


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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6
Ochrona środowiska naturalnego	14
Przegląd	15
Elementy sterowania	16
Przycisk wł./wył.	17
Czujnik zbliżeniowy	17
Przyciski dotykowe	18
Wyświetlacz dotykowy	19
Symbole	20
Zasady obsługi	21
Wybieranie punktu menu	21
Przewijanie	21
Wychodzenie z menu.....	21
Zmiana wartości lub ustawienia.....	21
Zmiana ustawienia na liście wyboru	21
Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych.....	21
Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego.....	21
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego.....	21
Wprowadzanie liter	22
Wyświetlanie menu kontekstowego.....	22
Przesuwanie wpisów	22
Wyświetlanie wysuwanego menu	22
Pomoc	22
Aktywacja MobileStart	22
Wyposażenie	23
Tabliczka znamionowa	23
Zakres dostawy.....	23
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe	23
Zabezpieczenia	28
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean	28
Wyposażenie nadające się do pirolizy	28
Pierwsze uruchomienie	29
Miele@home	29
Ustawienia podstawowe.....	30
Pierwsze nagrzewanie piekarnika i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary ...	31
Ustawienia	33
Przegląd ustawień	33
Wywoływanie menu „Ustawienia“	36
Język 	36
Godzina.....	36
Data	37
Oświetlenie	37
Ekran startowy	37

Wyświetlacz	37
Głośność.....	38
Jednostki	38
Booster	38
Temperatury proponowane	38
Piroliza.....	38
Przedłuż. pracy wentylatora chł.....	38
Kamera w komorze.....	39
Czujnik zbliżeniowy	39
Bezpieczeństwo	40
Rozpoznawanie frontu	40
Miele@home	40
Zdalne sterowanie	41
Aktywacja MobileStart	41
SuperVision	41
RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)	42
Wersja oprogram.	43
Informacje prawne	43
Handel.....	43
Ustawienia fabryczne.....	43
Czas pracy (razem).....	43
Alarm i minutnik	44
Korzystanie z funkcji Alarm	44
Korzystanie z funkcji Minutnik	45
Menu główne i podmenu.....	46
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	48
Obsługa	50
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzenia.....	50
Zmiana temperatury i temperatury wewnętrznej.....	50
Ustawianie czasów przyrządzenia.....	50
Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia	51
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia	51
Przerywanie procesu przyrządzenia.....	51
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia	51
Booster.....	52
Rozgrzewanie	52
Crisp function.....	53
Zmiana programu	53
Pieczenie Plus.....	54
Uruchamianie procesu z Pieczenie Plus	54
Odparowywanie wody resztkowej	56
Programy automatyczne.....	58
Kategorie.....	58

Spis treści

Korzystanie z programów automatycznych	58
Wskazówki użytkowe	58
Szukanie	59
Zastosowania specjalne	60
Rozmrażanie	60
Suszenie	61
Podgrzewanie naczyń	62
Wyrastanie ciasta	62
Utrzymywanie ciepła	62
Pieczenie delikatne	63
Program szabasowy	64
Pasteryzacja	66
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe	67
MyMiele	68
Programy własne	69
Pieczenie wypieków	72
Porady dotyczące wypieków	72
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	72
Wskazówki dotyczące programów	73
Pieczenie mięs	74
Porady dotyczące pieczenia mięs	74
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	74
Wskazówki dotyczące programów	75
Pieczeniometer	76
Grillowanie	79
Porady dotyczące grillowania	79
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	79
Wskazówki dotyczące programów	80
Czyszczenie i konserwacja	82
Nieodpowiednie środki czyszczące	82
Usuwanie normalnych zabrudzeń	83
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)	83
Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza	84
Odkamienianie	87
Zdejmowanie drzwiczek	90
Rozbieranie drzwiczek	91
Zakładanie drzwiczek	94
Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip	94
Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla	95
Co robić, gdy...	96
Serwis	100
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	100
Gwarancja	100

Instalacja	101
Wymiary do zabudowy	101
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej	101
Widok z boku w wysokiej szafce stojącej.....	102
Widok z boku w szafce podblatowej.....	103
Przyłącza i wentylacja	104
Zabudowa piekarnika	105
Podłączenie elektryczne	106
Tabele ustawień	108
Ciasto ucierane	108
Ciasto zagniatane	109
Ciasto drożdżowe	110
Ciasto serowo-olejowe	111
Ciasto biszkoptowe	111
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka	112
Pikantne przekąski	113
Wołowina	114
Cielęcina	115
Wieprzowina	116
Jagnięcina, dziczyzna.....	117
Drób, ryby	118
Informacje dla instytutów testowych	119
Potrawy testowe wg EN 60350-1	119
Klasa efektywności energetycznej	120
Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych	120
Dane techniczne	121
Deklaracja zgodności	121
Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego.....	121
Prawa autorskie i licencje	122

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 niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego.

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

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

Wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku: 2, w klasie efektywności energetycznej F.

Dzieci w gospodarstwie domowym

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

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika, chyba że są pod stałym nadzorem.

▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.

▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.

▶ Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

▶ 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 przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Przy czyszczeniu pirolitycznym piekarnik rozgrzewa się dużo bardziej niż w normalnym trybie pracy.

Proszę powstrzymać dzieci przed dotykaniem piekarnika podczas czyszczenia pirolitycznego.

▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.

Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne


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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi zostać odłączony od sieci elektrycznej. Należy to zapewnić w następujący sposób:
 - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
 - wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
 - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka; nie ciągnąć przy tym za kabel przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).
- ▶ Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z piekarnika. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie piekarnik, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Prawidłowe użytkowanie



- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, wyposażenie i potrawę. Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.
- ▶ Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki piekarnika należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Przerwać proces, wyłączając piekarnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.
- ▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur łatwopalne przedmioty znajdujące się w pobliżu włączonego piekarnika mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w ciepłe 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 cieplnego.

Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników.

Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.

▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

▶ 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ 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 obowiązują:

▶ 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.

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.

▶ Duże zabrudzenia w komorze urządzenia mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory urządzenia przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego.

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez szkodliwe opary. W procesie czyszczenia pirolitycznego mogą być uwalniane opary, które mogą doprowadzić do podrażnienia śluzówki.

Nie przebywać przez dłuższy czas w kuchni podczas czyszczenia pirolitycznego i uniemożliwić wchodzenie do kuchni dzieciom i zwierzętom domowym. Podczas czyszczenia pirolitycznego należy zapewnić dobre przewietrzenie kuchni. Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip”). Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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.

Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.
- ▶ Stosować wyłącznie dostarczony wraz z urządzeniem pieczeniomierz Miele. Jeśli pieczeniomierz jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na nowy oryginalny pieczeniomierz Miele.
- ▶ Tworzywo sztuczne pieczeniomierza może się stopić w bardzo wysokich temperaturach. Nie stosować pieczeniomierza w programach grillowania. Nie przechowywać pieczeniomierza w komorze urządzenia.
- ▶ Wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym spowodują uszkodzenie wyposażenia nieodpornego na pirolizę. Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie nieodporne na pirolizę, zanim uruchomi się czyszczenie pirolityczne. Obowiązuje to również dla wyposażenia dokupionego, które jest nieodporne na pirolizę (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania

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

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

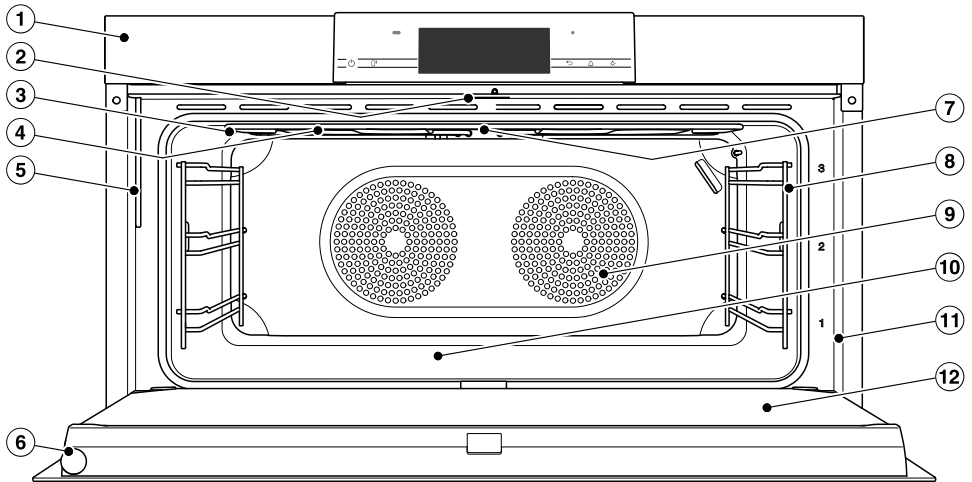
Utylizacja starego urządzenia

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



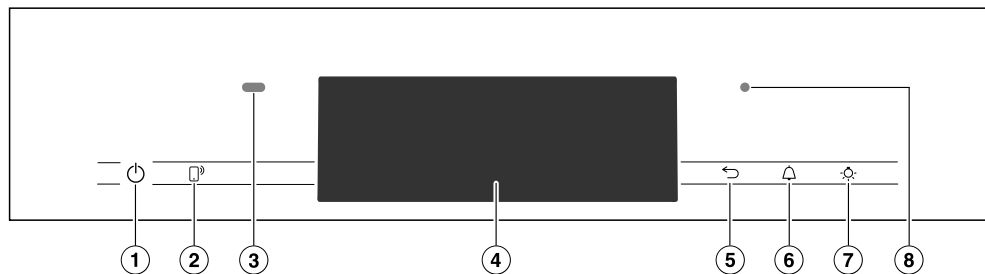
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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






Piekarnik




- ① Elementy sterowania
- ② Zamek drzwiczek
- ③ Grzałka grzania górnego/grilla z anteną odbiorczą dla bezprzewodowego pieczeniomierza
- ④ Otwory dla doprowadzenia pary
- ⑤ Rurka napełniania systemu wytwarzania pary
- ⑥ Bezprzewodowy pieczeniomierz
- ⑦ Kamera
- ⑧ Prowadnice boczne z 3 poziomami wsuwania
- ⑨ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową
- ⑩ Dno komory ze znajdującą się pod nim grzałką grzania dolnego
- ⑪ Rama frontowa z tabliczką znamionową
- ⑫ Drzwiczki

Elementy sterowania



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

Przycisk wł./wył.

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

Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik.

Czujnik zbliżeniowy

Czujnik zbliżeniowy znajduje się po lewej stronie u góry nad panelem sterowania. Czujnik zbliżeniowy rozpoznaje, gdy ręka lub jakaś część ciała zostaną przysunięte do wyświetlacza dotykowego.





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

Elementy sterowania

Przyciski dotykowe

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

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

Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Aby sterować piekarnikiem przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja MobileStart jest dostępna.</p> <p>Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować piekarnikiem za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).</p>
	<p>W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.</p>
	<p>Gdy na wyświetlaczu pokazywane jest jakieś menu lub odbywa się jakiś proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego w każdej chwili można ustawić czas minutnika (np. do gotowania jajek) lub czas alarmu (ustaloną godzinę) (patrz rozdział „Alarm i minutnik“).</p>
	<p>Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia.</p> <p>W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.</p>

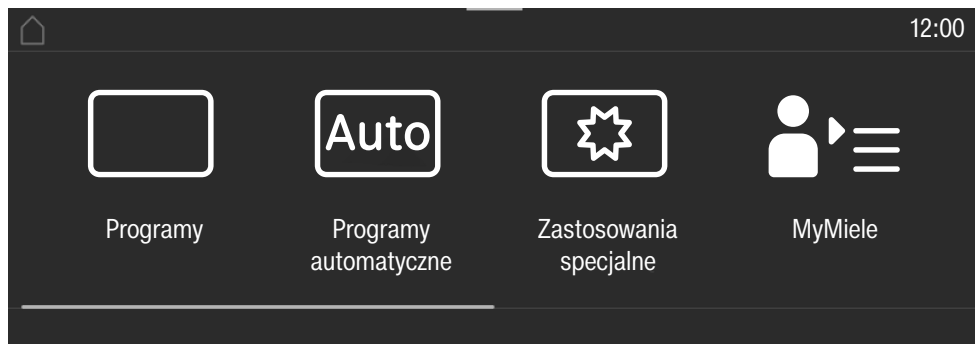
Wyświetlacz dotykowy

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


Dotykać wyświetlacza dotykowego wyłącznie palcami.

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


Wyświetlacz dotykowy jest podzielony na kilka obszarów.



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

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

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

Dodatkowo mogą być wyświetlane dalsze symbole, np. SuperVision .

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










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

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

Elementy sterowania

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

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

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

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

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

Wybieranie punktu menu

- Nacisnąć żądane pole lub żądaną wartość na wyświetlaczu dotykowym.



Przewijanie

Można przewijać w prawo lub w lewo.

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

Pasek w dolnym obszarze wskazuje aktualną pozycję w menu.

Wychodzenie z menu

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

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

Zmiana wartości lub ustawienia

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Nacisnąć żądane ustawienie.

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

Wprowadzanie liczb za pomocą bębnow cyfrowych

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

Wprowadzanie liczb za pomocą bloku numerycznego

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


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

Za pomocą strzałki kasuje się ostatnio wprowadzoną cyfrę.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego . Gdy wszystkie segmenty są wypełnione, wybrana jest maksymalna wartość.

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

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

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

Zasady obsługi

Wprowadzanie liter

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

- Naciskać żądane litery lub znaki.

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

- Nacisnąć Zapamiętaj.

Nazwa zostaje zapamiętana.

Wyświetlanie menu kontekstowego

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


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

Przesuwanie wpisów

Kolejność programów własnych lub wpisów można zmienić w punkcie MyMiele.

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

Wyświetlanie wysuwanego menu

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


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


Pomoc

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


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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych 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
- pieczeniometer
- wkręty do zamocowania piekarnika w szafce do zabudowy
- tabletki odkamieniające i plastikowy wężyk z przyssawką do odkamieniania systemu wytwarzania pary
- różne wyposażenie

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

Zasadniczo Państwa piekarnik dysponuje przewodnicami 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  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.

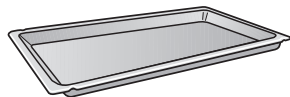
Wysuw FlexiClip (jeśli występują) montuje się na dolnych prętach.

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

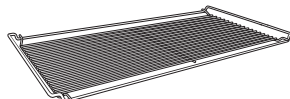
Wyposażenie

Blacha uniwersalna i ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem

Blacha uniwersalna HUBB 91:



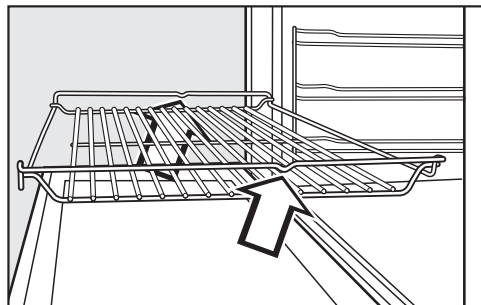
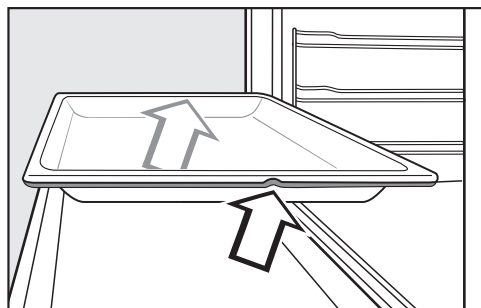
Ruszt HBBR 92:



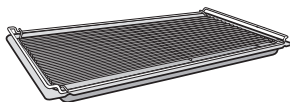
Te elementy wyposażenia należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

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

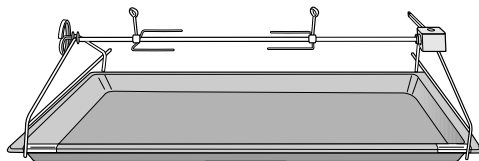


Wsuwać elementy zabezpieczeniem skierowanym do tyłu.



Gdy stosuje się blachę uniwersalną z nałożonym rusztem, blacha uniwersalna wsuwa się pomiędzy pręty jednego poziomu, a ruszt automatycznie powyżej.

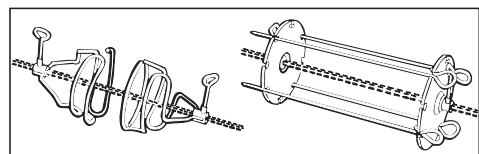
Grill obrotowy



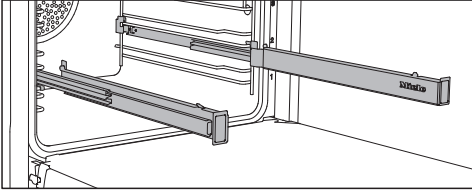
Potrawy, takie jak pieczeń zawijana czy drób, mogą być przyrządzane na grillu obrotowym. Dzięki obracaniu grillowana potrawa przyrumienia się równomiernie ze wszystkich stron.

Maksymalne obciążenie grilla obrotowego wynosi 5 kg.

Ponadto istnieje możliwość dokupienia specjalnego wyposażenia do grillowania drobiu i szaszłyków, które można zamocować na grillu obrotowym:



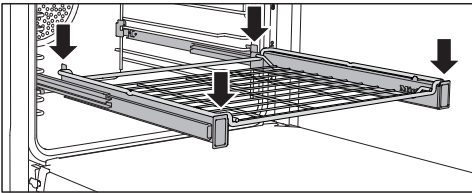
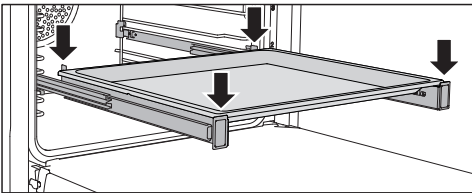
Wysuw FlexiClip HFC 92



Wysuw FlexiClip można stosować na poziomach 1–3.

Wysuw FlexiClip należy najpierw wsunąć całkowicie do komory urządzenia, zanim umieści się na nich jakiegokolwiek wyposażenie.

Akcesoria zostaną wtedy automatycznie umieszczone pomiędzy wypustkami z przodu i z tyłu i zabezpieczone przed wypadnięciem.



Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

Montaż i demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

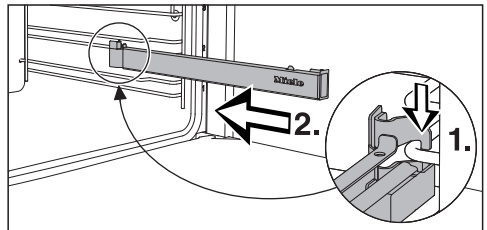
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

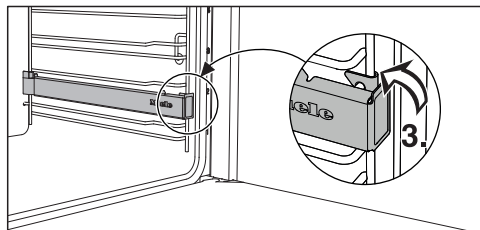
Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

Nie rozkładać wysuw podczas montażu lub demontażu.



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

Wyposażenie

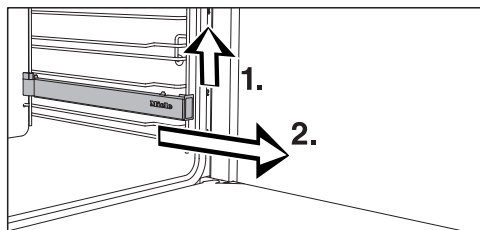


- Zatrzasnąć wysuwę FlexiClip na dolnym przęcie poziomu (3.).

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

Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuw FlexiClip:

- Wsunąć całkowicie wysuw FlexiClip.



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

Okrągłe formy do pieczenia



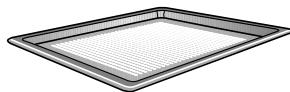
Okrągła forma do pieczenia bez perforacji HBF 27-1 nadaje się dobrze do przyrządzania pizzy, płaskich placków z ciasta drożdżowego lub zagniatanego, słodkiej i pikantnej tarty, zapiekanych deserów, płaskiego chleba lub do zapiekania mrożonego ciasta lub pizzy.

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.

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**.

- Wsunąć ruszt i założyć perforowaną blachę Gourmet do pieczenia i AirFry na ruszt.

Kamień do pieczenia HBS 70

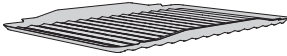


Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

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

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 92



Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emalowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

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

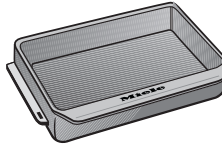
Brytfanny Gourmet są dostępne w różnych głębokościach. Długość i szerokość są takie same.

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

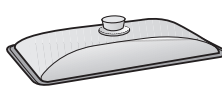
Wsunąć ruszt na poziom 1 i umieścić na ruszcie brytfannę Gourmet.

Głębokość: 22 cm

HUB 62-22

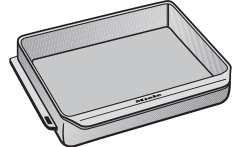


HBD 60-22

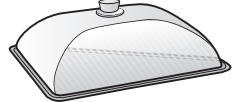


Głębokość: 35 cm*

HUB 62-35

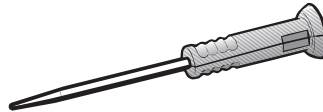


HBD 60-35



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

Pieczydomierz



Piekarnik jest wyposażony w bezprzewodowy pieczydomierz, za pomocą którego można dokładnie kontrolować temperaturę procesów przyrządzania (patrz rozdział „Pieczenie mięs“, punkt „Pieczydomierz“). Pieczydomierz jest przechowywany w drzwiczkach.

Gdy pieczydomierz zostanie wsunięty do schowka tylko częściowo, może zostać uszkodzony przy zamykaniu drzwiczek.


Po każdym użyciu wsunąć pieczydomierz całkowicie do schowka.

Wyposażenie

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

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

Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**  (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Blokada przycisków** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Wentylator chłodzący** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora chłodzącego“)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje uaktywnione, gdy piekarnik jest używany przez niezwykle długi okres czasu. Długość tego okresu zależy od wybranego programu.
- **Wentylowane drzwiczki**
Drzwiczki są skonstruowane z szyb szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba drzwiczek pozostaje chłodna. Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).
- **Blokada drzwiczek** do czyszczenia pirolitycznego
Na początku czyszczenia pirolitycznego drzwiczki zostają zablokowane ze względów bezpieczeństwa. Drzwiczki są odblokowywane dopiero wtedy, gdy temperatura w komorze urządzenia opadnie poniżej 280 °C.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

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

Przyrządzone 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:

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

Wyposażenie nadające się do pirolizy

Proszę przeczytać wskazówki w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.

Wymienione poniżej wyposażenie może pozostawać w komorze urządzenia podczas czyszczenia pirolitycznego:

- prowadnice boczne
- wysuwy FlexiClip
- ruszt

Miele@home

Państwa piekarnik jest wyposażony w zintegrowany moduł Wi-Fi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

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

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

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

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

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

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

Dostępność połączenia Wi-Fi

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

Dostępność Miele@home

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

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

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

Aplikacja Miele


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



Pierwsze uruchomienie

Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.

Konfiguracja Miele@home

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

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

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

Ustawianie daty

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

Ustawianie godziny

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

Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.


Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

Pierwsze nagrzewanie piekarnika 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 menu główne.

- Wybrać Programy .
- Wybrać Pieczenie Plus .
- Wybrać Pieczenie Plus + Termonaw. Plus .

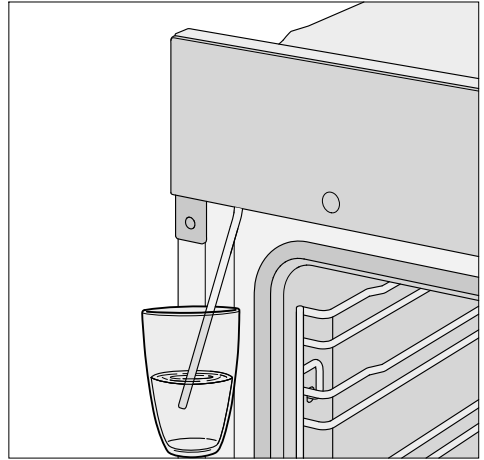
Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

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

- Ustawić maksymalną możliwą temperaturę (250 °C).
- Wybrać Dalej.
- Wybrać Automatycznie.

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.


Pierwsze uruchomienie

 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.
- Usunąć ewentualne pozostałości ze szklanej pokrywki kamery w suficie komory urządzenia.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.


Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

Przegląd ustawień

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

* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Booster	Wł.* Wył.
Temperatury proponowane	
Piroliza	Z przypomnieniem Bez przypomnienia*
Przedłuż. pracy wentylatora chl.	Sterowane czasem Sterowane temperaturą*
Kamera w komorze	Wł. Wył.*
Czujnik zbliżeniowy	Włączanie światła przy trwającym procesie* Zawsze wł. Wył. Włączanie urządzenia Wł. Wył.* Potwierdzanie sygn. dźwięk. Wł.* Wył.
Bezpieczeństwo	Blokada uruchomienia  Wł. Wył.* Blokada przycisków Wł. Wył.*
Rozpoznawanie frontu	Wł. Wył.*
Miele@home	Aktywacja Dezaktywacja Status połączenia Nowa instalacja Przywracanie Instalacja
Zdalne sterowanie	Wł.* Wył.
SuperVision	Wskazanie SuperVision Wł. Wył.* Wskazania w trybie standby Wł. tylko przy błędach* Lista urządzeń Wyświetlanie urządzenia Dźwięki sygnałów


* Ustawienie fabryczne

Punkt menu	Możliwe ustawienia
RemoteUpdate	Wł.* Wyt.
Wersja oprogram.	
Informacje prawne	Licencje open source
Handel	Tryb pokazowy Wł. Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Programy własne MyMiele Temperatury proponowane
Czas pracy (razem)	


* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

Znajdują się Państwo w menu głównym.

- Wybrać  Ustawienia.
- Wybrać żądane ustawienie.




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

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

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączzonego piekarnika:

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

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

- Wyl.
Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię. Piekarnik należy włączyć, zanim będzie można go obsługiwać.
- Wyl. na noc
Aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie wygaszony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.

Prezentacja

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

W przypadku wskazań cyfrowych na wyświetlaczu jest dodatkowo pokazywana data.

Format czasu

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

Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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

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



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

Data

Tutaj ustawia się datę.

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


Oświetlenie

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

Ekran startowy

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



Zmieniony ekran startowy zostanie wyświetlony dopiero po ponownym włączeniu piekarnika.

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

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- 
maksymalna jasność
- 
minimalna jasność

Motywy

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

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

QuickTouch

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

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

Ustawienia

Głośność

Dźwięki sygnałów

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

Głośność sygnałów dźwiękowych jest prezentowana na pasku segmentowym.


- ■■■■■■■■
maksymalna głośność
- □■■■■■■□
sygnały dźwiękowe są wyłączone

Dźwięk przycisków

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

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

Sygnal powitalny

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

Jednostki

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 urządze-

nia do żądanej temperatury.

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

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

Temperatury proponowane

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

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

- Wybrać żądany program.
Pojawia się temperatura proponowana i równocześnie wyświetlany jest zakres, w jakim można ją zmienić.
- Zmienić temperaturę proponowaną.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Piroliza

Tutaj można ustawić, czy zalecenie do przeprowadzenia pirolizy będzie (Z przypomnieniem) lub nie będzie (Bez przypomnienia) wyświetlane.

Przedłuż. pracy wentylatora chł.

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

- Sterowane temperaturą
Wentylator chłodzący zostanie wyłączony przy temperaturze w komorze urządzenia niższej niż ok. 70 °C.
- Sterowane czasem
Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.

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

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

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

Kamera w komorze

Gdy zostanie wybrane ustawienie Kamera w komorze | Wł., podczas trwania procesu można odbierać zdjęcia z komory urządzenia na swoim urządzeniu mobilnym.

W tym celu na urządzeniu mobilnym musi być zainstalowana aplikacja Miele i muszą Państwo dysponować systemem Miele@home (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Miele@home“).

Gdy drzwiczki są zamknięte, kamera w regularnych odstępach czasu robi zdjęcie potrawy wsuniętej na najwyższy z używanych poziomów.

Oświetlenie w komorze urządzenia pozostaje włączone podczas trwania całego procesu, żeby zapewnić optymalną jakość zdjęć.


Jeśli potrzeba, można dostosować ustawienie dla procesu poprzez aplikację Miele.

Czujnik zbliżeniowy


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

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

Włączanie światła

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

Włączanie urządzenia

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

Potwierdzenie sygn. dźwięk.

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

Ustawienia


Bezpieczeństwo

Blokada uruchomienia


Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.

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


Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

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

Blokada przycisków

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

- Wł.
Blokada przycisków jest aktywna. Naciskać 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.

W celu wyłączenia piekarnika przy uaktywnionej blokadzie przycisków należy naciskać przycisk wł./wył. , aż piekarnik się wyłączy.

Rozpoznawanie frontu

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

Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), piekarnik, szafka do zabudowy i podłoga mogą zostać uszkodzone przez ciepło i wilgoć zgromadzone za zamkniętym frontem meblowym. Pozostawiać drzwiczki meblowe zawsze otwarte podczas korzystania z piekarnika. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

Wskazówka: Wyłączyć funkcję rozpoznawania frontu meblowego, gdy ma zostać zastosowany tryb szabasowy.

Miele@home

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

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

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

- Aktywacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja Wi-Fi zostaje z powrotem włączona.

- Dezaktywacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja Wi-Fi zostaje wyłączona.

- Status połączenia

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru Wi-Fi, nazwa sieci i adres IP.

- Nowa instalacja

To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.

- Przywrócenie

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.

- Instalacja


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


Zdalne sterowanie

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


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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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


SuperVision

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

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

Ustawienia

Wskazanie SuperVision

- Wł.
Funkcja SuperVision jest włączona. Symbol  jest pokazywany u góry po prawej stronie wyświetlacza.
- Wył.
Funkcja SuperVision jest wyłączona.

Wskazania w trybie standby

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

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

Lista urządzeń

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

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

RemoteUpdate (Aktualizacja zdalna)

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

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

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

Włączanie/Wyłączanie

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

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

Przebieg aktualizacji zdalnej

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

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

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

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Informacje prawne

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Handel

Ta funkcja 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 uaktywniony. Urządzenie nie grzeje

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


Ustawienia fabryczne

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

Czas pracy (razem)


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

Alarm i minutnik

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



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


Korzystanie z funkcji Alarm


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


Ustawianie alarmu


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

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

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


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

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

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

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana alarmu


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

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

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

Zmieniona godzina alarmu zostaje zapamiętana i pojawia się na wyświetlaczu.

Kasowanie alarmu


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

Zostaje wyświetlona godzina ustawiona dla alarmu.

- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Alarm zostaje skasowany.

Korzystanie z funkcji Minutnik

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

Minutnik można również wykorzystać, gdy ustawione są równocześnie czasy automatycznego włączenia lub wyłączenia procesu przyrządzania (np. jako przypomnienie, żeby przyprawić potrawę lub 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 wyzwoleniu uderzeń pary o wyznaczonym czasie.


Ustawianie czasu minutnika


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


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

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

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


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

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

- Wybrać przycisk dotykowy  lub czas minutnika na wyświetlaczu.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika


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

Pojawia się ustawiony czas minutnika.

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

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

Kasowanie czasu minutnika





















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

Pojawia się ustawiony czas minutnika.







- Wybrać Kasuj.
- Potwierdzić za pomocą Zamknij.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Programy 		
Termonawiew Plus 	160 °C	30–250 °C
Grzanie górne i dolne 	180 °C	30–280 °C
Pieczenie Plus 		
Pieczenie Plus + Autopieczenie 	160 °C	130–230 °C
Pieczenie Plus + Termonaw. Plus 	160 °C	130–250 °C
Pieczenie Plus + Intensywny 	170 °C	130–250 °C
Pieczenie Plus + Grzanie g./dol. 	180 °C	130–280 °C
Grill obrotowy 		
Grill obrotowy duży 	240 °C	200–300 °C
Grill obrotowy mały 	240 °C	200–300 °C
Intensywny 	170 °C	50–250 °C
Autopieczenie 	160 °C	100–230 °C
Grzanie dolne 	190 °C	100–280 °C
Grzanie górne 	190 °C	100–250 °C
Grill duży 	240 °C	200–300 °C
Grill mały 	240 °C	200–300 °C
Grill z nawiewem 	200 °C	100–260 °C
Termonawiew Eco 	190 °C	100–250 °C
Programy automatyczne 		

Menu główne i podmenu

Menu	Wartość proponowana	Zakres
Zastosowania specjalne 		
Rozmrażanie	25 °C	25–50 °C
Suszenie	60 °C	30–70 °C
Podgrzewanie naczyń	80 °C	50–100 °C
Wyrastanie ciasta		
Wyrastanie 15 minut	–	–
Wyrastanie 30 minut	–	–
Wyrastanie 45 minut	–	–
Pieczenie delikatne	100 °C	80–120 °C
Program szabasowy	180 °C	50–250 °C
Utrzymywanie ciepła	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programy własne 		
Ustawienia 		
Konservacja 		
Odkamienianie		
Piróliza		

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 pieczeniomerz, jeśli występuje.
- Do wielu potraw można zastosować program Termonawiew Plus . Można w nim zastosować niższe temperatury niż w programie Grzanie górne i dolne , ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia. Ponadto można piec na kilku poziomach równocześnie.
- Termonawiew Eco  to innowacyjny program, który nadaje się do małych ilości jak np. pizza mrożona, zapiekanki z bułki lub racuszki, ale również do dań mięsnych i pieczeni. Przyrządzanie jest energooszczędne z optymalnym wykorzystaniem ciepła. Przy przyrządzaniu na jednym poziomie oszczędza się do 30% energii przy porównywalnie dobrych rezultatach. Nie otwierać drzwiczek podczas trwania programu.
- Do potraw grillowych należy w miarę możliwości stosować program Grill z nawiewem . Grillowanie odbywa się wówczas z niższą temperaturą niż w innych programach grillowych przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Jeśli to możliwe, przyrządzać równocześnie kilka potraw. Ustawić je obok siebie lub na różnych poziomach.
- Potrawy, których nie można przyrządzać równocześnie, w miarę możliwości należy przyrządzać bezpośrednio po sobie, żeby wykorzystać już istniejące ciepło.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Wykorzystanie ciepła reszkowego

- 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 reszkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Jeśli dla jakiegoś procesu został wprowadzony czas trwania programu, grzanie w komorze urządzenia wyłącza się samoczynnie tuż przed zakończeniem procesu przyrządzania. Istniejące ciepło reszkowe jest wystarczające, żeby zakończyć proces.
- Uruchomić czyszczenie pirolityczne najlepiej bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło reszkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

Ustawienia

- 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“).

Obsługa

- Włączyć piekarnik.
Pojawia się menu główne.
- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać Programy .
- Wybrać żądany program.
Wyświetlony zostaje program i temperatura proponowana.
- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.

Temperatura proponowana zostanie zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Temperaturę można zmienić później przez wybranie wskazań temperatury.

- Potwierdzić za pomocą OK.
Pojawia się temperatura docelowa i temperatura aktualna i rozpoczyna się faza nagrzewania.
Można śledzić wzrost temperatury. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta po raz pierwszy, rozlega się sygnał.
- Po zakończeniu procesu wybrać Zakończ.
- 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
- Booster
- Rozgrzewanie
- Crisp function

Zmiana temperatury i temperatury wewnętrznej

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

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

- Nacisnąć wskazanie temperatury.
- Zmienić temperaturę lub temperaturę wewnętrzną , jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą OK.
Proces 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 obeschnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających. Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane. Wprowadzając Czas trwania, Gotowe o lub Start o, proces przyrządzania można automatycznie wyłączyć lub włączyć i wyłączyć.

- Czas trwania
Ustawianie czasu wymaganego do ugotowania potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. 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 ustawione Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces gotowania powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze gotowania włączy się automatycznie.

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

Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia

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

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

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

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

Przerywanie procesu przyrządzenia

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

Przerywanie procesu bez ustawionego czasu przyrządzenia

- Wybrać Zakończ.

Pojawia się menu główne.

Przerywanie procesu z ustawionym czasem przyrządzenia

- Wybrać Anuluj.

Pojawia się pytanie Przerwać proces?

- Wybrać tak.

Pojawia się menu główne.

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia

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





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

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

Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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





Obsługa

- Rozgrzać komorę urządzenia w przypadku przyrządzenia:
 - ciemnych ciast chlebowych oraz rost-befu 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 (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 przyrządzenia należy wyłączyć funkcję Booster.

Włączanie lub wyłączenie funkcji Booster dla procesu

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

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

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

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu. Booster jest zaznaczone na pomarańczowo.

- Wybrać Booster.

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

- Zamknąć wysuwane menu.

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

Rozgrzewanie

Rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

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

Proces gotowania należy uruchomić natychmiast, bez przesuwania momentu rozpoczęcia.

Włączanie funkcji Rozgrzewanie

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

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

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu.

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

- Wybrać Rozgrzewanie.

Rozgrzewanie zostaje zaznaczone na pomarańczowo.

- Zamknąć wysuwane menu.

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

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

Crisp function

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

W szczególności drób dzięki tej funkcji uzyskuje chrupiącą skórkę.

Włączanie Crisp function

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

Został wybrany program i wymagane ustawienia jak np. temperatura.

Funkcja Crisp function ma zostać włączona dla tego procesu.

- Rozwinąć do dołu wysuwane menu.

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

- Wybrać Crisp function.

Crisp function zostaje zaznaczone na pomarańczowo.

- Zamknąć wysuwane menu.

Funkcja Crisp function jest teraz włączona.

Zmiana programu


Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

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





Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależna wartość proponowana.

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

Pieczenie Plus

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

Wspomaganie wilgocią można kombinować z różnymi trybami grzania:

- Pieczenie Plus + Autopiecznienie 
- Pieczenie Plus + Termonaw. Plus 
- Pieczenie Plus + Intensywny 
- Pieczenie Plus + Grzanie g./dol. 

Po wybraniu żądanego programu należy ustawić temperaturę i ustalić rodzaj i ilość uderzeń pary (Automatycznie, Ręcznie lub Z timerem).

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 uszkodzeń urządzenia.

W przypadku procesów ze wspomaganie 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 wspomaganie 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 Pieczenie 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 Programy .
- Wybrać Pieczenie Plus .
- Wybrać żądany program ze wspomaganie wilgocią. Procesy przyrządzania przebiegają tak samo ze wszystkimi trybami grzania.

Pojawia się temperatura proponowana.

Ustawianie temperatury

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.
- Wybrać Dalej.
- Jeśli potrzeba, włączyć funkcję Rozgrzewanie poprzez wysuwane menu.

Pojawia się wybór dla wyzwolenia uderzeń pary.

Wybieranie uderzeń pary

- Wybrać Automatycznie, Ręcznie lub Z timerem.
- Automatycznie
Piekarnik wyzwala 1 uderzenie pary automatycznie po zakończeniu fazy nagrzewania.
- Ręcznie
Wyzwalają Państwo samodzielnie 1, 2 lub 3 uderzenia pary poprzez wyświetlacz dotykowy.
- Z timerem
Należy ustawić czasy dla uderzeń pary. Piekarnik wyzwala 1, 2 lub 3 uderzenia pary o ustawionej godzinie.

Jeśli potrawa, jak np. chleb lub bułki, ma być przyrządzana w rozgrzanym piekarniku, uderzenia pary najlepiej jest wyzwolić ręcznie i włączyć funkcję Rozgrzewanie. 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.

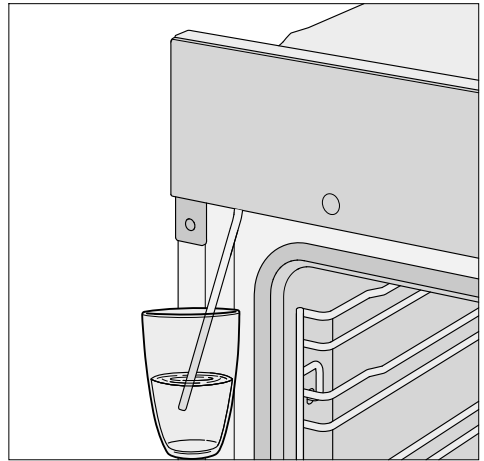
W przypadku chęci skorzystania z funkcji Rozgrzewanie, przy ręcznych i sterowanych czasem uderzeniach pary należy uwzględnić fazę nagrzewania (patrz rozdział „Obsługa“, punkt „Rozgrzewanie“).

- Wybrać ilość uderzeń pary (tylko w przypadku Ręcznie lub Z timerem).
- Ustawić godziny uderzeń pary, jeśli potrzeba.
- Wybrać Dalej.

Pojawia się wezwanie dla procesu zasysania.

Przygotowywanie wody i rozpoczęcie 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 resztkę pozostaje w naczyniu.

Proces zasysania można w każdej chwili wstrzymać i z powrotem kontynuować, wybierając Stop lub Start.

- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

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


Pieczenie Plus

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.

Gdy zostało wybrane Z timerem, przed wyzwoleniem można sprawdzić godzinę poprzez **i** Info.

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.

Automatycznie

Po zakończeniu nagrzewania zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary.

Woda jest odparowywana w komorze urządzenia i pojawia się komunikat Uderzenie pary.


Po uderzeniu pary Uderzenie pary gaśnie.

■ Dogotować potrawę do końca.

Ręcznie

Uderzenia pary można wyzwolić, gdy tylko pojawi się Uderzenie pary i Start jest podświetlone na zielono.

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

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

■ Wybrać Start.

Zostaje wyzwolone uderzenie pary. Start jest zdezaktywowane.

■ Postępować tak samo, żeby wyzwolić kolejne uderzenia pary, gdy tylko Start zostanie podświetlone na zielono.

Po ostatnim uderzeniu pary Start jest zdezaktywowane.

■ Dogotować potrawę do końca.

Z timerem

Piekarnik wyzwala każde uderzenie pary o ustawionej godzinie.

Przy wyzwalaniu uderzenia pary pojawia się Uderzenie pary.


Po ostatnim uderzeniu pary Uderzenie pary gaśnie.

■ Dogotować potrawę do końca.


Odparowywanie wody resztkowej

W przypadku procesów ze wspomaganie wilgocią, które odbywają się bez przerwy, w systemie nie pozostaje żadna woda resztkowa. 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 wspomaganie wilgocią wyświetlane jest Odparowywanie wody resztkowej

- Odparowanie wody resztkowej 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 resztkowej może trwać nawet do 30 minut.

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 przeprowadzanie odparowania wody resztkowej

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się pytanie Odparować wodę resztkową?

- Wybrać tak.

Pojawia się komunikat Odparowywanie wody resztkowej i wskazanie czasu.

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 pojawia się komunikat Gotowe.

- Wybrać Zamknij.

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

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

Pomijanie odparowania wody resztkowej

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

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się pytanie Odparować wodę resztkową?

- Wybrać Pomiń.

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

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

Programy automatyczne

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

Kategorie

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

Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

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

W przypadku programów automatycznych wartości temperatur wewnętrznych są wstępnie ustalone.

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

Wskazówki użytkowe

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

Szukanie

(w zależności od języka)

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

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

Znajdują się Państwo w menu głównym.

- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru kategorii.

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

W dolnym wierszu wyświetlana jest ilość trafień.

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

- Wybrać Wyniki: XX.

Wyświetlone zostają wyszukane kategorie i programy automatyczne.

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

Rozpoczyna się program automatyczny.

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.


Zastosowania specjalne

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


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

Rozmrażanie

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

- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Rozmrażanie.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas trwania procesu.

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


Suszenie

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






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




- Obraci 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 Zastosowania specjalne .
- Wybrać Suszenie.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.
- 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

-  Zastosowanie specjalne/Program,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Czas suszenia,
-  Zastosowanie specjalne Suszenie,
-  Program 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 zastosowania specjalnego Suszenie 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 garneków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

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


- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.


Zastosowania specjalne

Podgrzewanie naczyń

Dzięki podgrzaniu naczynia produkty spożywcze nie stygną tak szybko.

Stosować naczynia odporne temperaturowo.

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


 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Przy wyjmowaniu naczyń zakładać rękawice do gorących garnków.

Wyrastanie ciasta


Ten program został opracowany do wyrastania ciasta drożdżowego.

- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Wyrastanie ciasta.
- Wybrać czas wyrastania.
- Proszę postępować według wskázówek na wyświetlaczu.

Utrzymywanie ciepła

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

Aby zachować jakość produktów spożywczych, wybrać możliwie krótki czas.

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

Pieczenie delikatne

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

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

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

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

- Stosować wyłącznie dobrze 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 zastosowania specjalnego Pieczenie delikatne

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

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

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie. Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.

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



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


Zastosowania specjalne

Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

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

Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem.

- Wsunąć blachę uniwersalną z rusztem na poziom 1.
- Wybrać Programy .
- 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 urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.

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


Program szabasowy

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

Postępować według instrukcji na wyświetlaczu, żeby zachować nakazy szabasu.

Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje tę temperaturę przez maksymalnie 24 godziny (Program szabasowy) lub 76 godzin (Yom-Tov).

W obu zastosowaniach specjalnych piekarnik wyłączy się automatycznie po 76 godzinach.

- Wyłączyć funkcję rozpoznawania frontu meblowego.
- Wsunąć potrawę do komory gotowania.
- Wybrać Zastosowania specjalne .
- Wybrać Program szabasowy.
- Wybrać żądane zastosowanie specjalne (Program szabasowy lub Yom-Tov).

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

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

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


Stosowanie Program szabasowy

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

- Ustawić temperaturę.
- Wybrać Start.

Na wyświetlaczu pojawia się Program szabasowy i ustawiona temperatura.

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


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

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

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

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

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

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

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

Stosowanie Yom-Tov


To zastosowanie specjalne jest przeznaczone do kilkudniowych świąt w ciągu tygodnia. Można w nim podgrzewać

produkty spożywcze przez maksymalnie 76 godzin. W tym czasie można wielokrotnie otwierać i zamykać drzwiczki.

- Ustawić temperaturę.
- Wybrać Start.


Na wyświetlaczu pojawia się Yom-Tov i ustawiona temperatura.

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

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

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

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


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

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

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


Zastosowania specjalne

Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.

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


Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6–8 słoików o pojemności 1 l.

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

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełnić 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 1 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Poczekać na „perlenie” (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


Pasteryzacja owoców i ogórków

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

Pasteryzacja warzyw

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

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

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

/⌚ temperatura i czas wygrzewania

Wymywanie słoików po pasteryzacji

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymywaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

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

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

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

Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

- Ciasta, pizzę lub bagietki należy piec na ruszcie z nałożonym papierem do pieczenia. Blacha uniwersalna może się tak bardzo zdeformować przy przyrządzaniu takich produktów mrożonych, 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 mrożone produkty należy przyrządzać na blasze uniwersalnej z nałożonym papierem do pieczenia.
- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.
- Wielokrotnie przewracać potrawę.

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

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

MyMiele

W menu MyMiele  można zapamiętać często używane zastosowania.

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

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

Dodawanie wpisów

Istnieje możliwość dodania nawet 20 wpisów.

■ Wybrać MyMiele .


■ Wybrać Dodawanie wpisu.

Teraz można wybrać podpunkty z następujących rubryk:

- Programy

- Programy automatyczne Auto

- Zastosowania specjalne 

- Programy własne 

- Konserwacja 

■ Potwierdzić za pomocą *OK*.

Na liście pojawia się wybrany podpunkt z przynależnym symbolem.

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

Kasowanie wpisów

■ Wybrać MyMiele .

■ Nacisnąć wpis, który ma zostać skasowany, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.

■ Wybrać Kasowanie.

Wpis zostaje skasowany z listy.

Przesuwanie wpisów

■ Wybrać MyMiele .

■ Nacisnąć wpis, który ma zostać przesunięty, dotąd, aż pojawi się menu kontekstowe.

■ Wybrać Przesunięcie.

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

■ Przesunąć wpis.

Wpis znajduje się na wybranej pozycji.

Można utworzyć i zapamiętać do 20 programów własnych.

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


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

Inne możliwości tworzenia programów własnych:

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

Na koniec wprowadzić nazwę programu.

Tworzenie programów własnych

- Wybrać Programy własne .
- Wybrać Tworzenie programu.

Teraz można wprowadzić ustawienia dla pierwszego etapu programu.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Wybrać i potwierdzić żądane ustawienia.

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

Wszystkie ustawienia dla pierwszego etapu programu są ustalone.

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

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

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

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

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

- Gdy nazwa programu zostanie wprowadzona, wybrać Zapamiętaj.


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

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

Programy własne


Uruchamianie programów własnych

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

W zależności od ustawień programowych wyświetlane są następujące punkty menu:

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


Program zostaje uruchomiony natychmiast lub o ustawionym czasie.

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

- Gdy program się zakończy, wybrać Zamknij.

Zmiana etapów programu

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


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

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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

Zmiana nazwy programów własnych

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

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


- Gdy nazwa programu zostanie zmieniona, wybrać Zapamiętaj.

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Nazwa programu zostaje zmieniona.


Kasowanie programów własnych

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

Program zostaje skasowany.

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

Przesuwanie programów własnych

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

Wokół wpisu pojawia się pomarańczowa ramka.

- Przesunąć program.

Program znajduje się na wybranej pozycji.

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 obschnąć, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.
- Ogólnie można zastosować ruszt, blachę do pieczenia, blachę uniwersalną i każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.
- Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprzewodzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Placki owocowe i wysokie ciasta z blachy należy piec na blasze uniwersalnej.

Stosowanie papieru do pieczenia

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

- Zastosować papier do pieczenia przy pieczeniu wypieków sodowych, ponieważ roztwór sody używany przy wyrabianiu ciasta może uszkodzić powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean.
- Stosować papier do pieczenia przy pieczeniu biszkoptu, bezy, makaroników itp. Te ciasta łatwo się przyklejają ze względu na dużą zawartość białka.
- Zastosować papier do pieczenia przy przyrządzaniu produktów głęboko mrożonych na ruszcie.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą z podanych temperatur. Przy temperaturach wyższych niż podane skracaj 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 po-

danego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. W tym celu wbić w ciasto patyczek drewniany.

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


Wskazówki dotyczące programów

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

Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Korzystanie z 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 1.
- 2 poziomy: Wsunąć potrawę na poziomy 1+3.

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.

Pieczenie Plus

Stosować ten program z wybranym trybem grzania do przyrządzania ze wspomaganie wilgocią.

- Wsunąć potrawę na poziom 1.

Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

Grzanie górne i dolne

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

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Pieczenie mięs

Porady dotyczące pieczenia mięs

- Można stosować każde naczynie z materiału odpornego temperaturowo, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, forma szklana, rękaw lub torebka do pieczenia, garnek rzymski, blacha uniwersalna, ruszt i/lub blacha do pieczenia i grillowania (jeśli występuje) na blasze uniwersalnej.
- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzenia 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 nadziac.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć skrawkami masła lub margaryny lub poleć olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłustego drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzenia. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzenia zdejmie się przykrywkę z naczynia.





- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.
- W przypadku programów Termonawiew Plus , Pieczenie Plus  i Autopiecznienie  wybrać temperaturę o ok. 20 °C niższą niż w programie Grzanie górne i dolne .
- W przypadku kawałków mięsa, które ważą więcej niż 3 kg, wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż podana w tabeli ustawień. Pieczenie będzie wprawdzie trwało nieco dłużej, ale mięso będzie upieczone równomiernie i uzyska niezbyt grubą 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/Dziczyzna: 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.

Wskazówki dotyczące programów

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

Wybrać program **Grzanie dolne** pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.



Nie stosować do pieczenia mięs programu **Intensywny**, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.


Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus lub Autopiecznienie

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

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

W programie **Autopiecznienie**  komora urządzenia jest najpierw nagrzewana podczas fazy opiekania do bardzo wysokiej temperatury opiekania (ok. 230 °C). Gdy tylko ta temperatura zostanie osiągnięta, piekarnik sam się reguluje w dół na ustaloną temperaturę przyrządzania (temperaturę kontynuacji pieczenia).

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

Pieczenie Plus

Stosować ten program z wybranym trybem grzania do przyrządzania ze wspomaganie wilgocią.

- Wsunąć potrawę na poziom 1.

Grzanie górne i dolne

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1.

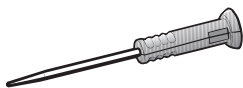
Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1.

Pieczenie mięs

Pieczeniometer



Za pomocą pieczeniometra można dokładnie nadzorować temperaturę procesu.

Sposób działania

Metalową końcówkę pieczeniometra należy wbić całkowicie w potrawę, aż po uchwyt. W metalowej końcówce znajduje się czujnik temperatury, który mierzy temperaturę we wnętrzu potrawy podczas procesu przyrządzania.

Czujnik temperatury znajduje się w odległości ok. 2 cm od czubka metalowej końcówki pieczeniometra. Wbić metalową końcówkę w potrawę w taki sposób, żeby czujnik temperatury znajdował się w środku (patrz rozdział „Ważne wskazówki dotyczące użytkowania“).

Wzrost temperatury wewnętrznej w potrawie odzwierciedla jej stan przyrządzenia. W zależności od tego, czy potrawa ma być mniej lub bardziej wypieczona, należy ustawić niższą lub wyższą temperaturę wewnętrzną.

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

Procesy z i bez pieczeniometra mają porównywalne czasy trwania.

Przekazanie zmierzonej temperatury wewnętrznej do elektroniki piekarnika odbywa się za pomocą sygnału radiowego transmitowanego pomiędzy nadajnikiem w ręczce pieczeniometra i anteną odbiorczą w tylnej ścianie, gdy tylko potrawa z wbitym pieczeniometrem znajdzie się w komorze urządzenia.

Bezproblemowa transmisja sygnału jest zagwarantowana tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Jeśli podczas trwania procesu zostaną otwarte drzwiczki, żeby np. połączyć pieczeń, przesyłanie sygnału zostanie wstrzymane. Będzie ono kontynuowane dopiero po zamknięciu drzwiczek. Może minąć kilka sekund, zanim aktualna temperatura wewnętrzna zostanie znowu pokazana na wyświetlaczu.

Czujnik temperatury zostanie zniszczony przy temperaturze przekraczającej 100 °C. Jeśli pieczeniometer znajduje się w potrawie, nie występuje ryzyko uszkodzenia, ponieważ temperatura wewnętrzna potrawy może zostać ustawiona tylko do 99 °C.

Gdy nie korzysta się z pieczeniometra, nie należy go pozostawiać w komorze podczas trwania procesu, lecz zawsze wkładać do schowka w drzwiczkach.

Możliwości zastosowania pieczeniometra

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

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

- Autopieczenie
- Termonawiew Plus
- Intensywny
- Grzanie górne i dolne
- Pieczenie Plus + Autopieczenie
- Pieczenie Plus + Termonaw. Plus
- Pieczenie Plus + Intensywny
- Pieczenie Plus + Grzanie g./dol.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

W celu zapewnienia optymalnego sposobu działania proszę bezwzględnie przestrzegać poniższych wskazówek.

Metalowa końcówka pieczeniomierza może się odłamać.

Nie wykorzystywać pieczeniomierza do przenoszenia potrawy.

- Nie stosować metalowych naczyń do gotowania o wysokiej i wąskiej formie, ponieważ mogą one osłabiać sygnał radiowy.
- W przypadku pieczeniomierza bezprzewodowego należy unikać metalowych przedmiotów powyżej pieczeniomierza, jak pokrywa brytfanny, folia aluminiowa lub ruszt i blacha uniwersalna na wyższym poziomie wsuwania. Można natomiast stosować pokrywę szklaną.
- Nie stosować równocześnie innego metalowego termometru do potraw.
- Unikać zanurzania uchwytu pieczeniomierza w sosie pieczeniowym lub kładzenia go na potrawie lub na krawędzi naczynia.
- Mięso można położyć w garnku lub na ruszcie.
- Metalowa końcówka pieczeniomierza musi być całkowicie wbita w potrawę aż po uchwyt, tak żeby czujnik temperatury osiągał mniej więcej jej środek. Uchwyt powinien być przy tym skierowany ukośnie do góry, a nie wskazywać w kierunku narożników komory lub drzwiczek.
- W przypadku drobiu dobrym miejscem do wbicia metalowej końcówki jest najgrubsze miejsce w okolicach piersi. W tym celu ścisnąć pierś pomiędzy palcem wskazującym i kciukiem, żeby znaleźć najgrubsze miejsce.
- Metalowa końcówka nie może dotykać kości i nie może być wbita w szczególnie tłuste miejsce. Tkanka tłuszczowa i kości mogą doprowadzić do wcześniejszego wyłączenia.
- Przy mocno marmurkowym, przerosniętym mięsie należy wybrać wyższą wartość z podanego w tabelach ustawień zakresu temperatur wewnętrznych.
- Przy zastosowaniu folii aluminiowej, rękawa lub torebek do pieczenia, wbij pieczeniomierz przez folię do środka potrawy. Pieczeniomierz można również umieścić w folii wraz z mięsem. Proszę przy tym również przestrzegać wskazówek producenta folii.
- W bardzo płaskie potrawy, jak np. ryby, pieczeniomierz może zostać wbity prawie wyłącznie poziomo. Z tego powodu bardzo płaskie potrawy należy przyrządzać w naczyniach ze szkła lub ceramiki, ponieważ ścianki metalowych naczyń mogłyby zakłócać sygnał radiowy.

Gdy pieczeniomierz przestanie być rozpoznawany podczas procesu, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Zmienić pozycję pieczeniomierza w potrawie.

Pieczenie mięs

Stosowanie pieczeniomierza

- Wyjąć pieczeniomierz ze schowka w drzwiczkach.
- Wbić metalową końcówkę pieczeniomierza całkowicie w potrawę, aż po uchwyt.

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


Uchwyt powinien być skierowany ukośnie do góry.

- Wsunąć potrawę do komory urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać program lub program automatyczny.
- Ustawić temperaturę lub temperaturę wewnętrzną, jeśli potrzeba.

W przypadku programów automatycznych wartości temperatur wewnętrznych są wstępnie ustalone.

Proszę postępować według wskazań na wyświetlaczu.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Uchwyt pieczeniomierza może być gorący. Można się o niego oparzyć. Zakładać rękawice do gorących garnków przy wyjmowaniu pieczeniomierza.

Wskazówka: Jeśli po osiągnięciu temperatury wewnętrznej potrawa nie jest jeszcze przyrządzona zgodnie z oczekiwaniami, należy wbić pieczeniomierz w innym miejscu lub zwiększyć temperaturę wewnętrzną i powtórzyć proces.

Późniejsze uruchamianie procesu przyrządzania z pieczeniomierzem

Istnieje również możliwość zaprogramowania późniejszego uruchomienia procesu.

- Wybrać Start o.

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

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


Wskazanie czasu pozostałego

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

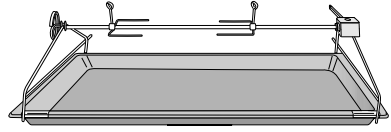
Czas pozostały jest wyliczany z ustawionej temperatury procesu, ustawionej temperatury wewnętrznej i przebiegu wzrostu temperatury wewnętrznej.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

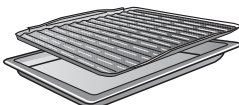
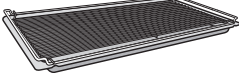
Gdy grilluje się przy otwartych drzwiczkach, gorące powietrze z komory urządzenia nie jest więcej automatycznie wyprowadzane przez wentylator chłodzący i schładzane. Elementy sterowania stają się gorące. Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.



- Ponadto piekarnik dysponuje grillem obrotowym, za pomocą którego można przyrządzać potrawę jak pieczeń zawijaną lub drób (patrz rozdział „Grillowanie z grillem obrotowym”).

Porady dotyczące grillowania

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



- Do grillowania posmarować ruszt olejem i położyć na nim potrawę.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury

- 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 potrawy.
- Płaską potrawę wsunąć na poziom 2 lub 3.
- Potrawę o większej średnicy wsunąć na poziom 1 lub 2.

Grillowanie

Wybieranie czasu przyrządzenia ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę.

Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt między sobą.

- 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“.

Tworzywo sztuczne pieczeniomierza może się stopić w bardzo wysokich temperaturach.

Nie stosować pieczeniomierza w programach grillowania.

Nie przechowywać pieczeniomierza w komorze urządzenia.

Grill duży

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

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

Grill mały

Stosować ten program do grillowania płaskich potraw w mniejszych ilościach i do zapiekania w małych formach.

Tylko wewnętrzny obszar grzałki grzania górnego/grilla ulega rozżarzeniu do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie ciepłe.

Grill z nawiewem

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

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

Corzystanie z Grill obrotowy duży i Grill obrotowy mały

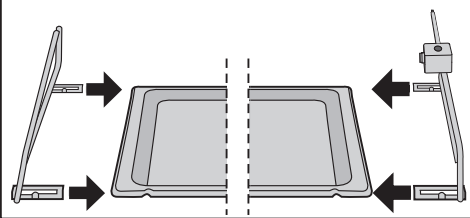
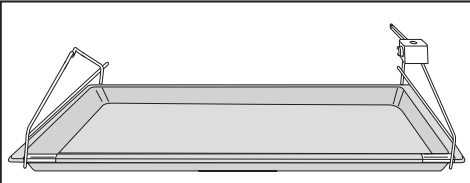
Te programy nadają się do grillowania potraw o dużej średnicy, jak np. pieczeń zawijana lub drób.

Dzięki obracaniu grillowana potrawa przyrumienia się równomiernie ze wszystkich stron.

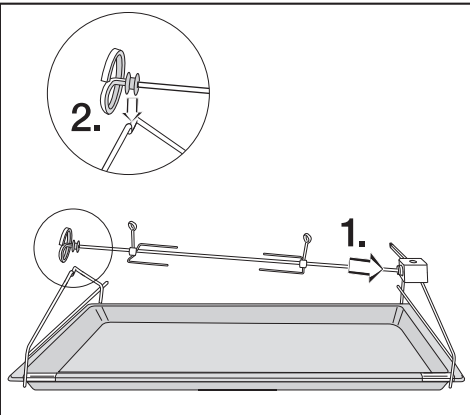
Grillowanie na grillu obrotowym

Grill obrotowy można stosować w programach Grill obrotowy duży [☰☰☰] i Grill obrotowy mały [☰☰].

Maksymalne obciążenie grilla obrotowego wynosi 5 kg.



- Wsunąć uchwyty na rożen po bokach na blachę uniwersalną, aż się zatrzasną.



- Zamocować potrawę pośrodku na rożnie za pomocą klamerek.
- Wsunąć końcówkę rożna (1.) i ułożyć rolkę na uchwycie (2.).
- Wsunąć grill obrotowy na poziom 1.

Końcówka napędowa grilla obrotowego wchodzi przy tym automatycznie w gniazdo silnika grilla na tylnej ścianie.

- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać Grill obrotowy [☰☰], a następnie jeden z programów grilla obrotowego.
- Potwierdzić komunikat za pomocą OK.
- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Włącza się silnik grilla. Dzięki obracaniu grillowana potrawa przyrumienia się równomiernie ze wszystkich stron.

- Po zakończeniu procesu wybrać Zakończ.


⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Przy wyjmowaniu potraw zakładać rękawice do gorących garnków.


- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.
- Wyłączyć piekarnik.

Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

 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 czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

- środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne na froncie
- środków szorujących (jak np. proszki i mlecza do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki

- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła
- środków do czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzewczych
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
- środków do ścierania zabrudzeń
- ostrych skrobaków metalowych
- wełny stalowej
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych
- środków do czyszczenia piekarników
- spirali ze stali szlachetnej

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

Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarkach do naczyń (za wyjątkiem bezprzewodowego piezoniemierza).

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

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

- Zdemontować drzwiczki.
- Zdemontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).
- Opuścić grzałkę grzania górnego/grilla.

Usuwanie normalnych zabrudzeń

Wokół komory urządzenia znajduje się, służąca jako uszczelnienie wobec szyby drzwiczek, delikatna uszczelka z włókna szklanego, która może zostać uszkodzona przez tarcie lub szorowanie.

W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

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.

Czyszczenie pieczeniemia

- Umyć pieczeniemię ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

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.

Pozostałości na szklanej pokrywie kamery można również ostrożnie usunąć za pomocą skrobaka do szkła, który należy przesuwać po pokrywie pod płaskim kątem.

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.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza

Zamiast ręcznie, komorę urządzenia można wyczyścić za pomocą funkcji Piroliza. .

Przy czyszczeniu pirolitycznym komora gotowania jest nagrzewana do ponad 400 °C. Istniejące zabrudzenia zostaną rozłożone przez wysoką temperaturę i zamienione w popiół.

Do dyspozycji są 3 poziomy pirolizy o różnym czasie trwania:

- poziom 1 przy lekkich zabrudzeniach
- poziom 2 przy silniejszych zabrudzeniach
- poziom 3 przy silnych zabrudzeniach

Po uruchomieniu czyszczenia pirolitycznego drzwiczki zostają automatycznie zablokowane. Można je z powrotem otworzyć dopiero po zakończeniu procesu czyszczenia.

Czyszczenie pirolityczne można również uruchomić z opóźnieniem czasowym, żeby np. wykorzystać korzystniejszą nocną taryfę elektryczną.

Po czyszczeniu pirolitycznym można łatwo usunąć pozostałości pirolizy (np. popiół), które ewentualnie utworzą się w zależności od stopnia zabrudzenia komory gotowania.

Przygotowanie czyszczenia pirolitycznego

Wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym spowodują uszkodzenie wyposażenia nieodpornego na pirolizę.

Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie nieodporne na pirolizę, zanim uruchomi się czyszczenie pirolityczne. Obowiązuje to również dla wyposażenia dodatkowego, nie nadającego się do pirolizy.

Wymienione poniżej wyposażenie jest odporne na pirolizę i może pozostawać w komorze urządzenia podczas czyszczenia pirolitycznego:


- prowadnice boczne
- wysuw FlexiClip HFC 92
- ruszt HBBR 92
- Wyjąć wyposażenie nie nadające się do pirolizy.
- Wsunąć ruszt na najwyższy poziom.

Duże zabrudzenia w komorze gotowania mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu.

Przypalone pozostałości mogą spowodować utworzenie trwałych przebarwień lub zmatowień na powierzchniach emaliowanych.

Przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego należy usunąć większe zabrudzenia z komory gotowania i usunąć przypieczone pozostałości na powierzchniach emaliowanych za pomocą skrobaka do szkła.


Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego

 Niebezpieczeństwo zranień przez szkodliwe opary.

W procesie czyszczenia pirolitycznego mogą być uwalniane opary, które mogą doprowadzić do podrażnienia śluzówki.


Nie przebywać przez dłuższy czas w kuchni podczas czyszczenia pirolitycznego i uniemożliwić wchodzenie do kuchni dzieciom i zwierzętom domowym.

Podczas czyszczenia pirolitycznego należy zapewnić dobre przewietrzenie kuchni. Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Przy czyszczeniu pirolitycznym piekarnik rozgrzewa się dużo bardziej niż w normalnym trybie pracy.

Proszę powstrzymać dzieci przed dotykaniem piekarnika podczas czyszczenia pirolitycznego.

- Wybrać Konserwacja .
- Wybrać Piroliza.
- Wybrać poziom pirolizy odpowiedni do stopnia zabrudzenia.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Czyszczenie pirolityczne można uruchomić natychmiast lub odłożyć moment uruchomienia na później.

Natychmiastowe uruchamianie czyszczenia pirolitycznego



- Jeśli czyszczenie pirolityczne ma zostać uruchomione natychmiast, wybrać Uruchomić teraz.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozpoczyna się czyszczenie pirolityczne.

Drzwiczki zostają automatycznie zablokowane. Następnie automatycznie włącza się grzanie w komorze urządzenia i wentylator chłodzący.

Oświetlenie w komorze urządzenia nie jest włączone podczas czyszczenia pirolitycznego.

Wyświetlany jest czas pozostały do zakończenia czyszczenia pirolitycznego. Nie można go zmienić.

Jeśli w międzyczasie został ustawiony czas minutnika, po upływie czasu minutnika rozlega się sygnał, miga  i czas jest odliczany w górę. Gdy tylko zostanie naciśnięty przycisk dotykowy , wyłączają się sygnały akustyczne i optyczne.

Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego z opóźnieniem czasowym

- Jeśli czyszczenie pirolityczne ma zostać uruchomione z opóźnieniem czasowym, wybrać Start o.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Ustawić godzinę, o której ma zostać uruchomione czyszczenie pirolityczne.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Drzwiczki zostają automatycznie zablokowane. Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o i ustawiona godzina rozpoczęcia.

Aż do momentu rozpoczęcia można ponownie ustawić czas startu poprzez Timer.

Gdy tylko zostanie osiągnięty czas startu, włącza się grzanie w komorze i wentylator chłodzący, a na wyświetlaczu jest pokazywany czas pozostały.

Czyszczenie i konserwacja


Kończenie czyszczenia pirolitycznego

Gdy tylko upłynie czas pozostały, na wyświetlaczu pojawia się wskazówka, że drzwiczki zostaną odblokowane.

Gdy tylko drzwiczki zostaną odblokowane, pojawia się *Gotowe* i rozlega się sygnał.

- Potwierdzić wskazówkę za pomocą *OK*.
- Wybrać *Zamknij*.
- Wyłączyć piekarnik.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po czyszczeniu pirolitycznym piekarnik jest jeszcze bardzo gorący. Można się oparzyć o grzałki, komorę gotowania i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia, zanim przystąpi się do usuwania ewentualnych pozostałości po procesie pirolizy i natłuszczania przewodnic bocznych.

- Wyczyścić komorę gotowania i wyposażenie odporne na pirolizę z ewentualnych pozostałości po pirolizie (np. popiołu), które się wytworzyły w zależności od stopnia zabrudzenia komory gotowania.
- Usunąć ewentualne pozostałości ze szklanej pokrywki kamery. Można zastosować ostrą stronę zmywaka do naczyń.
- Nakapać kilka kropli wysokotemperaturowego oleju jadalnego na ręcznik kuchenny i natłuścić przewodnice boczne.

Większość pozostałości można usunąć czystą ściereczką za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.

W zależności od stopnia zabrudzenia na wewnętrznej szybie drzwiczek może się osadzić widoczny nalot. Można go usunąć przy pomocy zmywaka do naczyń, skrobaka do szkła lub spirali ze stali szlachetnej (np. Spontex Spirinett) i płynu do mycia naczyń.

Wokół komory urządzenia znajduje się, służąca jako uszczelnienie wobec szyby drzwiczek, delikatna uszczelka z włókna szklanego, która może zostać uszkodzona przez tarcie lub szorowanie.

W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

Emaliowane powierzchnie mogą się trwale przebarwić pod wpływem rozlanych soków owocowych. Te przebarwienia nie mają wpływu na właściwości emalii.

Nie należy próbować usuwać tych plam za wszelką cenę.

Rozciąganie wysuw FlexiClip

Po czyszczeniu na wysuwach FlexiClip mogą pozostać przebarwienia lub jaśniejsze miejsca. Nie ma to jednak wpływu na jej własności użytkowe.

- Po czyszczeniu pirolitycznym rozsunąć wielokrotnie wysuw FlexiClip.

Odkamienianie

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

Odkamienianie można przeprowadzić w każdej chwili.

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

10 ostatnich cykli programowych przed odkamienianiem jest pokazywane na wyświetlaczu i odliczane. Następnie możliwość korzystania z programów i programów automatycznych ze wspomaganie wilgocią zostaje 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 naczyń z odkamieniaczem pod rurką do napełniania, wraz z piekarnikiem dostarczony jest plastikowy wężyk z przysawką.

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

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

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

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

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

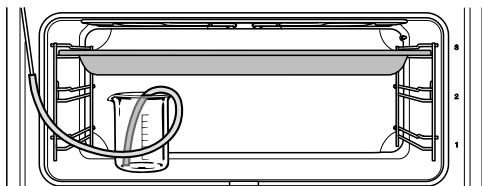
Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wybrać Konserwacja .
- Wybrać Odkamienianie.

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

Czyszczenie i konserwacja

- 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 przysawki.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Rozpoczyna się proces zasysania. Słychać odgłosy pompowania.

Proces zasysania można w każdej chwili wstrzymać i z powrotem kontynuować, wybierając **Stop** lub **Start**.

Ilość odkamieniacza zassanego 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 środkiem odkamieniającym, 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*.

- Wybrać *Zamknij*.
- Wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku wł./wył. .

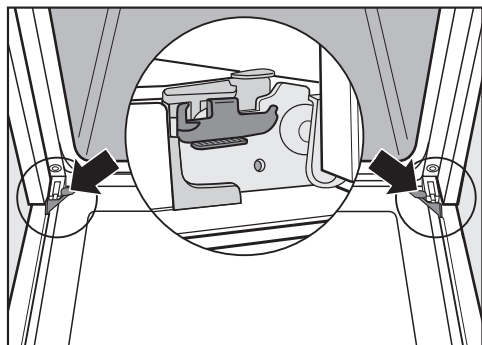
 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.
Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

- 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.

Czyszczenie i konserwacja

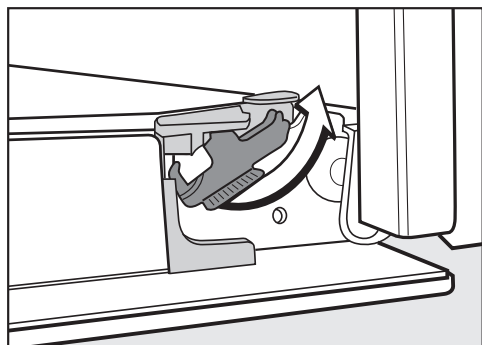
Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 14 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 4 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.

Poszczególne strony szyb drzwiczek mają różne powłoki. Strony skierowane do komory urządzenia odbijają ciepło.

Piekarnik zostanie uszkodzony, gdy szyby drzwiczek zostaną założone niewłaściwą stroną.

Zwrócić uwagę na to, żeby po czyszczeniu szyb drzwiczek założyć je z powrotem we właściwej pozycji.

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.

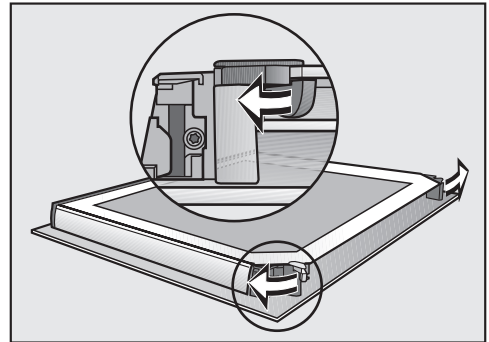
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ 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.

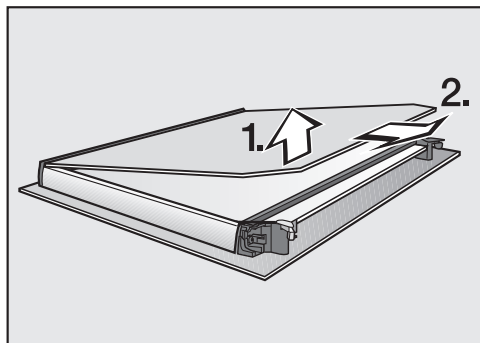
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ściERCe do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.



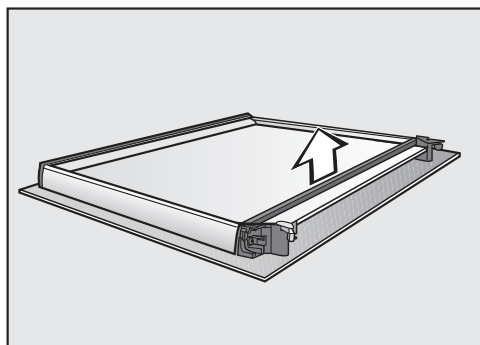
- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Wymontować po kolei wewnętrzną szybę drzwiczek i obie środkowe szyby drzwiczek:

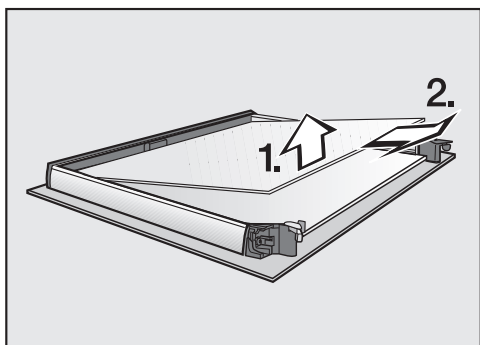
Czyszczenie i konserwacja



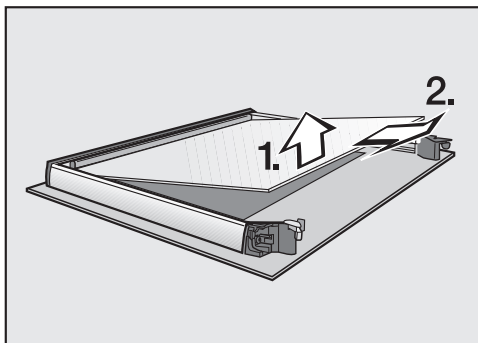
- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.



- Wyjąć uszczelkę.



- Podważyć lekko górną z obu środkowych szyb drzwiczek i ją wyciągnąć.



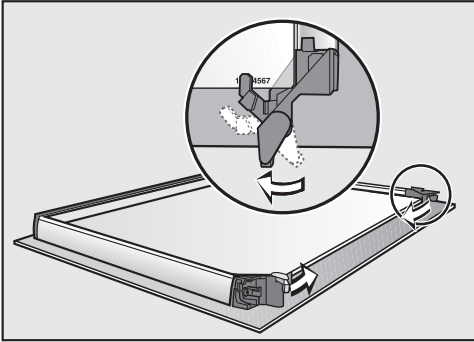
- Podważyć lekko dolną z obu środkowych szyb drzwiczek i ją wyciągnąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

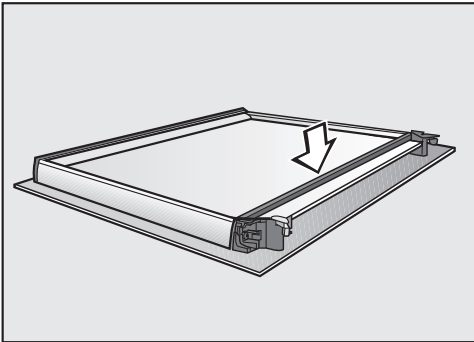
Obie środkowe szyby drzwiczek są identyczne. Dla orientacji przy prawidłowym montażu na szymbach drzwiczek jest nadrukowany numer materiałowy.

- Założyć dolną z obu środkowych szyb w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (bez odbicia lustrzanego).

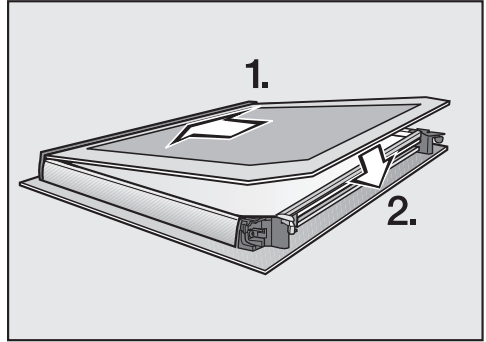
Czyszczenie i konserwacja



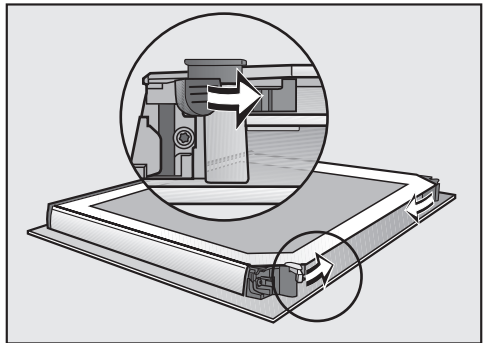
- Obrócić zaczepy szyb drzwiczek do wewnątrz, tak żeby przylegały do dolnej z obu środkowych szyb.
- Założyć górną z obu środkowych szyb w taki sposób, żeby numer materiałowyy był czytelny (bez odbicia lustrzanego). Szyba drzwiczek musi się opierać na zaczepach.



- Założyć uszczelkę.



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



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka. Drzwiczki są z powrotem złożone.

Czyszczenie i konserwacja

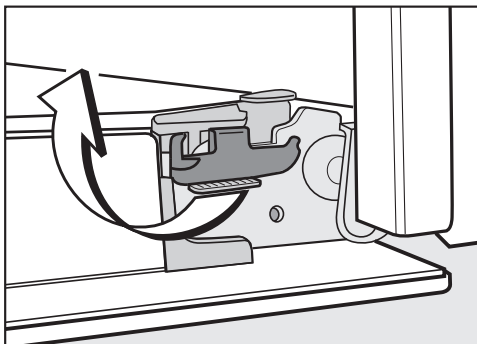
Zakładanie drzwiczek



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

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



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

Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

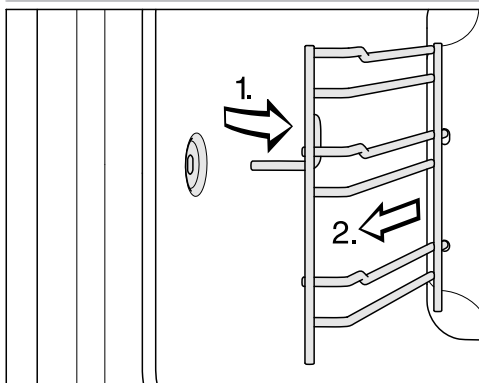
Prowadnice boczne można zdemontować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Jeśli wysuwki FlexiClip mają jednak zostać zdemontowane 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 prowadnic bocznych.



- Wyciągnąć prowadnicę 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. Wskazane jest, żeby sufit komory urządzenia czyścić regularnie za pomocą wilgotnej ściereczki lub zmywaka do naczyń.

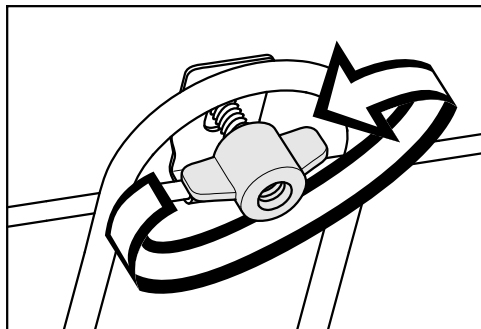
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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 dna komory może zostać uszkodzona przez spadające nakrętki. W celu zabezpieczenia położyć na dnie komory np. ściereczkę do naczyń.

- Zdemonstrować prowadnice boczne.



- Odkręcić nakrętki skrzydełkowe.

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.

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

Kamera zostanie uszkodzona, gdy szklana pokrywka nie jest prawidłowo zamontowana.

Nigdy nie odkręcać szklanej pokrywki kamery.





- Usunąć ewentualne pozostałości ze szklanej pokrywki kamery za pomocą spirali ze stali nierdzewnej (np. Spon-tex Spirinett). Pozostałości można również ostrożnie usunąć za pomocą skrobaka do szkła, który należy przesuwac po pokrywce pod płaskim kątem.
- Po czyszczeniu złożyć grzałkę grzania górnego/grilla do góry.
- Założyć nakrętki skrzydełkowe i dobrze je dokręcić.
- Zamontować prowadnice boczne.




Co robić, gdy...

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

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



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

Problem	Przyczyna i postępowanie
Wyświetlacz jest ciemny.	Zostało wybrane ustawienie Godzina Wskazania Wyt. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. ■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina Wskazania Wł.
	Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność poprzez Ustawienia Głośność Dźwięki sygnałów.
Komorza urządzenia się nie nagrzewa.	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia Handel Tryb pokazowy Wyt.
Blokada uruchomienia  pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.	Blokada uruchomienia  jest włączona. ■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając symbol  przynajmniej przez 6 sekund. ■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo Blokada uruchomienia  Wyt.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Przyciski dotykowe lub czujnik zbliżeniowy nie reagują.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wyt. Z tego powodu przyciski dotykowe ani czujnik zbliżeniowy nie reagują przy wyłączonym urządzeniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy tylko urządzenie zostanie włączone, przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe i czujnik zbliżeniowy mają również zawsze reagować przy wyłączonym urządzeniu, wybrać ustawienie Wyświetlacz QuickTouch Wł. <p>Ustawienia dla czujnika zbliżeniowego są wyłączone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmienić ustawienia dla czujnika zbliżeniowego poprzez Ustawienia Czujnik zbliżeniowy. <p>Czujnik zbliżeniowy jest uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele. <p>Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele. <p>Gdy nie reaguje także wyświetlacz, wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Naciskać przycisk wł./wyt. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak zasilania proces przerwany.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. ■ Uruchomić ponownie proces.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie godzinę i datę.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiągnięto maksymalny czas pracy.</p>	<p>Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potwierdzić za pomocą OK. <p>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.</p>
<p> Błąd F32 jest pokazywane na wyświetlaczu.</p>	<p>Nie zamyka się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. Na koniec ponownie uruchomić wybrane czyszczenie pirolityczne. ■ Jeśli wskazówka pojawi się ponownie, proszę powiadomić serwis Miele.
<p> Błąd F33 jest pokazywane na wyświetlaczu.</p>	<p>Nie otwiera się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. ■ Jeśli blokada drzwiczek się nie otworzy, proszę powiadomić serwis Miele.

Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.	Problem, którego nie można usunąć samodzielnie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Komunikacja z pieczeniomiernikiem zakończona, zmienić pozycję w komorze.	Pieczeniomiernik nie jest więcej rozpoznawany. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmienić pozycję pieczeniomiernika w potrawie. Jeśli pieczeniomiernik nadal nie jest rozpoznawany, jest on uszkodzony. Nowy pieczeniomiernik można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele.
Funkcja obecnie niedostępna pojawia się na wyświetlaczu po wybraniu funkcji odkamieniania.	System wytwarzania pary jest uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
Sterowanie wilgocią uszkodzone programy automatyczne odbywają się bez wykorzystania wilgoci pojawia się na wyświetlaczu po wybraniu programu automatycznego.	System wytwarzania pary jest uszkodzony. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele. Program automatyczny może zostać przeprowadzony również bez wspomaganie wilgocią.
Przy procesie ze wspomaganie wilgocią nie jest zasysana żadna woda.	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale nie działa pompa systemu wytwarzania pary. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia Handel Tryb pokazowy Wył.
	Pompa systemu wytwarzania pary jest uszkodzona. <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.	Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).
Piekarnik wyłączył się samoczynnie.	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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć piekarnik z powrotem.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.	Wybrana temperatura odbiega od przepisu. ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.
	Ilości składników różnią się od przepisu. ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.
Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.	Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom. ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom.
	Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu. ■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbyt zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
Po czyszczeniu pirolitycznym w komorze urządzenia są jeszcze zabrudzenia.	Przy czyszczeniu pirolitycznym zabrudzenia zostają wypalone i pozostaje z nich popiół. ■ Usunąć popiół ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową. Jeśli ponadto nadal można znaleźć większe zabrudzenia, uruchomić jeszcze raz czyszczenie pirolityczne, ewentualnie z dłuższym czasem trwania.
Przy wsuwaniu lub wysuwaniu wyposażenia występują hałasy.	Odporna na pirolizę powierzchnia przewodnic bocznych powoduje efekt tarcia przy wsuwaniu lub wysuwaniu wyposażenia. ■ W celu zmniejszenia tego efektu tarcia nakapać kilka kropli wysokotemperaturowego oleju jadalnego na ręcznik kuchenny i natłuścić prowadnice boczne. Należy to powtórzyć po każdym czyszczeniu pirolitycznym.
Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.	Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie „Wł.” na 15 sekund. ■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie Wł.
Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone lub się nie włącza.	Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie Wył. ■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy  . ■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie Wł. lub „Wł.” na 15 sekund.
	Oświetlenie w komorze urządzenia jest uszkodzone. ■ Wezwać serwis Miele.

Serwis

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

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

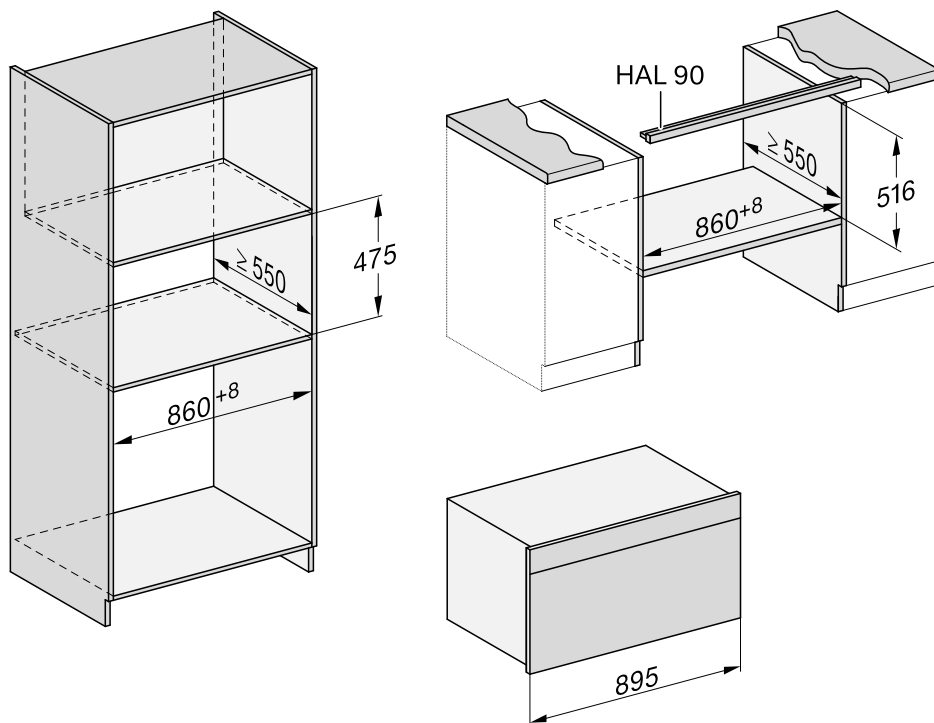
Wymiary do zabudowy

Wymiary podane są w mm.

Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

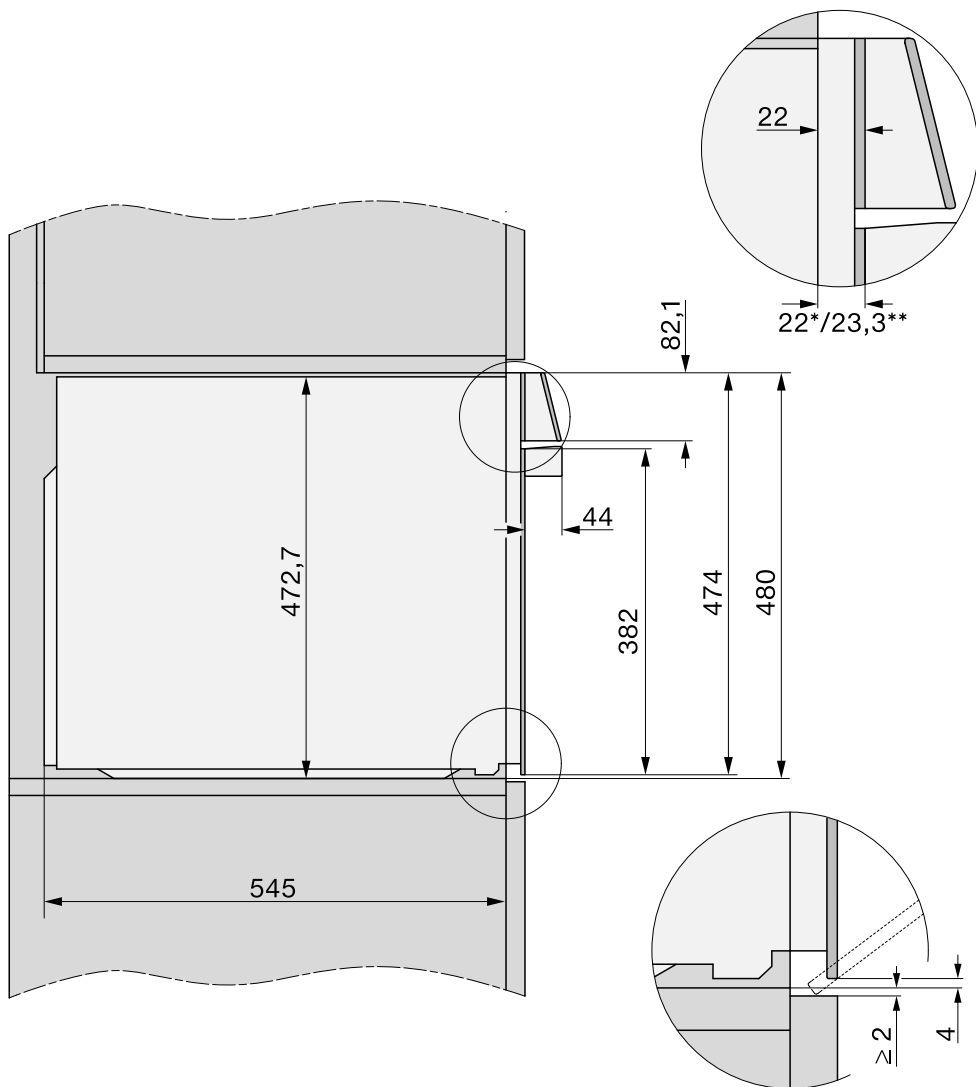
Jeśli piekarnik ma zostać zabudowany pod płytą grzejącą, proszę przestrzegać wskazówek dotyczących zabudowy płyty grzejącej, jak również wysokości zabudowy płyty grzejącej.

Listwa wyrównawcza HAL 90 jest wymagana wyłącznie do zabudowy w szafce podblatowej i jest do nabycia jako wyposażenie dodatkowe.



Instalacja

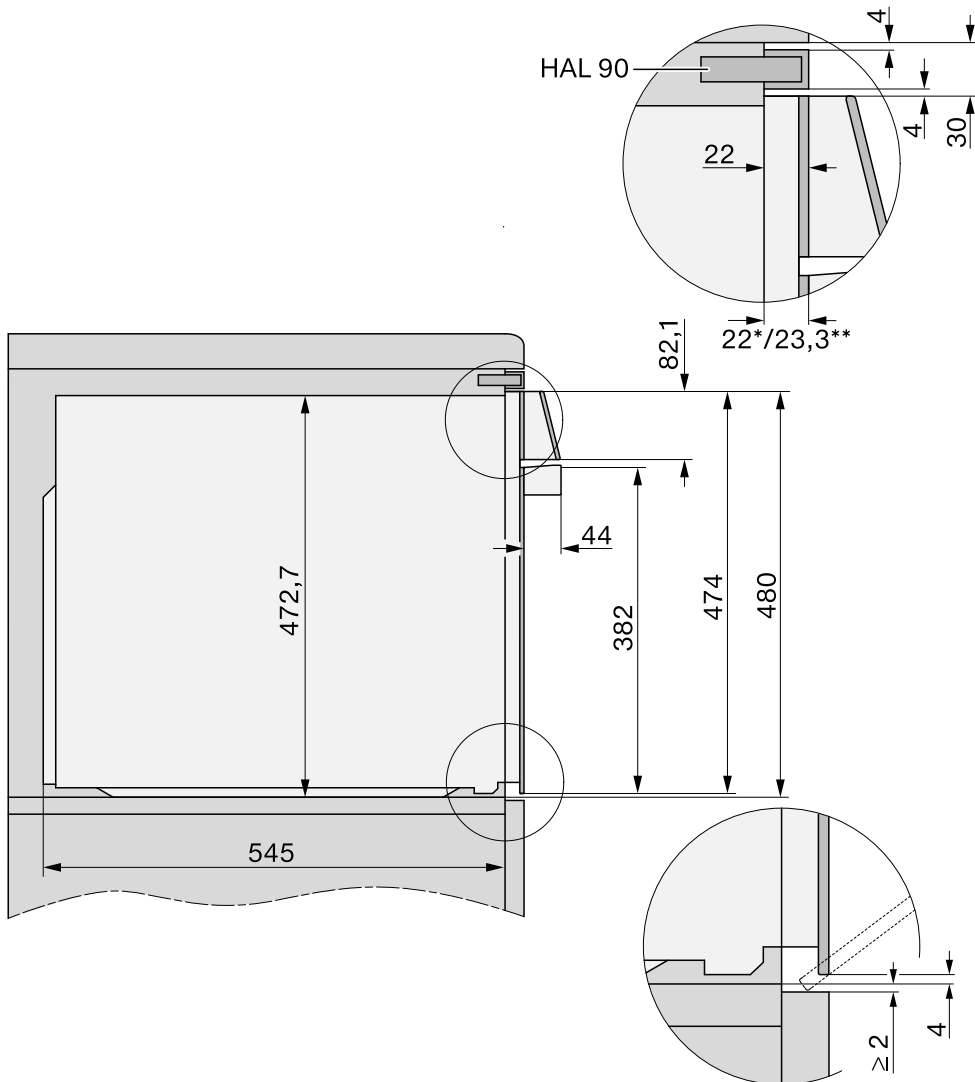
Widok z boku w wysokiej szafce stojącej



Widok z boku w szafce podblatowej

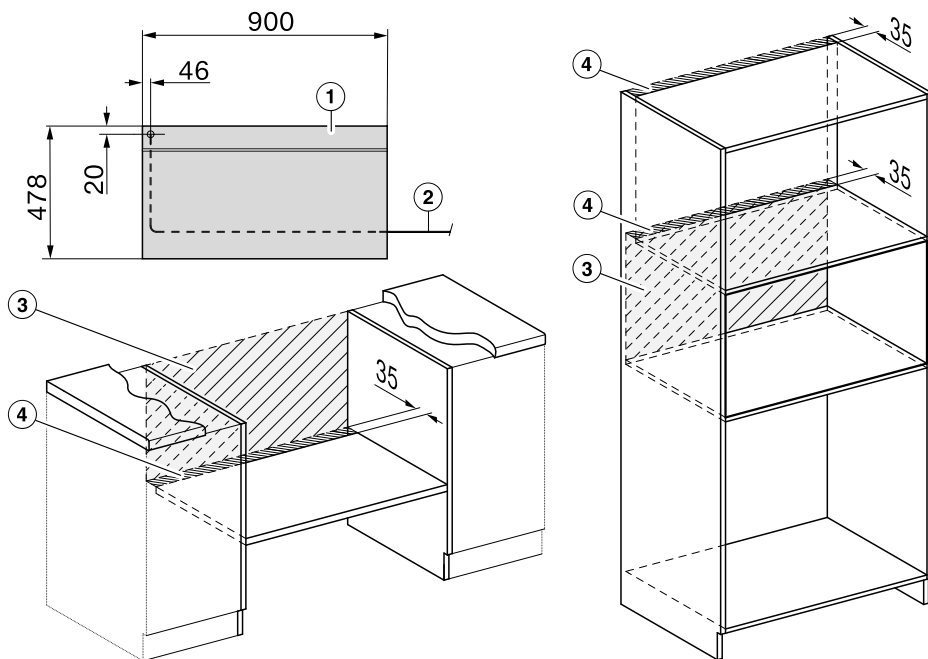
Listwa wyrównawcza HAL 90 jest do nabycia jako wyposażenie dodatkowe.

- Zamocować listwę wyrównawczą HAL w wycięciu szafki pod blatem roboczym.



Instalacja

Przyłącza i wentylacja



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

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.

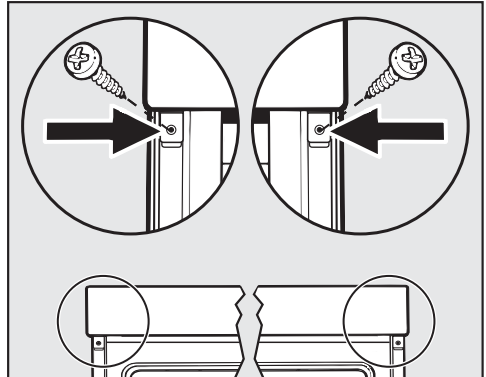
Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

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

Zalecane jest zdjęcie drzwiczek przed zabudową (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zdejmowanie drzwiczek“) i wyjęcie wyposażenia. Piekarnik jest wówczas lżejszy, gdy wsuwa się go do szafki do zabudowy i nie można go przez przeoczenie złąpać za uchwyt przy przenoszeniu.

- Usunąć boczne pałąki transportowe.
- 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.
- Ewentualnie założyć z powrotem drzwiczki (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zakładanie drzwiczek“).

Instalacja

Podłączenie elektryczne



Niebezpieczeństwo zranień!

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

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

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

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

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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

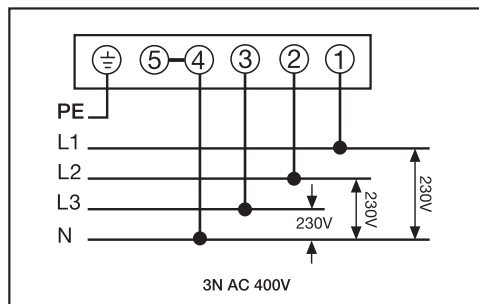
Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezynchronizowanej 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 przewód podłączeniowy o długości ok. 2,0 m i musi zostać podłączony zgodnie ze schematem instalacyjnym.

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

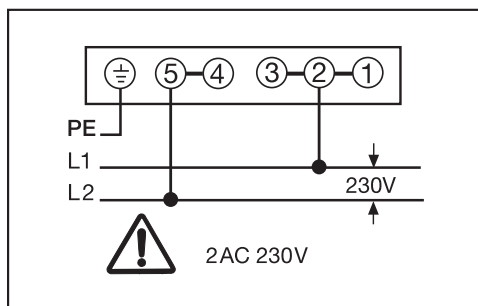
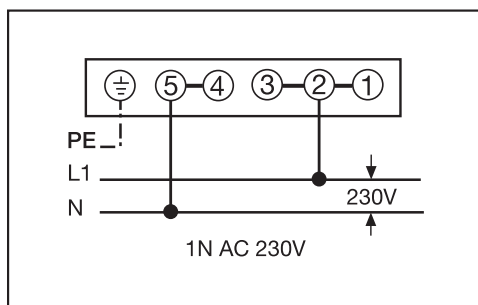
Schemat połączeń 3N AC 230 V



Schemat połączeń AC 230 V























Ten piekarnik jest przewidziany do pracy przy zasilaniu z impedancją systemową Z_{max} w punkcie przyłączeniowym (przyłącze domowe) o wartości maksymalnej 0,35 Ohm.


Użytkownik powinien się upewnić, że piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej, która spełnia ten warunek. Jeśli potrzeba, o impedancję systemową można się zapytać w lokalnym zakładzie energetycznym.



Tabele ustawień

Ciasto ucierane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Muffiny (1 blacha)		150–160	–	2	25–35	–
Muffiny (2 blachy)		150–160	–	1+3	30–40 ²	–
Babeczki (1 blacha)*		140	–	1	30–40	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Babeczki (2 blachy)*		150	–	1+3	30–40	–
Ciasto piaskowe (forma prostokątna, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 ¹	–	1	65–75	✓
Marmurek, orzechowiec (forma pro- stokątna, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Marmurek, orzechowiec (forma wień- cowa/do babki, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Placek owocowy (blacha)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Ciasto owocowe (tortownica, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 ¹	–	1	50–60	–
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ¹	✓	1	15–25	–


























 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.










* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

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

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ 1	 [min]	CF
Placuszki (1 blacha)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Placuszki (2 blachy)		140–150	–	1+3	25–35 ²	–
Ciasteczka wyciskane (1 blacha)*		140	–	1	35–45	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
Ciasteczka wyciskane (2 blachy)*		140	–	1+3	40–50 ²	–
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ¹	✓	2	20–30	–
Sernik (tortownica, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Szarlotka (tortownica, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 ¹	–	1	75–90	–
Szarlotka z pokryciem (tortownica, Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Ciasto owocowe z polewą (tortowni- ca, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Ciasto owocowe z polewą (blacha)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Krucze ciasto słodkie (blacha)		210–220 ¹	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ wł., – wył.























* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.










¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

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

Tabele ustawień










Ciasto drożdżowe



Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Guglhupf (forma do babki, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Strucla bożonarodzeniowa		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Ciasto z kruszonką z/bez owoców (blacha)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Placek owocowy (blacha)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinko- we (1 blacha)		160–170	✓	1	25–35	–
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzyinko- we (2 blachy)		160–170	✓	1+3	30–40 ³	–
Chleb biały (bez formy)		200–210	✓	1	30–40 ⁴	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Chleb biały (forma prostokątna, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Chleb pełnoziarnisty (forma prostokątna, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 ¹	✓	1	55–65 ⁴	✓ ⁵
Wyrastanie ciasta drożdżowego		30–35	–	– ²	–	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Para+pieczenie + Termonawiew Plus,  Para+pieczenie + Grzanie górne i dolne,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- ¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ² Położyć ruszt na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.
- ³ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.
- ⁴ Wyzwolić 2 uderzenia pary na początku procesu przyrządzania.
- ⁵ Włączyć funkcję Crisp function 15 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.











Ciasto serowo-olejowe








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

 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

¹ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Spody biszkoptowe (2 jajka, tortownica, Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	15–25	–
Spody biszkoptowe (4–6 jajek, tortownica, Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	1	35–45	–
Biszkopt (tortownica, Ø 26 cm)*		170 ¹	–	1	25–35	–
		150–180 ¹	–	1	20–45	–
Błat biszkoptowy (blacha)		180–190 ¹	✓	1	15–25	–














 Program,  Temperatura,  Booster, ³₁ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.








* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

Tabele ustawień

Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

Ciasto/wypiek		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Ptysie (1 blacha)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 ¹	✓ ²
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		170–180	–	2	20–30	–
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		170–180	–	1+3	20–30 ³	–
Makaroniki (1 blacha)		120–130	–	2	25–50	–
Makaroniki (2 blachy)		120–130	–	1+3	25–50 ³	–
Bezy (1 blacha, 6 sztuk à Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Bezy (2 blachy, 6 sztuk à Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 Program,  Temperatura,  Booster,  ³₁ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.




















* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.












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

² Włączyć funkcję Crisp function 15 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.

³ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.

Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Krucze ciasto pikantne (blacha)		220–230 ³	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Ciasto cebulowe (blacha)		180–190 ³	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, ciasto drożdżowe (blacha)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 ³	–	2	25–35	✓
Pizza, ciasto serowo-olejowe (blacha)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ³	✓	2	30–40	✓
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	–	2	20–25	–
Tosty* (ruszt)		300 ⁴	–	2	3–5	–
Zapiekanki (np. tosty) ¹		275 ⁴	–	2	3–6	–
Warzywa z grilla ¹		275 ⁴	–	3	5–10 ⁵	✓
		250 ⁴	–	2	5–10 ⁵	✓
Ratatouille (blacha uniwersalna)		180–190	–	2	55–65	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp Function,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ wł., – wył.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

² W zależności od ilości można również zastosować program Grill mały .



















³ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.












⁴ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

⁵ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Tabele ustawień

Wołowina

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 2	150–160 ³	✓	1	120–130 ⁵	–
	 2	170–180 ³	✓	1	120–130 ⁵	–
	 2	170–180	–	1	160–180 ⁶	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	180–190 ³	✓	1	25–60	45–75
Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg ¹	 2	80–85	–	1	70–80	45–48
Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg ¹	 2	90–95	–	1	80–90	54–57
Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	110–130	63–66
Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 2	180–190 ³	✓	1	35–65	45–75
Rostbef „rare“, ok. 1 kg ¹	 2	80–85	–	1	80–90	45–48
Rostbef „medium“, ok. 1 kg ¹	 2	90–95	–	1	110–120	54–57
Rostbef „done“, ok. 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	130–140	63–66
Burgery, kotlety mielone ^{*1}	 3	300 ⁴	–	2	15–25 ⁷	–

 Program,  Temperatura,  Booster,  3 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne,  Grill duży, ✓ wł., – wyt.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

³ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
















⁴ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.










⁵ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

⁶ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

⁷ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Cielęcina

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  3 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne, ✓ wł., – wył.

¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.



















² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.













³ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

⁴ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzania i dołączyć ok. 0,5 l płynu.

Tabele ustawień


Wieprzowina

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Pieczeń wieprzowa/karkówka, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	✓	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	140–150 ⁵	80–90
Pieczeń wieprzowa z tłuszczkiem, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	✓	1	140–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ^{7,8}	80–90
Polędwiczki wieprzowe, ok. 350 g ¹		90–100	–	1	70–90	60–69
Pieczeń z szynki, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		160–170	–	1	130–160 ⁹	80–90
Schab wędzony, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		150–160	✓	1	50–60 ⁶	63–68
Schab wędzony, ok. 1 kg ¹		95–105	–	1	140–160	63–66
Pieczeń siekana, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)		170–180	✓	1	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁷	80–85
Boczek/bekon ¹		275 ⁴	–	3	3–5	–
Kiełbasa pieczona ¹		275 ⁴	–	2	8–15 ¹⁰	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Parapieczenie + Termonawiew Plus,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

³ W zależności od ilości można również zastosować program Grill mały .

⁴ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

⁵ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.

⁶ Po zakończeniu fazy nagrzewania wyzwolić 3 rozłożone w czasie ręczne uderzenia pary.













⁷ Po upływie połowy czasu przyrządzania dolać ok. 0,5 l płynu.









⁸ Włączyć funkcję Crisp function 60 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.

⁹ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzania i dolać ok. 0,5 l płynu.

¹⁰ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Jagnięcina, dziczyzna
















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












 Program,  Temperatura,  Booster,  ³₁ Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne,  Zastosowanie specjalne Pieczenie delikatne, ✓ wł., – wył.

- ¹ Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- ² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ³ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.

Tabele ustawień

Drób, ryby


















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		220–230 ¹	–	1	55–65 ³	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	✓	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	1	110–130 ⁴	85–90
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	✓	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ⁵	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)		210–220 ²	–	1	15–25 ⁶	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)		210–220 ²	–	1	30–40 ⁶	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	–	1	25–30	75–80









 Program,  Temperatura,  Booster,  3
1 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecing,  Grill z nawiewem,  Grzeanie górne i dolne,  Parapieczenie + Grzeanie górne i dolne,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wył.

- ¹ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ² Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ³ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.
- ⁴ Na początku przyrządzania dolać ok. 0,25 l płynu.
- ⁵ Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁶ Wyzwolić 1 ręczne uderzenie pary 5 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Babeczki (1 blacha uniwersalna ¹)		140	–	1	30–40	–
		160 ⁴	–	2	20–30	–
Babeczki (2 blachy uniwersalne ¹)		150	–	1+3	30–40	–
Ciasteczka wyciskane (1 blacha uniwersalna ¹)		140	–	1	35–45	–
		160 ⁴	–	2	20–30	–
Ciasteczka wyciskane (2 blachy uniwersalne ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 ⁴	–	1	75–90	–
Biskopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm)		170 ⁴	–	1	25–35	–
	 ³	150–180 ⁴	–	1	20–45	–
Tosty (ruszt ¹)		300 ⁵	–	2	3–5	–
Burgery (ruszt ¹ na blasze uniwersalnej ¹)		300 ⁵	–	2	15–25 ⁷	–

 Program,  Temperatura,  Booster, ³ Poziom,  Czas trwania, CF Crisp function,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- ¹ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- ² Zastosować matową, ciemną tortownicę.
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- ³ Z reguły należy wybierać niższą z podanych temperatur i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- ⁴ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ⁵ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ⁶ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.
- ⁷ 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“).
- Wybrać ustawienie Czujnik zbliżeniowy | Włączanie światła | Wyt. (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Czujnik zbliżeniowy“).
- 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.

Być może można zrekomensować przez dociśnięcie drzwiczek. W tym celu może być również konieczne zastosowanie odpowiednich środków technicznych. W normalnym praktycznym użytkowaniu taki problem nie występuje.

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	H 7890 BP
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEI_{cavity})	95,9
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	1,45 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,89 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	90 l
Masa urządzenia	70,0 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
Zakres częstotliwości pieczeniomierza	433,2–434,6 MHz
Moc nadawania pieczeniomierza	maks. 10 mW

Deklaracja zgodności

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

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

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

Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

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

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

Prawa autorskie i licencje

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

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

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

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

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

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

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

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

H 7890 BP

pl-PL

M.-Nr 11 235 741 / 00