      |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 60–70                                                                                    |
|                                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 55–65                                                                                    |
| Ciasto owocowe z polewą (1 blacha)                                     |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 50–60                                                                                    |
|                                                                        |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 45–55                                                                                    |
| Krucze ciasto słodkie (1 blacha)                                       |   | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | –                                                                                                             | 1   | 55–65                                                                                    |
|                                                                        |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                                             | 1   | 35–45                                                                                    |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ wł., – wył.

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

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

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

<sup>3</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.

<sup>4</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.

# Dobrze wiedzieć

## Ciasto drożdżowe

| Ciasto/wypiek<br>(wyposażenie)                                         |   |  [°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |                |  [min] |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                               |                |                                                                                          |
| Gugelhupf (ruszt, forma do babki,<br>Ø 24 cm) <sup>1</sup>             |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 50–60                                                                                    |
|                                                                        |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 50–60                                                                                    |
| Strucla bożonarodzeniowa (1 blacha)                                    |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65                                                                                    |
|                                                                        |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65                                                                                    |
| Ciasto z kruszonką z/bez owoców<br>(1 blacha)                          |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 40–50                                                                                    |
|                                                                        |   | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                             | 3              | 45–55                                                                                    |
| Placek owocowy (1 blacha)                                              |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 45–55                                                                                    |
|                                                                        |   | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                             | 3              | 45–55                                                                                    |
| Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinko-<br>we (1 blacha)                 |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 25–35                                                                                    |
| Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinko-<br>we (2 blachy)                 |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                              | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup>                                                                       |
| Chleb biały, bez formy (1 blacha)                                      |   | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40 <sup>6</sup>                                                                       |
|                                                                        |   | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40                                                                                    |
| Chleb biały (ruszt, forma prostokątna,<br>30 cm) <sup>1</sup>          |   | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40 <sup>7</sup>                                                                       |
|                                                                        |   | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 30–40                                                                                    |
| Chleb pełnoziarnisty (ruszt, forma<br>prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup> |   | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 55–65 <sup>7</sup>                                                                       |
|                                                                        |   | 200–210 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2              | 45–55                                                                                    |
| Wyrastanie ciasta drożdżowego<br>(ruszt)                               |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>4</sup>                                                                                                | – <sup>4</sup> | –                                                                                        |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus, ✓ wł., – wył.

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

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

<sup>3</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.

<sup>4</sup> Położyć ruszt na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.

<sup>5</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.

<sup>6</sup> Wyzwolić 1 uderzenie pary na początku procesu przyrządzania.

<sup>7</sup> Wyzwolić 2 uderzenia pary na początku procesu przyrządzania.



## Ciasto serowo-olejowe

| Ciasto/wypiek<br>(wyposażenie)                    |  | Temperatura<br>[°C] | Booster<br> | Poziom<br> |      | Czas przyrządzania<br>[min] |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------|
|                                                   |                                                                                   |                     |                                                                                              | +HFC                                                                                        | -HFC |                             |
| Placek owocowy (1 blacha)                         |  | 160–170             | ✓                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 40–50                       |
|                                                   |  | 170–180             | ✓                                                                                            | 2                                                                                           | 3    | 50–60                       |
| Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinkowe (1 blacha) |  | 160–170             | –                                                                                            | 2                                                                                           | 3    | 25–35                       |
| Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinkowe (2 blachy) |  | 150–160             | ✓                                                                                            | 1+3 <sup>1</sup>                                                                            | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup>          |

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.

<sup>2</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

## Ciasto biszkoptowe

| Ciasto/wypiek<br>(wyposażenie)                                          |   | Temperatura<br>[°C]  | Booster<br> | Poziom<br> |      | Czas przyrządzania<br>[min] |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------|
|                                                                         |                                                                                    |                      |                                                                                              | +HFC                                                                                        | -HFC |                             |
| Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |   | 160–170 <sup>2</sup> | –                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 15–25                       |
| Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |   | 150–160 <sup>2</sup> | –                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 30–40                       |
| Biszkopt* (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                     |   | 180                  | –                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 25–35                       |
|                                                                         |   | 150–170 <sup>2</sup> | –                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 25–45                       |
| Błat biszkoptowy (1 blacha)                                             |  | 180–190 <sup>2</sup> | –                                                                                            | 1                                                                                           | 2    | 10–20                       |

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60350-1. Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).

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

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

# Dobrze wiedzieć

## Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Pieczenie Plus,  Termonawiew Plus, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.
- <sup>2</sup> Wyzwolić 1 uderzenie pary 8 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.
- <sup>3</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.

# Pikantne przekąski

| Potrawa<br>(wyposażenie)                              |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |   | <br>[min] |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                               |   |                                                                                             |
| Krucze ciasto pikantne (1 blacha)                     |  | 220–230 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | –                                                                                                             | 1 | 35–45                                                                                       |
|                                                       |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | –                                                                                                             | 1 | 30–40                                                                                       |
| Ciasto cebulowe (1 blacha)                            |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                       |  | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 30–40                                                                                       |
| Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)                    |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                       |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 20–30                                                                                       |
| Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)               |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
|                                                       |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                       |
| Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)                     |  | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 20–25                                                                                       |
| Tosty* (ruszt)                                        |  | 300                                                                                       | –                                                                                 | –                                                                                                             | 3 | 5–8                                                                                         |
| Zapiekanki (np. tosty) (ruszt na blasze uniwersalnej) |  | 275 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3 | 3–6                                                                                         |
| Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)     |  | 275 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                             | 4 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                           |
|                                                       |  | 250 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                             | 3 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                           |
| Ratatouille (1 blacha uniwersalna)                    |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 2 | 40–60                                                                                       |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ wł., – wył.

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

<sup>1</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>2</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>3</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

# Dobrze wiedzieć

## Wołowina

| Potrawa<br>(wyposażenie)                                                         |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg<br>(brytfanna z pokrywą)                        |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
|                                                                                  |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
|                                                                                  |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 160–180 <sup>8</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
| Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)                                  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                 |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                                 |
| Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                   |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                                 |
| Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)                                           |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Rostbef „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                            |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Rostbef „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                          |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                                 |
| Rostbef „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>                                            |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                                 |
| Burgery, mięso mielone* (ruszt na poziomie 4 i blacha uniwersalna na poziomie 1) |  <sup>2</sup> | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>9</sup>                                                                      | –                                                                                                     |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>10</sup> Temperatura wewnętrzna,  Autopiecing,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

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

<sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

<sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

<sup>3</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

<sup>5</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>6</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>7</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>8</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>9</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

<sup>10</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

## Cielęcina

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  <sup>7</sup> Temperatura wewnętrzna,  Autopiecing,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- <sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- <sup>3</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- <sup>5</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- <sup>6</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.
- <sup>7</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

# Dobrze wiedzieć

## Wieprzowina

| Potrawa<br>(wyposażenie)                                      |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>11</sup> [°C] |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieczeń wieprzowa/karkówka,<br>ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
|                                                               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
| Pieczeń wieprzowa z tłuszczkiem,<br>ok. 2 kg (brytfanna)      |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                                 |
|                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>8</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
| Polędwiczki wieprzowe, ok. 350 g <sup>1</sup>                 |  | 90–100 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 70–90                                                                                   | 60–69                                                                                                 |
| Pieczeń z szynki, ok. 1,5 kg<br>(brytfanna z pokrywą)         |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                 |
| Schab wędzony, ok. 1 kg<br>(blacha uniwersalna)               |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 50–60 <sup>7</sup>                                                                      | 63–68                                                                                                 |
| Schab wędzony, ok. 1 kg <sup>1</sup>                          |  | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                                 |
| Pieczeń siekana, ok. 1 kg<br>(blacha uniwersalna)             |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 60–70 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                                 |
|                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                                 |
| Boczek/bekon <sup>1</sup>                                     |  | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                     | –                                                                                                     |
| Kiełbasa pieczona <sup>1</sup>                                |  | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3 <sup>5</sup>                                                                                 | 8–15 <sup>10</sup>                                                                      | –                                                                                                     |

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

- <sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- <sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- <sup>3</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- <sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- <sup>5</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- <sup>6</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- <sup>7</sup> Po zakończeniu fazy nagrzewania wyzwoić 3 rozłożone w czasie ręczne uderzenia pary.
- <sup>8</sup> Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.
- <sup>9</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- <sup>10</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.
- <sup>11</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

## Jagnięcina, dziczyzna

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 Poziom,  Czas przyrządzania,  6 Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

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

<sup>3</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

<sup>4</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>5</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzania i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

<sup>6</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

# Dobrze wiedzieć

## Drób, ryby

| Potrawa<br>(wyposażenie)                             |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)                |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                                |
| Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)   |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                                |
| Drób, ok. 2 kg (brytfanna)                           |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                                |
|                                                      |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 110–130 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                                |
| Drób, ok. 4 kg (brytfanna)                           |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                |
|                                                      |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                |
| Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–35 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                |
| Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)       |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                |
| Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna) |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                                |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzania, <sup>7</sup> Temperatura wewnętrzna,  Autopiekanie,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Pieczenie Plus,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>2</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>3</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

<sup>4</sup> Na początku przyrządzania dolać ok. 0,25 l płynu.

<sup>5</sup> Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>6</sup> Wyzwolić 1 ręczne uderzenie pary 5 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.

<sup>7</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.



 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.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Szczególnie front urządzenia może zostać uszkodzony przez środek do czyszczenia piekarników i środek odkamieniający.

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć. Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

### Nieodpowiednie środki czyszczenia

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać stosowania następujących środków czyszczących:

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

- szorujących środków czyszczących (jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła na matowych powierzchniach
- 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 (np. metalowej szpatałki)
- wetny stalowej
- spirali ze stali nierdzewnej na matowych powierzchniach i wysuwach FlexiClip
- środków do czyszczenia piekarników  
Wyjątek: dozwolone tylko na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych

Wyposażenie nie jest przeznaczone 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:

- Zdemontować drzwiczki.

# Czyszczenie i konserwacja

- Zdemontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).
- Zdemontować ściankę tylną z emalią katalityczną.
- Opuścić grzałkę grzania górnego/grilla.

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

### 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 mikrofibrową.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą. To czyszczenie jest szczególnie ważne w przypadku elementów uszlachetnionych powłoką PerfectClean, ponieważ pozostałości środków czyszczących mają negatywny wpływ na efekt nieprzywierania.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

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

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

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

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

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

### Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

Nie przyskać środkiem do czyszczenia piekarników w szczeliny i otwory na ściankach bocznych i ścianie 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.

### Komora gotowania

#### Ręczne czyszczenie ścianek, dna i sufitu komory gotowania

Ścianki, dno i sufit komory gotowania są uszlachetnione powłoką PerfectClean. Tylna ścianka komory gotowania jest emaliowana katalitycznie.

Aby ułatwić czyszczenie ręczne powierzchni komory gotowania uszlachetnionej powłoką PerfectClean, należy wykonać następujące czynności:

1. Zdemontować drzwiczki
2. Wyjąć wyposażenie
3. Wymontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip
4. Opuścić grzałki grzania górnego/grilla



Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

Osłabienie efektu nieprzywierania.

Efekt nieprzywierania powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean może zostać osłabiony przez pozostałości środków czyszczących i żywności.

Zawsze należy usuwać wszelkie pozostałości z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean.

- Normalne zabrudzenia należy usuwać najlepiej od razu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- W razie potrzeby można usunąć przypieczone zabrudzenia twardą stroną zmywaka do naczyń. Można również użyć skrobaka do szkła lub spirali ze stali szlachetnej (np. Spontex Spirinett).
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

#### Czyszczenie uszczelki komory gotowania

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

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

- Uszczelkę najlepiej jest wyczyścić po każdym użyciu.

## Emaliowana katalitycznie ścianka tylna komory gotowania

W zależności od stopnia zabrudzenia, tylną ściankę komory gotowania można czyścić ręcznie lub katalitycznie.

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

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

## Demontaż i montaż ścianki tylnej komory gotowania

W celu przeprowadzenia czyszczenia ręcznego można zdemontować emaliowaną katalitycznie ściankę tylną komory gotowania. Zalecamy zdemontowanie drzwiczek, aby ułatwić demontaż ścianki tylnej.



Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Począć na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.



Niebezpieczeństwo zranień przez obracający się wirnik dmuchawy.

Można się zranić o wirnik dmuchawy gorącego powietrza.

Przed przystąpieniem do demontażu ścianki tylnej komory gotowania należy odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.

W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.

Nigdy nie używać piekarnika bez ścianki tylnej komory gotowania.

Wymagania: piekarnik jest odłączony elektrycznie od sieci.

Prowadnice boczne są zdemontowane.

Wymagane narzędzie:

wkręta Torx T20

- Odkręcić cztery śruby w narożnikach tylnej ścianki komory gotowania i zdjąć tylną ścianę.

Teraz można wyczyścić tylną ściankę komory gotowania.

- Po wyczyszczeniu ostrożnie zamontować tylną ściankę komory gotowania.

Otwory muszą być umieszczone w sposób przedstawiony w rozdziale „Twój piekarnik”.

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

Z piekarnika można ponownie korzystać.

### Ręczne czyszczenie ścianki tylnej komory gotowania

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. można usuwać ręcznie.

W celu ręcznego wyczyszczenia tylnej ścianki komory gotowania należy wykonać następujące czynności:

1. Zdemontować drzwiczki
  2. Wyjąć wyposażenie
  3. Wymontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip
  4. Zdemontować tylną ściankę komory gotowania
- Wyczyścić tylną ściankę komory gotowania ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.
  - Dokładnie spłukać tylną ściankę komory gotowania.
  - Pozostawić tylną ściankę komory gotowania do wyschnięcia, zanim się ją z powrotem zamontuje.

### Czyszczenie katalityczne tylnej ścianki komory gotowania

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

Wymaganie wstępne: drzwiczki są zamontowane.

W celu katalitycznego wyczyszczenia ścianki tylnej komory należy wykonać następujące czynności:

1. Wyjąć wyposażenie
  2. Wymontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip
  3. Usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwiczek, ścianek, dna i sufitu komory gotowania, aby zapobiec ich przypaleniu
- Wybrać program Termonawiew Plus  i 250 °C.
  - Nagrzewać pustą komorę gotowania przynajmniej przez 1 godzinę.

Czas trwania zależy od stopnia zabrudzenia.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

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

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

### Odkamienianie

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

Odkamienianie można przeprowadzić w każdej chwili.

# Czyszczenie i konserwacja

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

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

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

## Przebieg procesu odkamieniania

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

Proces odkamieniania trwa ok. 90 minut i przebiega w kilku krokach:

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

## Przygotowanie procesu odkamieniania

Potrzebne będzie naczynie o pojemności ok. 1 l.

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

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

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

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

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

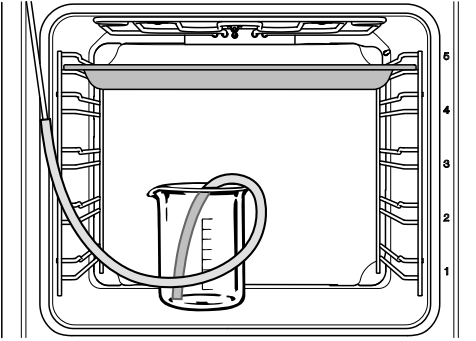
- Wlać do naczynia ok. 600 ml zimnej wody wodociągowej i rozpuścić w niej całkowicie jedną tabletkę odkamieniacza.

## Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Odkamienianie.

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

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



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

Rozpoczyna się proces zasysania. Słychać odgłosy pompowania.

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

Ilość odkamieniacza zasysanego w rzeczywistości może być mniejsza niż wymagana, tak że resztką pozostaje w naczyniu.

Pojawia się wskazówka, że proces zasysania został zakończony.

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

- Pozostawić naczynie wraz z wężykiem podłączonym do rurki do napełniania w komorze urządzenia i dolać ok. 300 ml wody, ponieważ podczas fazy działania system jeszcze raz zasysa płyn.

Co około 5 minut system zasysa jeszcze trochę płynu. Słychać odgłosy pompowania.

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

Na koniec fazy działania rozlega się sygnał.

### Płukanie systemu wytwarzania pary po fazie działania

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

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

- Wyjąć blachę uniwersalną z zebranych środkami odkamieniającymi, opróżnić ją i wsunąć z powrotem na najwyższy poziom.
- Wyjąć wężyk plastikowy z naczynia.
- Wyjąć naczynie, wypłukać je dokładnie i napełnić ok. 1 l świeżej wody wodociągowej.
- Wstawić naczynie z powrotem do komory urządzenia i zamocować plastikowy wężyk w naczyniu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się proces zasysania dla **pierwszego płukania**.

Woda jest prowadzona przez system wytwarzania pary i zbierana na blasze uniwersalnej.

Pojawiają się wskazówki dotyczące przygotowania **drugiego płukania**.

- Wyjąć blachę uniwersalną z zebraną wodą z płukania, opróżnić ją i wsunąć z powrotem na najwyższy poziom.



# Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć z naczynia plastikowy wężyk i napełnić naczynie ok. 1 l świeżej wody wodociągowej.
- Wstawić naczynie z powrotem do komory urządzenia, zamocować plastikowy wężyk w naczyniu.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Postępować dokładnie tak samo przy **trzecim płukaniu**.

Pozostawić blachę uniwersalną z zebraną przy trzecim płukaniu wodą z płukania w komorze urządzenia podczas odparowania wody resztkowej.

## Odparowanie wody resztkowej

Po trzecim płukaniu rozpoczyna się odparowanie wody resztkowej.

- Wyjąć naczynie i wężyk z komory urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Potwierdzić za pomocą OK.

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas odparowywania wody resztkowej.

Włącza się grzanie w komorze i wyświetlany jest czas odparowania wody resztkowej.

Pokazywany czas jest automatycznie korygowany na podstawie rzeczywistej ilości wody resztkowej.

## Kończenie procesu odkamieniania

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

- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozlega się sygnał i zostaje wyświetlony komunikat *Gotowe*.

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

 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.

- Wyjąć blachę uniwersalną z zebranych płynem.
- Na koniec wyczyścić ostygniętą komorę urządzenia z ewentualnych osadów wilgoci i resztek środka odkamieniającego.
- Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

## Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip

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

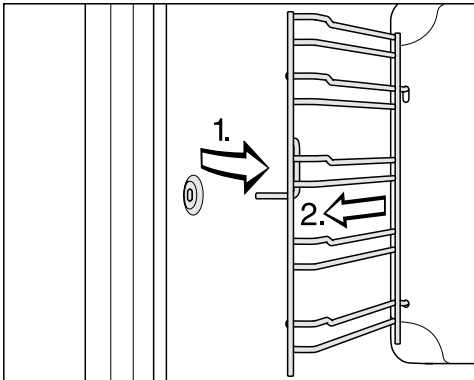
Jeśli wysuw FlexiClip mają jednak zostać zdemonutowane wcześniej oddzielnie, proszę postępować według wskazówek w rozdziale „Wyposażenie”, punkt „Montaż i demontaż wysuw FlexiClip”.



**⚠ 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 demontażu przewodnic bocznych.



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

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

### 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.**

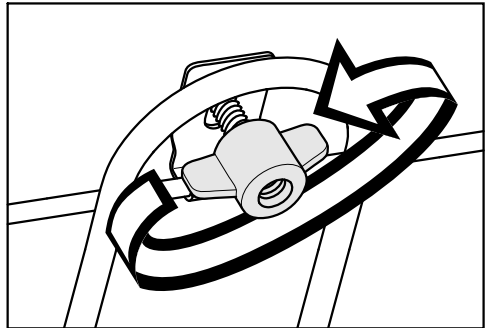
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

Emalia na dnie komory urządzenia może zostać uszkodzona przez upadającą nakrętkę.

W celu zabezpieczenia położyć na dnie komory np. ścierkę do naczyń.

- Zdemontować przewodnice boczne.



- Odkręcić nakrętkę skrzydełkową.

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.

Sufit komory urządzenia jest teraz dostępny.

## Czyszczenie i konserwacja

- Wyczyścić sufit komory gotowania ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Po czyszczeniu złożyć grzałkę grzania górnego/grilla do góry.
- Założyć nakrętkę skrzydełkową i dobrać ją dokręcić.
- Zamontować prowadnice boczne.

### Drzwiczki

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.

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

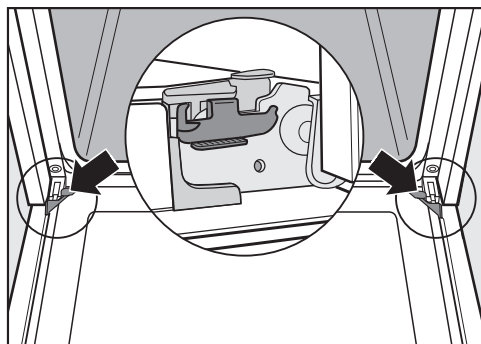
Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba pozostaje chłodna.

Aby wyczyścić szyby w drzwiczkach, należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować drzwiczki
2. Rozłożyć drzwiczki
3. Wyczyścić drzwiczki
4. Złożyć drzwiczki
5. Zamontować drzwiczki

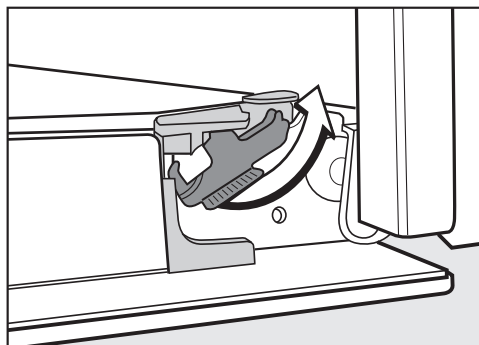
### Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.

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

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

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

### Rozbieranie drzwiczek

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

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

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

Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.

Do czyszczenia szyb drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.

Przy czyszczeniu szyb drzwiczek należy również przestrzegać wskazówek obowiązujących dla frontu piekarnika.

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

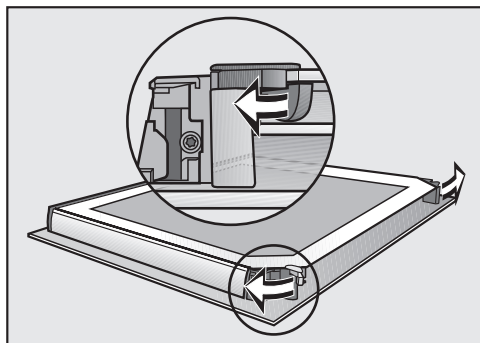
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

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

Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

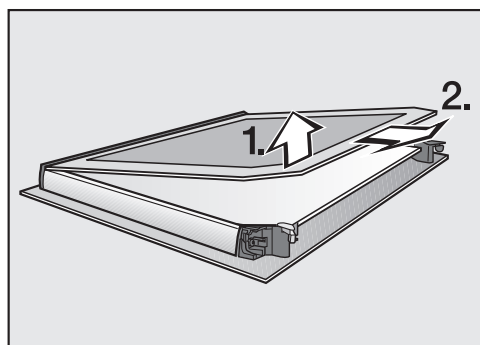
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierce do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.

## Czyszczenie i konserwacja

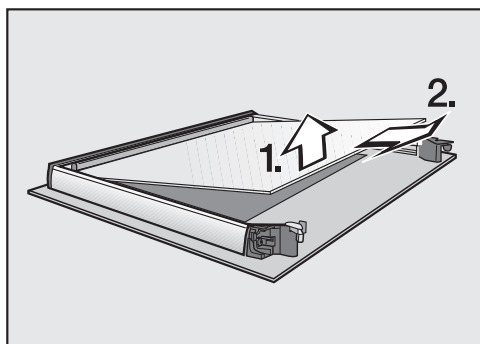


- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:



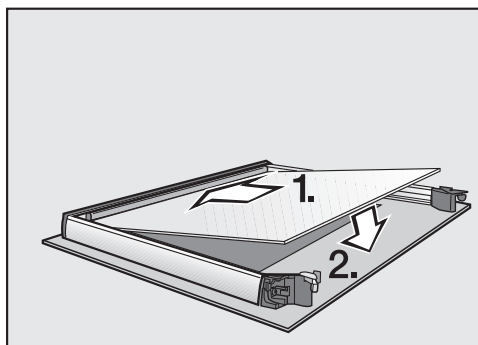
- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.



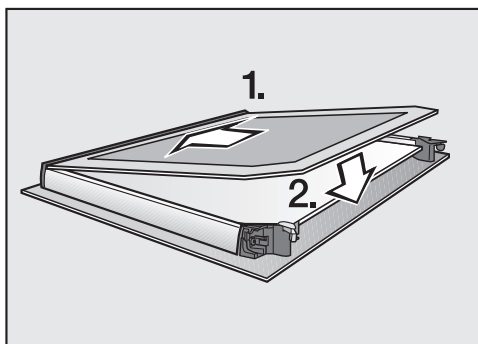
- Podważyć **lekko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.

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

Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

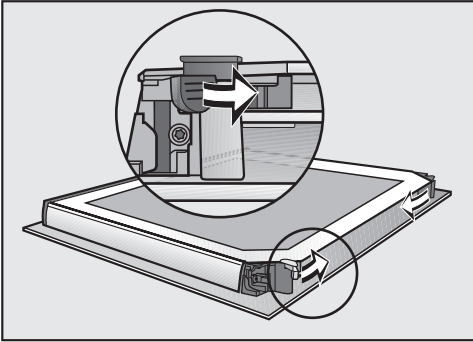


- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



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

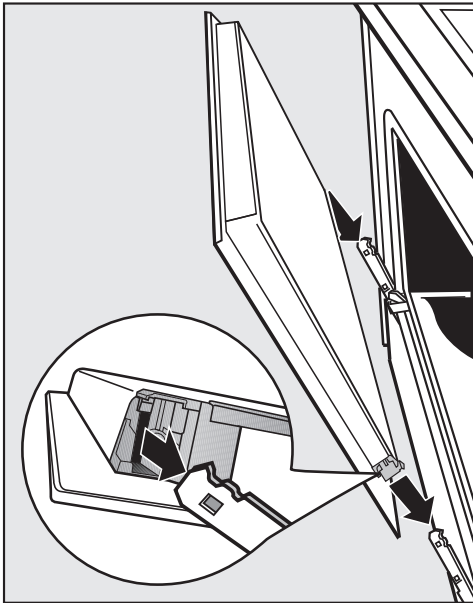
## Czyszczenie i konserwacja



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

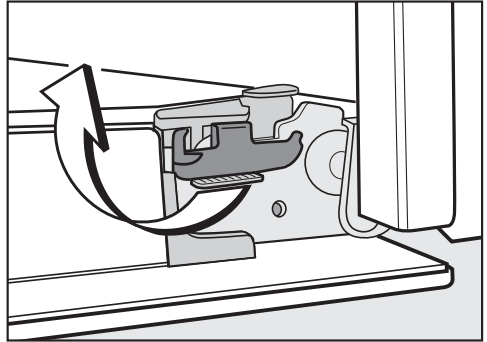
### Zakładanie drzwiczek



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

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



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

## Usuwanie problemów

Większość usterek i błędów można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie trzeba się wówczas kontaktować z serwisem.

Odwiedź stronę [www.miele.pl/support/customer-assistance](http://www.miele.pl/support/customer-assistance), aby uzyskać dodatkowe informacje na temat samodzielnego usuwania usterek.



## Wskazówki na wyświetlaczu

| Problem                                                                                                                                                   | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Wyświetlacz jest ciemny.</b>                                                                                                                           | <p>Zostało wybrane ustawienie Godzina   Wskazania   Wyl. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina   Wskazania   Wł.</li></ul> <p>Piekarnik nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka.</li><li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li></ul>                                       |
| <b>Blokada uruchomienia  pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.</b> | <p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Potwierdzić za pomocą OK.</li></ul> <p>Pojawia się Naciskać „OK” przez 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.</li><li>■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo   Blokada uruchomienia    Wyl.</li></ul> |
| <b>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</b>                                                                                                                 | <p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ustawić ponownie godzinę i datę.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat  Awaria zasilania.</b>        | <p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie.</li><li>■ Uruchomić ponownie proces.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Problem                                                                                                          | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Osiąg. maks. czas pracy.                                            | Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.<br>■ Potwierdzić za pomocą OK.<br>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy. |
| <b>Na wyświetlaczu pokazywane jest</b> Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.                        | Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.<br>■ Wezwać serwis Miele.                                                                                                                        |
| Ta funkcja w tej chwili nie jest dostępna. <b>pojawia się na wyświetlaczu po wybraniu funkcji odkamieniania.</b> | System wytwarzania pary jest uszkodzony.<br>■ Wezwać serwis Miele.                                                                                                                               |

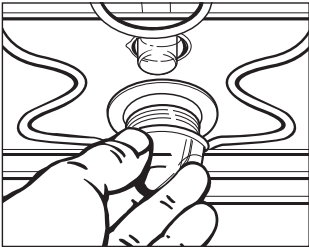
## Nieoczekiwane zachowania

| Problem                                | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przyciski dotykowe nie reagują.</b> | Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wyl. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku.<br>■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku, wybrać ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wł. |
|                                        | Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.<br>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka.<br>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.                                                                                                      |
|                                        | Wystąpił problem w sterowaniu.<br>■ Naciskać przycisk wł./wyl.  , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.                                                                                                                          |

## Usuwanie problemów

| Problem                                                                                                                                  | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przycisk dotykowy  miga po włączeniu piekarnika.</b> | Piekarnik nie został jeszcze połączony z siecią Wi-Fi. Przycisk dotykowy miga, wskazując, że można po prostu połączyć piekarnik z siecią za pomocą tego przycisku dotykowego. Po kilkukrotnym włączeniu i wyłączeniu piekarnika przycisk dotykowy już nie miga, ale funkcja sieciowa jest nadal aktywna.                                                                                                                |
| <b>Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.</b>                                                                                         | Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione.<br>■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność   Dźwięki sygnałów.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Komora urządzenia się nie nagzewa.</b>                                                                                                | Uaktywniony jest tryb pokazowy.<br>Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa.<br>■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel   Tryb pokazowy   Wyl.                                                                                                                                                                                    |
| <b>Przy procesie ze wspomaganiem wilgocią nie jest zasysana żadna woda.</b>                                                              | Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale nie działa pompa systemu wytwarzania pary.<br>■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia   Handel   Tryb pokazowy   Wyl.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                          | Pompa systemu wytwarzania pary jest uszkodzona.<br>■ Wezwać serwis Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Piekarnik wyłączył się samoczynnie.</b>                                                                                               | 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.<br>■ Włączyć piekarnik z powrotem.                                                                                                                                                                                       |
| <b>Wysuwy FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</b>                                                                                 | W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.<br>■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele.<br>Tylko specjalny smar Miele jest przeznaczony do pracy w wysokich temperaturach w komorze urządzenia. Inne smary mogą się zestalić przy nagrzewaniu i zakleić wysuw FlexiClip. Specjalny smar Miele można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele. |



| Problem                                                                                                                                  | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.                                                                          | <p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   „Wł.” na 15 sekund</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone.                                                                                         | <p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   Wył.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy .</li> <li>■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł. lub „Wł.” na 15 sekund.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia.</p>  | <p>Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.</p> <p>Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.</p> <p>Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpisz do czyszczenia ręcznego.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.</li> <li>■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką.</li> <li>■ Wymienić żarówkę halogenową na Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9.</li> <li>■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo.</li> <li>■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.</li> </ul> |

# Usuwanie problemów

## Niezadowolające rezultaty

| Problem                                                                            | Przyczyna i postępowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy. | <p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.</li></ul> <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.                                 | <p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom.</li></ul> <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbyt dobrze zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.</li></ul> |
| Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.                           | <p>Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zdemontować elementy z emalią katalityczną i usunąć te zabrudzenia ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Nietypowe odgłosy

| Problem                                        | Przyczyna i postępowanie                                         |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy. | Wentylator chłodzący pozostaje włączony po zakończeniu programu. |

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

### **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

### **Gwarancja**

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

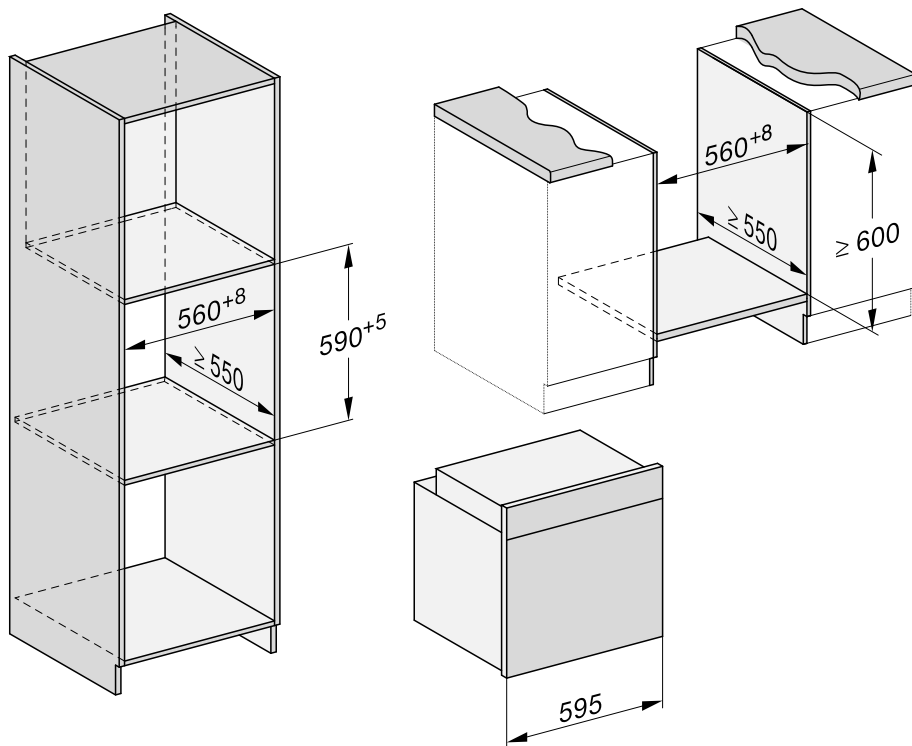
# Instalacja

## Wymiary do zabudowy

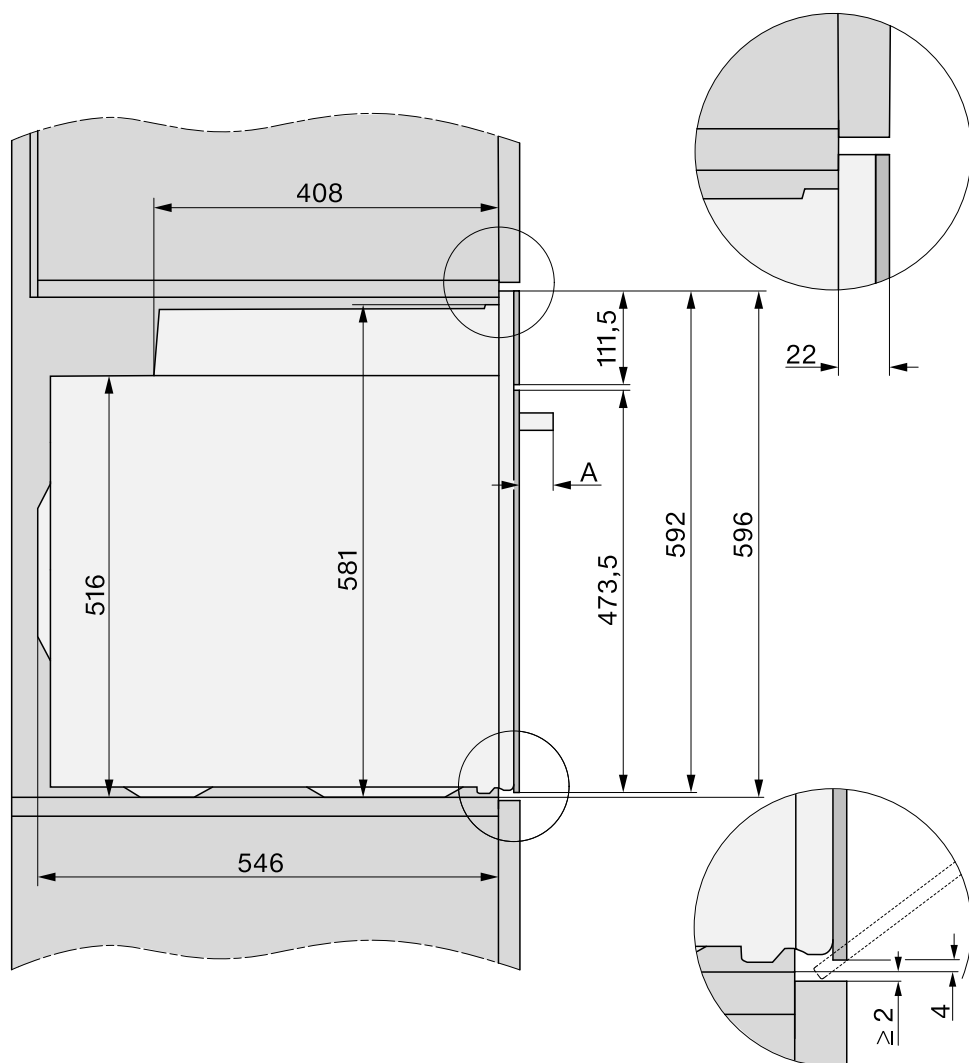
Wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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



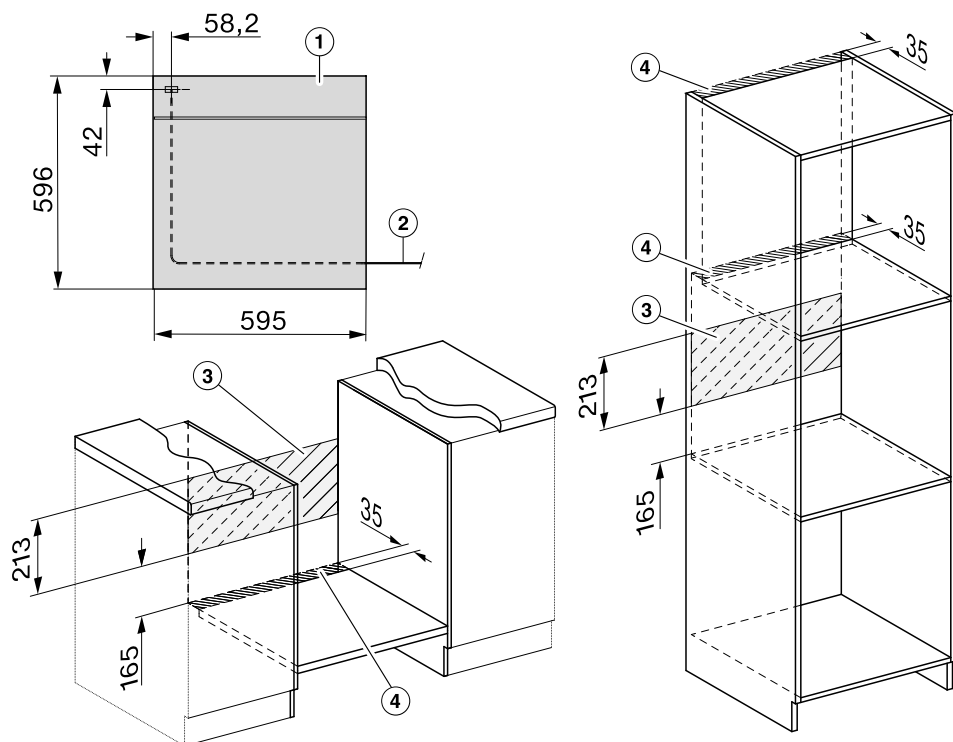
## Widok z boku



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

# Instalacja

## Przyłącza i wentylacja



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

## Zabudowa piekarnika

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

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

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

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

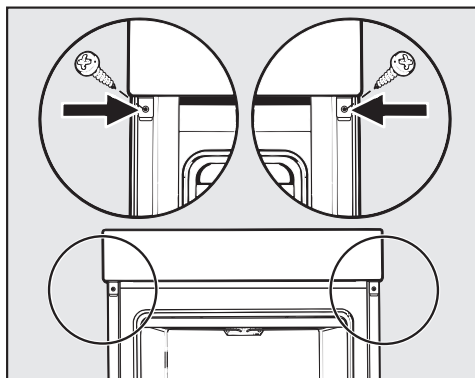
Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się piekarnik za uchwyt. Wykorzystać do przenoszenia zagłębienia uchwytów po bokach obudowy.

Sensowne jest zdjęcie drzwiczek przed zabudową i wyjęcie wyposażenia. Piekarnik jest wówczas lżejszy, gdy wsuwa się go do szafki do zabudowy i nie można go przez przeoczenie złapać za uchwyt przy przenoszeniu.

- Wsunąć piekarnik do szafki do zabudowy i go wyrównać.
- Otworzyć drzwiczki, jeśli nie zostały zdjęte.



- Zamocować piekarnik do bocznych ścianek szafki do zabudowy za pomocą wkrętów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- W razie potrzeby z powrotem zamontować drzwiczki.

## Podłączenie elektryczne



### Niebezpieczeństwo zranień!

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

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

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

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

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

- oznaczenie modelu

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

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

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

Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Zostało to przykładowo opisane w aktualnym wydaniu VDE-AR-E 2510-2.

## Piekarnik

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

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

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.



## Potrawy testowe wg EN 60350-1

| Potrawy testowe (wyposażenie)                                                              |               | <br>[°C] |  |  <sup>5 6</sup> |       | <br>[min] |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                |                                                                                           |                                                                                   | +HFC:                                                                                            | -HFC: |                                                                                             |
| Babeczki (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )                                             |               | 150                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                       |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                       |
| Babeczki (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )                                             |               | 150 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 1+3 <sup>7</sup>                                                                                 | 1+3   | 25–35                                                                                       |
| Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )                                 |               | 140                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 35–45                                                                                       |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                       |
| Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )                                 |               | 140                                                                                       | —                                                                                 | 1+3 <sup>7</sup>                                                                                 | 1+3   | 40–50 <sup>8</sup>                                                                          |
| Szarlotka (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                         |               | 160                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 80–100                                                                                      |
|                                                                                            |               | 180                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                                | 1     | 80–90                                                                                       |
| Biskopt (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                           |               | 180                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                       |
|                                                                                            |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                      | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–45                                                                                       |
| Tosty (ruszt <sup>1</sup> )                                                                |               | 300                                                                                       | —                                                                                 | —                                                                                                | 3     | 5–8                                                                                         |
| Burgery (ruszt <sup>1</sup> na poziomie 4 i blacha uniwersalna <sup>1</sup> na poziomie 1) |               | 300 <sup>5</sup>                                                                          | —                                                                                 | —                                                                                                | 4     | 15–25 <sup>9</sup>                                                                          |

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- <sup>2</sup> Zastosować matową, ciemną tortownicę.  
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- <sup>3</sup> Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- <sup>4</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>5</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- <sup>6</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- <sup>7</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie. Jeśli dysponują Państwo kilkoma parami wysuw FlexiClip, zamontować tylko jedną parę.
- <sup>8</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.
- <sup>9</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

# Informacje dla instytutów testowych

## Klasa efektywności energetycznej

Ustalenie klasy efektywności energetycznej odbywa się wg EN 60350-1.

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Pomiar odbywa się w programie Termonawiew Eco .
- Wybrać ustawienie Oświetlenie | „Wł.” na 15 sekund (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Oświetlenie”).
- Podczas pomiaru w komorze urządzenia znajduje się wyłącznie wyposażenie wymagane do przeprowadzenia pomiaru.  
Nie stosować żadnego innego ewentualnie występującego wyposażenia, jak wysuw FlexiClip lub elementy z powłoką katalityczną (ścianki boczne lub blacha sufitowa).
- Ważnym warunkiem dla ustalenia klasy efektywności energetycznej jest szczelne zamknięcie drzwiczek podczas pomiaru.  
W zależności od zastosowanych elementów pomiarowych szczelność uszczelki drzwiczek może zostać w większym lub mniejszym stopniu naruszona. Ma to negatywny wpływ na wynik pomiaru.  
Tę wadę można zrekompensować przez dociśnięcie drzwiczek. W tym celu może być również konieczne zastosowanie odpowiednich środków technicznych. W normalnym praktycznym użytkowaniu taki problem nie występuje.

## Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

| MIELE                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Identyfikator modelu                                                   | H 7165 B, H 7264 B |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory ( $EEI_{cavity}$ )      | 81,7               |
| Klasa efektywności energetycznej dla komory                            |                    |
| A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)           | A+                 |
| Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym              | 1,05 kWh           |
| Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem | 0,71 kWh           |
| Ilość komór                                                            | 1                  |
| Źródła ciepła dla komory                                               | electric           |
| Objętość komory                                                        | 76 l               |
| Masa urządzenia                                                        | 42,0 kg            |

|                                                                              |                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 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](http://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](http://<ip_adresse>/Licenses)). Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do odpowiednich podmiotów uprawnionych.







Miele Sp. z o.o.  
ul. Czerniakowska 87A  
00-718 Warszawa  
Tel. 22 335 00 00  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

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

H 7164 B

pl-PL

M.-Nr 11 234 971 / 00 / 002