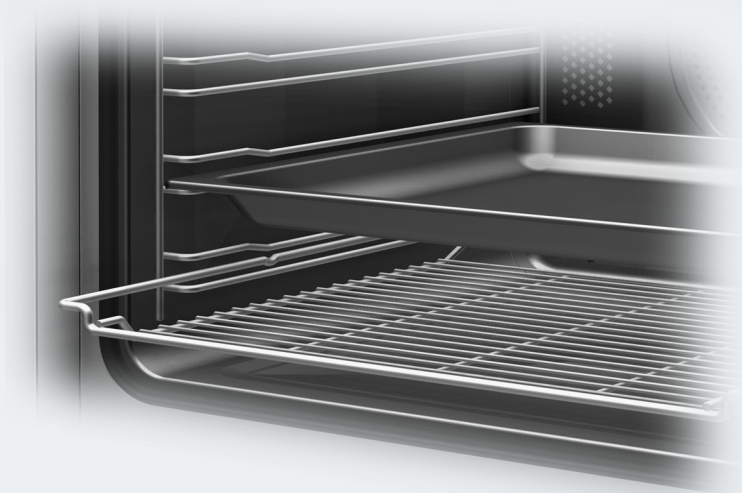


Instrukcja użytkowania i montażu

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	7
Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego	15
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	16
Wprowadzenie	18
Twój piekarnik	18
Panel sterowania	19
Pokrętko wyboru programów	20
Wyświetlacz	20
Pokrętko wyboru < >	20
Przyciski dotykowe	20
Symbole	21
Wypożyczenie	22
Tabliczka znamionowa	22
Zakres dostawy	22
Akcesoria dodatkowe	22
Zabezpieczenia	24
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean	25
Zasady obsługi	26
Wybieranie programu	26
Wprowadzanie wartości liczbowych	26
Wybieranie punktu menu na liście wyboru	26
Zmiana ustawienia na liście wyboru	26
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego	26
Pierwsze uruchomienie	27
Miele@home	27
Przebieg pierwszego uruchomienia	27
Pierwsze nagrzewanie piekarnika	28
Dopasowywanie ustawień	29
Przegląd ustawień	29
Wywoływanie menu „Ustawienia“	30
Język	30
Godzina	30
Wyświetlacz	30
Głośność	30
Jednostki	31
Temp. proponowane	31
Przedłuż. pracy wentyl.	31
Czas pracy	31
Miele@home	32
Zdalne sterowanie	32
Aktualizacja zdalna	33
Wersja oprogramowania	33
Handel	33

Ustawienia fabryczne.....	34
Tryby pracy	35
Obsługa	36
Łatwa obsługa.....	36
Wstępne rozgrzewanie komory gotowania.....	36
Zmiana temperatury.....	36
Czasy gotowania.....	37
Ustawianie czasu trwania programu.....	37
Ustawianie czasu zakończenia (Gotowe o)	37
Ustawianie czasu uruchomienia (Start o)	37
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania	37
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania	38
Przerywanie procesu przyrządzania.....	38
Korzystanie z programu AirFry 	38
Korzystanie z programów automatycznych	38
Minutnik.....	38
Stosowanie wyposażenia	39
Stosowanie rusztu	39
Stosowanie form do pieczenia.....	39
Stosowanie blach do pieczenia	40
Stosowanie rusztu z blachą uniwersalną.	40
Stosowanie blachy do pieczenia i grillowania z blachą uniwersalną	40
Stosowanie kamienia do pieczenia	40
Stosowanie brytfanny Gourmet	40
Montaż i demontaż wysuw FlexiClip HFC 70-C	41
Dobrze wiedzieć	44
Pieczenie wypieków	44
Porady dotyczące wypieków.....	44
Wskazówki dotyczące tabel gotowania.....	44
Wskazówki dotyczące programów.....	45
Pieczenie mięs	45
Porady dotyczące pieczenia mięs	45
Wskazówki dotyczące tabel gotowania.....	46
Wskazówki dotyczące programów.....	47
Grillowanie.....	47
Porady dotyczące grillowania.....	47
Wskazówki dotyczące tabel gotowania.....	48
Wskazówki dotyczące programów.....	48
Rozmrażanie	49
Pieczenie delikatne.....	49
Pasteryzacja	50
Suszenie.....	52
Podgrzewanie naczyń	52

Spis treści

Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe	53
AirFry	53
Akcesoria.....	54
Wskazówki dotyczące AirFrying	54
Przepisy AirFry	54
Falafel z dipem jogurtowym	55
Frytki z ziemniaków i batatów	56
Paluszki z tofu w sezamie	57
Ziemniaki pieczone z serem, dymką i boczkiem.....	58
Pieczone ziemniaki z fetą, tzatzikami i sałatką.....	59
Frytki z cukinii z dipem serowym i sosem chili	61
Grillowana kukurydza z sosem hoisin i sałatką coleslaw	62
Nuggetsy z kurczaka z panierką kokosowo-sezamową	63
Dorsz w skorupce	64
Banany z toppingiem pistacjowo-miodowym	65
Pasteis de Nata	66
Pasteis de Nata vegan	67
Programy automatyczne.....	68
Wskazówki użytkowe	68
Przepisy do programów automatycznych	68
Szarlotka na cienkim cieście	69
Ciasto biszkoptowe	70
Nadzienia biszkoptowe	71
Babka marmurkowa.....	73
Ciasto z kruszonką i owocami	74
Ciasteczka wycinane	75
Ciasteczka wyciskane	76
Muffiny orzechowe	77
Pizza (ciasto drożdżowe)	78
Pizza (ciasto serowo-olejowe)	80
Kurczak	81
Polędwica wołowa (pieczenie)	82
Pstrąg	83
Filet z łososia	84
Troć	85
Zapiekanka ziemniaczano-serowa.....	86
Lasagne	87

Tabele ustawień	89
Ciasto ucierane	89
Ciasto zagniatane	90
Ciasto drożdżowe	91
Ciasto serowo-olejowe	92
Ciasto biszkoptowe	92
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka	93
Pikantne	94
Wołowina	95
Cielęcina.....	96
Wieprzowina.....	97
Jagnięcina, dziczyzna	98
Drób, ryby	99
Czyszczenie i konserwacja	100
Nieodpowiednie środki czyszczące	100
Demontaż lub wyjmowanie wyposażenia	101
Usuwanie zabrudzeń za pomocą środka do czyszczenia piekarników	101
Czyszczenie frontu	101
Komora gotowania.....	101
Ręczne czyszczenie ścianek, dna i sufitu komory gotowania	101
Czyszczenie uszczelki komory gotowania	102
Emaliowana katalitycznie ścianka tylna komory gotowania	102
Demontaż i montaż ścianki tylnej komory gotowania	102
Ręczne czyszczenie ścianki tylnej komory gotowania	103
Czyszczenie katalityczne tylnej ścianki komory gotowania	103
Prowadnice boczne	104
Demontaż i montaż prowadnic bocznych	104
Czyszczenie prowadnic bocznych	105
Wysuwy FlexiClip	105
Czyszczenie wysuw FlexiClip	105
Ruszt	106
Czyszczenie rusztu	106
Blachy i formy do pieczenia	106
Blachy i formy do pieczenia uszlachetnione powłoką PerfectClean	106
Kamień do pieczenia	107
Czyszczenie kamienia do pieczenia i drewnianych łopatek.....	107
Brytfanna Gourmet z pokrywą	108
Czyszczenie brytfanny Gourmet	108
Drzwiczki.....	108
Demontaż drzwiczek	109
Rozbieranie drzwiczek.....	110
Zakładanie drzwiczek	112

Spis treści

Usuwanie problemów	113
Wskazówki na wyświetlaczu	113
Nieoczekiwane zachowania	114
Niezadowolające rezultaty	115
Nietypowe odgłosy	116
Serwis.....	117
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	117
Gwarancja.....	117
Instalowanie	118
Wymiary do zabudowy	118
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej	118
Widok z boku H 24xx	119
Widok z boku H 27xx, H 28xx	120
Przyłącza i wentylacja	121
Zabudowa piekarnika	122
Podłączenie elektryczne	123
Informacje dla instytutów testowych	124
Potrawy testowe wg EN 60350-1	124
Klasa efektywności energetycznej	125
Dane techniczne.....	126
Deklaracja zgodności	126
Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego.....	126

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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń.
- ▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku: 1, w klasie efektywności energetycznej G.

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączyć piekarnika.
- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Piekarnik rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia. Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki. Uniemożliwić dzieciom stawanie, siadanie lub wieszanie się na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia piekarnika mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować piekarnik pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego piekarnika.
- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
- Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ 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).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.

Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.

▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele.

▶ Gdy zostanie uszkodzony przewód zasilający, musi on zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny przewód zasilający.

▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączony od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia. Należy to zapewnić w następujący sposób:

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

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

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

Prawidłowe użytkowanie

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

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

► Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki piekarnika należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Przerwać proces, wyłączając piekarnik i wyjąc 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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Zator cieplny może spowodować pęknięcie lub odpryskiwanie dna komory urządzenia. Nigdy nie wykładać 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 .
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dno komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

► Prowadnice boczne można zdemontować. Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.

► Emaliowaną katalitycznie ściankę tylną można zdemontować do czyszczenia. Zamontować z powrotem prawidłowo tylną ściankę i nigdy nie używać piekarnika bez zamontowanej tylnej ścianki.

► Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.

► W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości.

Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Wypożażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.
- ▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

Utylizacja opakowania

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

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

Utylizacja starego urządzenia

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



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

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Procesy przyrządzania

- 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 pieczeniomierz, jeśli występuje.
- Do wielu potraw można zastosować program Termonawiew Plus . Można w nim zastosować niższe temperatury niż w programie Grzanie górne i dolne , ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia. Ponadto można piec na kilku poziomach równocześnie.

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

Wykorzystanie ciepła resztkowego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło resztkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. Nigdy jednak nie należy wyłączać piekarnika.
- Jeśli elementy z emalią katalityczną mają zostać uwolnione od zabrudzeń z oleju i tłuszczu, proces czyszczenia najlepiej jest uruchomić bezpośrednio

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

Dopasowywanie ustawień

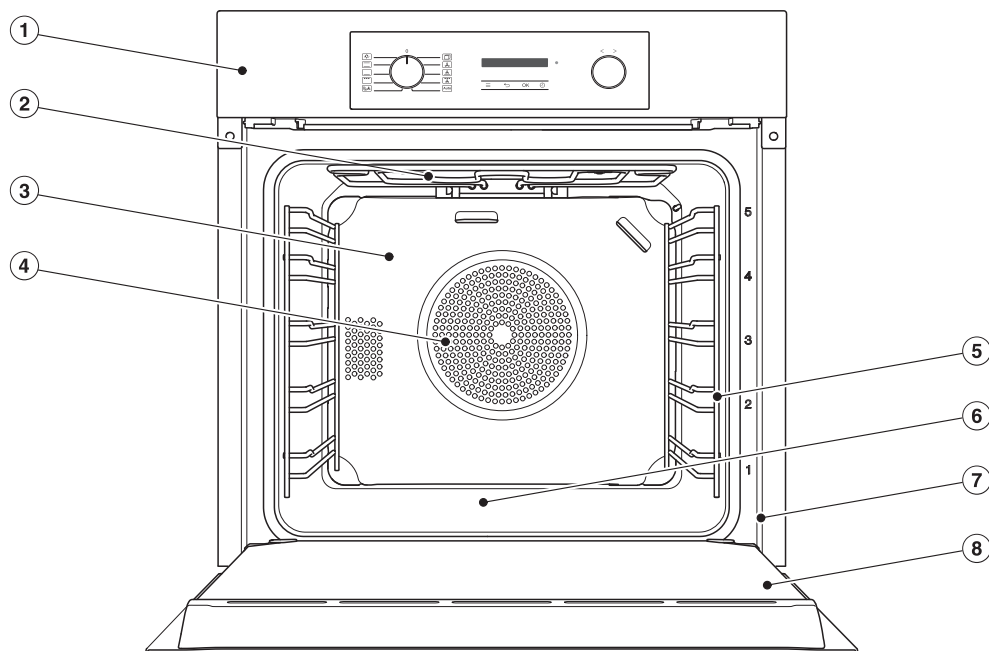
- Dla wyświetlacza wybrać ustawienie Godzina | Wskazania | Wyl., aby zredukować zużycie energii.

Tryb oszczędzania energii

Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania ani nie następuje dalsza obsługa.

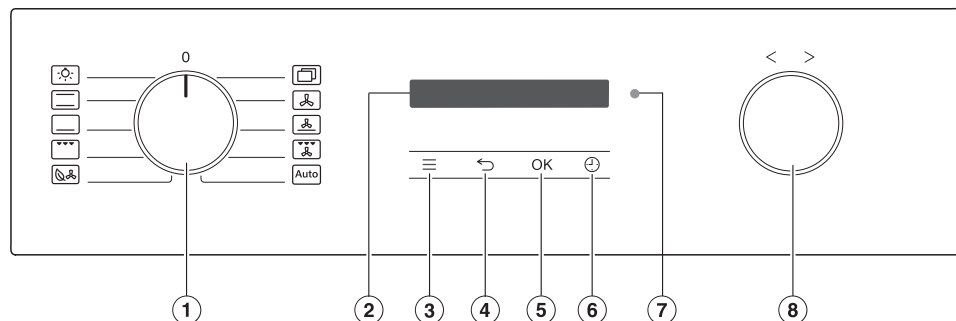
Wprowadzenie

Twój piekarnik



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

Panel sterowania



- ① Pokrętko wyboru programów do wybierania programów
- ② Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi
- ③ Przycisk dotykowy ≡ do wywoływania ustawień
- ④ Przycisk dotykowy ↶ do stopniowego cofania w menu
- ⑤ Przycisk dotykowy OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑥ Przycisk dotykowy 🕒 do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzania
- ⑦ Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ⑧ Pokrętko wyboru < > do ustawiania czasów, temperatur i do wybierania punktów menu

Wprowadzenie

Pokrętło wyboru programów

Za pomocą pokrętła wyboru programów wybiera się programy i włącza oddzielne oświetlenie komory gotowania.

Można je obracać dookoła w prawo i w lewo.

Programy

-  Oświetlenie
-  Grzanie górne i dolne
-  Grzanie dolne
-  Grill duży
-  Termonawiew Eco
-  Pozostałe | Booster 
Pozostałe | AirFry 
-  Termonawiew Plus
-  Intensywny
-  Grill z nawiewem
-  Auto Programy automatyczne

Wyświetlacz

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

Pokrętło wyboru < >

Pokrętło wyboru można obracać dookoła w prawo i w lewo.

Wartości na wyświetlaczu takie jak temperatury i czasy zwiększa się przez obrót w prawo > lub zmniejsza przez obrót w lewo <.

Ponadto pokrętło wyboru można zastosować do przewijania na wyświetlaczu list wyboru dla ustawień i programów automatycznych.

Przez obrót w prawo > przewija się listę wyboru do dołu, przez obrót w lewo < do góry.

Przyciski dotykowe

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

Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem

Przycisk dotykowy	Funkcja
	Za pomocą tego przycisku dotykowego wywołuje się ustawienia, gdy pokrętko wyboru programów znajduje się na pozycji O lub na pozycji Oświetlenie  .
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.
OK	Wybierając ten przycisk dotykowy wywołuje się funkcje jak np. czas minutnika, zapamiętuje zmienione wartości lub ustawienia albo potwierdza wskazówki.
	Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek). Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą OK.
	Minutnik
	„Ptaszek“ oznacza aktualne ustawienie.
	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.
	Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.
	Zdalne sterowanie (wyświetlane tylko wtedy, gdy dysponują Państwo systemem Miele@home i zostało wybrane ustawienie Zdalne sterowanie Wł.)

Wprowadzenie

Wypozażenie

Modele opisane w tym dokumencie są wymienione na okładce z tyłu.

Wypozażenie jest uzależnione od modelu.

Piekarnik jest zazwyczaj wypozażony w akcesoria wymienione w punkcie „Zakres dostawy”.

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

Można tam znaleźć identyfikator modelu, numer seryjny oraz dane przyłączeniowe (napięcie/częstotliwość/maksymalna moc znamionowa).

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

Zakres dostawy

- Prowadnice boczne
- Blacha uniwersalna
- Ruszt do pieczenia i smażenia (w skrócie: ruszt)
- Instrukcja użytkowania i montażu
- Śruby mocujące
- Dodatkowe akcesoria (w zależności od modelu)

Akcesoria dodatkowe

W sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u swojego sprzedawcy Miele można nabyć produkty przeznaczone specjalnie do piekarników, jak np.

środki do pielęgnacji urządzeń i akcesoria.

Do sklepu internetowego Miele można się dostać za pomocą następującego kodu QR:



Prowadnice boczne

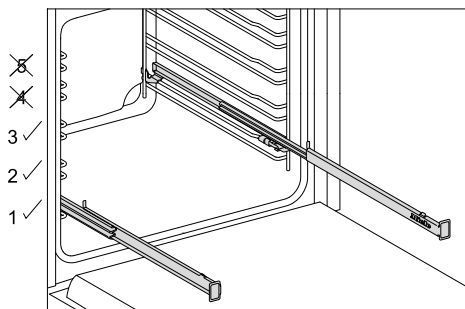
W komorze urządzenia po prawej i lewej stronie znajdują się prowadnice boczne z poziomami 1⁵ do wsuwania wypozażenia.

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów. Wypozażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

Dodatkowo można zdemonstrować prowadnice boczne.

Wysuwy FlexiClip HFC 70-C



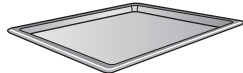
Wysuw FlexiClip można stosować wyłącznie na poziomach 1, 2 i 3.

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

Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

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

Blacha do pieczenia HBB 71
(zabezpieczenie przed wypadnięciem pośrodku):



Blacha uniwersalna HUBB 71
(zabezpieczenie przed wypadnięciem pośrodku):

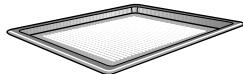


Ruszt do pieczenia i smażenia HBBR 71
(zabezpieczenie przed wypadnięciem pośrodku):



Zabezpieczenie przed wypadnięciem na krótszych bokach tych akcesoriów zapobiega wysunięciu się z wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.

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 płas-

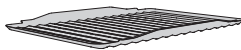
kiej powierzchni roboczej, a następnie wyłożyć je na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry.

- 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**.

Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Okrągłe formy do pieczenia HBF 27-1 i HBFP 27-1



Emaliowane okrągłe formy do pieczenia z wykończeniem PerfectClean do pieczenia pizzy, kisu lub tart.

Okrągła forma do pieczenia z perforacją nadaje się również do gotowania AirFrying, ponieważ gorące powietrze optymalnie cyrkuluje wokół potrawy.

Wprowadzenie

Kamień do pieczenia HBS 70



Szkliony kamień do pieczenia wykonany z ogniotrwałej ceramiki do pieczenia pizzy, kisu, chleba, bułek lub wytrawnych wypieków z chrupiącym spodem.

Do nakładania na kamień do pieczenia i zdejmowania z niego potraw służy dostarczona wraz z kamieniem łopatką z surowego drewna.

Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

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

Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

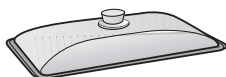
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

Głębokość: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

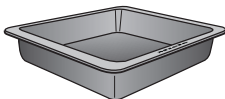


HBD 60-22



Głębokość: 35 cm

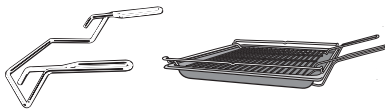
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Uchwyt do wyjmowania HEG



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

Wyposażenie z emalią katalityczną

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

- Ścianki boczne

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

- Ścianka tylna

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

Przy zamówieniu należy koniecznie podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika.

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofazowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

Zabezpieczenia

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega nieza mierzonemu włączeniu piekarnika.

* do indukcyjnych płyt grzewczych

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w każdym procesie przyrządzania. Dbą on o to, żeby gorące powietrze z komory urządzenia zostało zmieszane z zimnym powietrzem z pomieszczenia, zanim wydostanie się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami i panelem sterowania.

Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony, żeby w komorze gotowania, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć. Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie po pewnym czasie.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Funkcja wyłączenia ze względów bezpieczeństwa jest automatycznie aktywowana, gdy piekarnik jest używany przez niezwykle długi czas. Długość tego czasu 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.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean odznaczają się znakomitym efektem nieprzywierania i niezwykle łatwym czyszczeniem. Powierzchnie te są porównywalne do szkła pod względem pielęgnacji.

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

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- komora urządzenia
- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia
- perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry
- blacha do pieczenia i grillowania
- okrągła forma do pieczenia
- okrągła perforowana forma do pieczenia i AirFry

Wprowadzenie

Zasady obsługi

Wybieranie programu

- Obrócić pokrętkę wyboru programów na żądany program.

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę za pomocą pokrętki wyboru $< >$, jeśli potrzeba.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmiana programu

Podczas przyrządzania można przełączyć na inny program.

- Obrócić pokrętkę wyboru programów na nowy program.

Ustawione czasy gotowania zostają skasowane.

Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

- Obrócić pokrętkę wyboru $< >$ w prawo lub w lewo, żeby zmienić liczbę.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmieniona liczba zostaje zapamiętana.

Wybieranie punktu menu na liście wyboru

- W przypadku wybrania $\equiv$, $\odot$ i Auto zostaje wyświetlone przynależne menu. Przewijać listę wyboru za pomocą pokrętki wyboru $< >$, aż pojawi się żądany punkt menu.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem” ✓.

- Obrócić pokrętkę wyboru $< >$ w prawo lub w lewo, aż pojawi się żądana wartość lub żądane ustawienie.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

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

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

- Obrócić pokrętkę wyboru $< >$ w prawo lub w lewo, aż pojawi się żądane ustawienie.
- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

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

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™.



Przebieg pierwszego uruchomienia

⚠ 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. Na wyświetlaczu pojawia się napis „Miele“, a w kilka sekund później prośba o ustawienie języka.

Pierwsze uruchomienie

- Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Przewijać listę wyboru za pomocą pokrętki wyboru < >, aż pojawi się żądany punkt menu, po czym potwierdzić przyciskiem OK.

Pojawia się Koniec pierwszego uruchomienia.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się Język .

- Wybrać przycisk dotykowy .

Zostaje wyświetlona aktualna godzina. Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

Pierwsze nagrzewanie piekarnika

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

W czasie procesu nagrzewania należy się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni.
Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z piekarnika i wyposażenia.
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Zamontować wysuw FlexiClip (jeśli występują) na prowadnicach bocznych i wsunąć wszystkie blachy oraz ruszt.
- Wybrać  Pozostałe za pomocą pokrętki wyboru programów.
- Potwierdzić przyciskiem OK.

Pojawia się Booster .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

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

- Wybrać maksymalną możliwą temperaturę (250 °C).
- Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.
- Po nagrzewaniu obrócić pokrętkę wyboru programów na pozycję 0.

Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie i umyć je ręcznie.
- Wyczyścić komorę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora gotowania będzie sucha.

Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	... deutsch english ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.* Wyt. wyłączenie nocne Format czasu 12-godz. 24-godz.* Ustawianie
Wyświetlacz	Jasność 
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Dźwięk solo  Dźwięk przycisków 
Jednostki	Temperatura °C* °F
Temp. proponowane	
Przedłuż. pracy wentyl.	Sterowanie temperat.* sterowanie czasowe
Czas pracy	
Blokada uruchomienia 	Wł. Wyt.*
Miele@home	Aktywacja Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie łączenie
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
Aktualizacja zdalna	Wł.* Wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł. Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Temp. proponowane

* Ustawienie fabryczne

Dopasowywanie ustawień

Wywoływanie menu „Ustawienia“

Za pomocą przycisku dotykowego ≡ można wywołać menu „Ustawienia“ i spersonalizować swój piekarnik, dostosowując ustawienia fabryczne do swoich potrzeb.

■ Obrócić pokrętkę wyboru programów na pozycję **0** lub na pozycję Oświetlenie .

■ Wybrać przycisk dotykowy ≡.

Pojawia się lista wyboru ustawień.

■ Wybrać żądane ustawienie za pomocą pokrętki wyboru < >.

Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

■ W celu opuszczenia menu ponownie wybrać przycisk dotykowy ≡.

Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

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

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego piekarnika:

- Wł.
Godzina będzie zawsze pokazywana na wyświetlaczu. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.
- Wyl.
Wyświetlacz zostaje wygaszony, żeby zaoszczędzić energię.
- wyłączenie nocne
Aktualny czas będzie pokazywany na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie wygaszony. To ustawienie skutkuje podwyższonym zużyciem energii.

Format czasu

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

Ustawianie

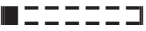
Tutaj ustawia się godziny i minuty.

Po awarii zasilania aktualna godzina zostaje wyświetlona ponownie. Godzina jest pamiętana przez ok. 5 minut.

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- 
maksymalna jasność
- 
minimalna jasność

Głośność

Dźwięki sygnałów

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

Melodie

Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia.

Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■■
maksymalna głośność
- □■■■■■■□
melodia jest wyłączona

Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
maksymalna wysokość dźwięku
- □■■■■■■■■■■■■■■□
minimalna wysokość dźwięku

Dźwięk przycisków

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

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

Jednostki

Temperatura

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

Temp. proponowane

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

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

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

Przedłuż. pracy wentyl.

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

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

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

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

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

Czas pracy

Po wybraniu Czas pracy można sprawdzić łączną liczbę godzin pracy piekarnika.

Dopasowywanie ustawień

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega nieza-
mierzonemu włączeniu piekarnika.

Czas minutnika można również nadal
bezpośrednio ustawić przy uaktywnionej
blokadzie uruchomienia.

Blokada uruchomienia pozostaje za-
chowana także po zaniku zasilania.

- **Wł.**
Blokada uruchomienia jest uaktywnio-
na. Zanim będzie można korzystać
z piekarnika, naciskać przycisk dotyko-
wy **OK** przynajmniej przez 6 sekund.
- **Wyt.**
Blokada uruchomienia jest zdezakty-
wowana. Można korzystać z piekarni-
ka tak jak zwykle.

Miele@home

Piekarnik należy do urządzeń domo-
wych zdolnych do komunikacji w sys-
temie Miele@home. Piekarnik jest fa-
brycznie wyposażony w moduł komu-
nikacyjny Wi-Fi i może się komuniko-
wać bezprzewodowo.

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

- **Aktywacja**
To ustawienie jest widoczne tylko
wtedy, gdy Miele@home jest zdezak-
tywowane. Funkcja Wi-Fi zostaje z po-
wrotem włączona.
- **Dezaktywacja**
To ustawienie jest widoczne tylko
wtedy, gdy Miele@home jest aktyw-
ne. Miele@home pozostaje skonfigu-
rowane, funkcja Wi-Fi zostaje wyłą-
czona.

- **Status połączenia**
To ustawienie jest widoczne tylko
wtedy, gdy Miele@home jest aktyw-
ne. Na wyświetlaczu pojawiają się in-
formacje takie jak jakość odbioru
Wi-Fi, nazwa sieci i adres IP.
- **Nowe połączenie**
To ustawienie jest widoczne tylko
wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfi-
gurowana. Resetuje ono ustawienia
sieci i natychmiast konfiguruje nowe
połączenie sieciowe.
- **Przywracanie**
To ustawienie jest widoczne tylko
wtedy, gdy sieć Wi-Fi jest już skonfi-
gurowana. Funkcja Wi-Fi zostaje wyłą-
czona i połączenie z siecią Wi-Fi zo-
staje przywrócone do ustawień fa-
brycznych. Aby można było korzystać
z Miele@home, należy najpierw skon-
figurować połączenie z siecią Wi-Fi.
Zresetować ustawienia sieciowe
w przypadku utylizacji lub sprzedaży
albo nabycia używanego piekarnika.
Tylko w ten sposób można zagwaran-
tować, że wszystkie dane osobiste zo-
staną usunięte i poprzedni użytkownik
nie będzie miał więcej dostępu do u-
rządzenia.
- **Łączenie**
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 połą-
czenie z siecią Wi-Fi.

Zdalne sterowanie

Gdy na urządzeniu mobilnym została za-
instalowana aplikacja Miele, dostępny
jest system Miele@home i uaktywniona
jest funkcja zdalnego sterowania (Wł.),
można, w zależności od wybranego pro-
gramu, ustawić temperaturę i czasy go-

towania, wywołać wskazówki dotyczące procesów gotowania lub zakończyć trwający proces gotowania.

W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci piekarnik ma zapotrzebowanie maks. 2 W.

Aktualizacja zdalna

Punkt menu Aktualizacja zdalna jest pokazywany i możliwy do wybrania tylko wtedy, gdy spełnione są warunki dla korzystania z 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 pojawi się komunikat.

Aktualizację można zainstalować natychmiast lub przesunąć instalację na później. Po ponownym włączeniu piekarnika pojawi się wówczas przypomnienie.

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

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

Wersja oprogramowania

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

Handel

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

Dopasowywanie ustawień

Tryb pokazowy

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

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

Ustawienia fabryczne

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

Programy	Wartość proponowana	Zakres
 Termonawiew Plus	160 °C	30–250 °C
 Intensywny	170 °C	50–250 °C
 Termonawiew Eco	190 °C	100–250 °C
 Pozostałe Booster 	160 °C	100–250 °C
 Pozostałe AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Grzanie górne i dolne	180 °C	30–280 °C
 Grzanie dolne	190 °C	100–280 °C
 Grill duży	240 °C	200–300 °C
 Grill z nawiewem	200 °C	100–260 °C
 Auto Programy automatyczne		

Obsługa

Łatwa obsługa

- Wstawić potrawę do komory gotowania.
 - Wybrać żądany program za pomocą pokrętki wyboru programów.
- Najpierw przez chwilę wyświetlany jest program, a następnie temperatura proponowana.
- Zmienić zaproponowaną temperaturę za pomocą pokrętki wyboru < >, jeśli potrzeba.

Temperatura proponowana zostanie zaakceptowana w ciągu kilku sekund. Temperaturę można zmienić później za pomocą pokrętki wyboru < >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania. Można śledzić wzrost temperatury. Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta po raz pierwszy, rozlega się sygnał.

- Po nagrzewaniu obrócić pokrętkę wyboru programów na pozycję 0.
- Wyjąć potrawę z komory gotowania.

Wstępne rozgrzewanie komory gotowania

Program Booster służy do szybkiego nagrzewania komory gotowania.

Rozgrzewanie komory gotowania jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

- Większość przyrządzanych potraw można wsunąć bezpośrednio do zimnej komory gotowania, żeby wykorzystać ciepło już podczas nagrzewania.
- Rozgrzać komorę gotowania w przypadku przyrządzania:

- ciemnych ciast chlebowych oraz rostbefu i polędwicy w programach Termonawiew Plus  i Grzanie górne i dolne 
- ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne 

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą programu Booster  można skrócić fazę nagrzewania.

W przypadku pizzy oraz wrażliwych ciast (np. biszkopt lub kruche ciasteczka) podczas nagrzewania nie stosować programu Booster .

W przeciwnym razie wypieki te zostaną zbyt szybko przyrumienione od góry.

- Wybrać  Pozostałe za pomocą pokrętki wyboru programów.
- Potwierdzić Booster  za pomocą OK.
- Wybrać temperaturę.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury zmienić na żądany program.
- Wstawić potrawę do komory gotowania.

Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez przycisk dotykowy  Temp. proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajeń użytkowych.

- Zmienić temperaturę za pomocą pokrętki wyboru < >.
- Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Wskazówka: Jeśli został zaprogramowany **jeden** czas gotowania, należy najpierw wyjść z menu „Czas gotowania” za pomocą przycisku dotykowego ↩. Następnie można zmienić temperaturę za pomocą pokrętki wyboru < >. Na koniec nacisnąć przycisk dotykowy ⊕, żeby ponownie wyświetlić czas gotowania.

Czasy gotowania

Rezultaty przyrządzania mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i momentem rozpoczęcia programu będzie zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć. Przy pieczeniu ciasto może obeszchnąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających. Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

Ustawianie czasu trwania programu

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane. Ustawić czas wymagany do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.

- Wybrać przycisk dotykowy ⊕.
- Ustawić czas trwania programu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Ustawianie czasu zakończenia (Gotowe o)

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane. Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.

- Wybrać przycisk dotykowy ⊕.
- Wybrać Gotowe o.
- Ustawić punkt czasowy, w którym proces powinien się zakończyć.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Ustawianie czasu uruchomienia (Start o)

Potrawa została wsunięta do komory gotowania, program i wymagane ustawienia jak np. temperatura są wybrane. 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 przycisk dotykowy ⊕.
- Wybrać Start o.
- Ustawić punkt czasowy, w którym proces powinien się rozpocząć.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmiana ustawionych czasów przyrządzania

- Wybrać przycisk dotykowy ⊕.
- Wybrać żądany czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Zmiana.
- Zmienić ustawiony czas.

Obsługa

- Potwierdzić za pomocą **OK**.
- Wybrać przycisk dotykowy ↶, żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

Gdy 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 uruchomi się z ustawionym czasem trwania programu.

Przerywanie procesu przyrządzania

- Obrócić pokrętkę wyboru programów na inny program lub na pozycję **O**.

Ustawione czasy gotowania zostają skasowane. Po obróceniu pokrętki wyboru programów na pozycję **O** wyłącza się również grzanie i oświetlenie w komorze gotowania.

Korzystanie z programu AirFry

- Rozłożyć produkt równomiernie i w miarę możliwości jednowarstwowo na perforowanej blasze Gourmet do pieczenia i AirFry lub na blasze do smażenia i grillowania.
- Wsunąć potrawę na poziom 2.
- Wybrać  Pozostałe za pomocą pokrętki wyboru programów.
- Wybrać **AirFry** za pomocą pokrętki wyboru.
- Potwierdzić przyciskiem **OK**.

Pojawia się temperatura proponowana.

- Zmienić temperaturę proponowaną zgodnie z danymi w przepisie lub w tabeli gotowania.
- Na koniec czasu gotowania sprawdzić, czy potrawa jest już wystarczająco chrupka i przyrumieniona.

Korzystanie z programów automatycznych

Programy automatyczne prowadzą pewnie i komfortowo do uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.

- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żądany program automatyczny.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Minutnik

Korzystanie z funkcji Minutnik

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

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

Maksymalny możliwy do ustawienia czas minutnika wynosi 59:59 min.

Ustawianie czasu minutnika

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

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

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

- Ustawić 06:20 za pomocą pokrętki wyboru < >.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas minutnika zostaje zapamiętany.

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

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

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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

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

Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

Kasowanie czasu minutnika

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

Czas minutnika zostaje skasowany.

Stosowanie wyposażenia

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

Stosowanie rusztu

- Ruszt należy zawsze wsuwać powierzchnią ustawczą do dołu pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

Stosowanie form do pieczenia

- Ruszt należy zawsze wsuwać powierzchnią ustawczą do dołu pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

Obsługa

- W przypadku używania form do pieczenia, form do zapiekanek itp., należy umieszczać je pośrodku rusztu.

Stosowanie blach do pieczenia

- Wsunąć blachę do pieczenia, blachę uniwersalną i blachę Gourmet do pieczenia i AirFry pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

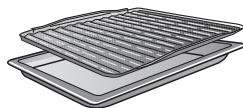
Wskazówka: W przypadku pieczenia na blasze Gourmet do pieczenia i AirFry z perforacją HBBL 71 należy najpierw rozwałkować ciasto na płaskiej powierzchni roboczej, a następnie wyłożyć je na blachę z perforacją.

Stosowanie rusztu z blachą uniwersalną.



- Położyć ruszt na blasze uniwersalnej.
- Wsunąć blachę uniwersalną pomiędzy pręty jednego poziomu. Ruszt jest automatycznie wsuwany na górne pręty.

Stosowanie blachy do pieczenia i grillowania z blachą uniwersalną



- Położyć blachę do pieczenia i grillowania na blasze uniwersalnej.
- Wsunąć blachę uniwersalną z blachą do pieczenia i grillowania pomiędzy pręty jednego poziomu.

Stosowanie kamienia do pieczenia

- Ruszt należy zawsze wsuwać powierzchnią ustawczą do dołu pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.
- Umieścić kamień do pieczenia na ruszcie krawędzią skierowaną do tyłu.
- Rozgrzewać kamień do pieczenia przez 30 minut w programie Grzanie górne i dolne  w temperaturze 200 °C i 250 °C.

Wskazówka: Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji użytkowania kamienia do pieczenia.

Stosowanie brytfanny Gourmet

Uszkodzenie emalii na dnie komory gotowania z powodu zatoru ciepłego.

W przypadku wsunięcia brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/5001 na poziom 1, na dnie komory gotowania, ze względu na niewielki odstęp, może wystąpić zator ciepły: emalia może pękać lub się łuszczyć.

Nie wsuwać brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/5001 na poziom 1.

Nigdy nie wsuwać również brytfanny na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie jest ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem.

Ogólnie należy stosować poziom^o2 lub, w przypadku zapiekania, poziom 3 lub 4.

- Brytfannę Gourmet należy zawsze wsuwać pomiędzy pręty jednego poziomu w prowadnicach bocznych.

W zależności od poziomu nie można zastosować brytfanny razem z pokrywą (jeśli występuje), ponieważ jej całkowita wysokość przekroczy wówczas dostępną wysokość urządzenia.

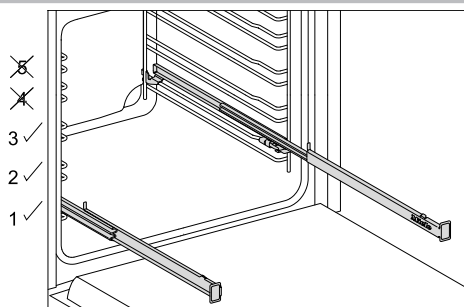
Wskazówka: Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji użytkowania brytfanny Gourmet.

Montaż i demontaż wysuw FlexiClip HFC 70-C

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.



Wysuw FlexiClip można stosować wyłącznie na poziomach 1, 2 i 3.

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

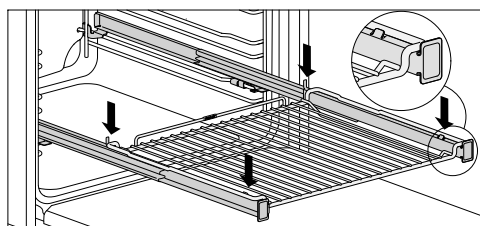
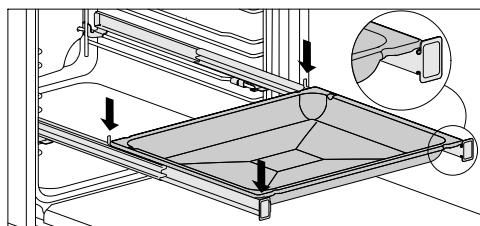
Aby używać wysuw FlexiClip do wszystkich potraw, które mają być gotowane na poziomie 2, należy zamontować wysuw FlexiClip na poziomie 1.

Ponieważ wysuw FlexiClip montuje się na górnym pręcie poziomu wsuwania, zmniejsza się odstęp do znajdującego

się powyżej poziomu. Zbyt mały odstęp może mieć negatywny wpływ na rezultaty gotowania..

Dopiero po całkowitym wsunięciu wysuw FlexiClip akcesoria zostaną umieszczone pomiędzy wypustkami z przodu i z tyłu i zabezpieczone przed wypadnięciem.

Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.



Aby wyposażenie nie zsunęło się przypadkowo, należy:

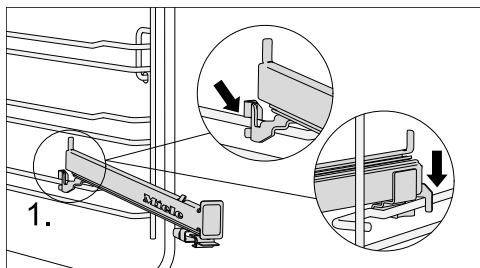
- Uważać na to, żeby elementy wyposażenia były zawsze ułożone pomiędzy przednimi i tylnymi wypustkami wysuw.
- Zawsze wsuwać ruszt na wysuw FlexiClip powierzchnią ustawczą do dołu.

Nie rozsuwać wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.

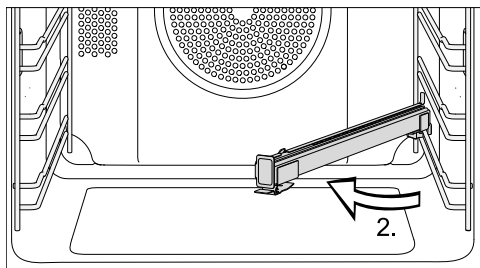
Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po **prawej** stronie komory gotowania.

Obsługa

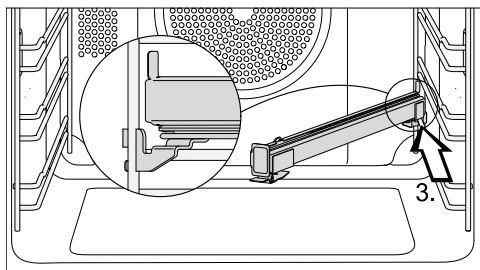
Montaż wysuw FlexiClip



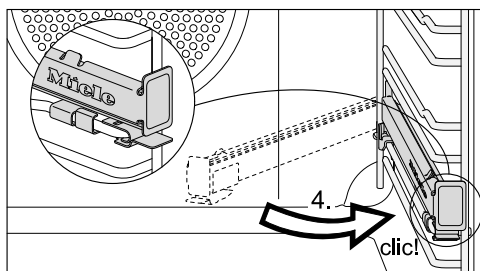
- Zaczepić wysuwę FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).



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



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

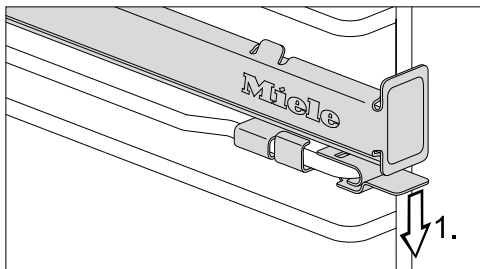


- Przechylić wysuwę FlexiClip z powrotem w stronę prowadnicy bocznej i zatrzasknąć ją na górnym pręcie ze słyszalnym kliknięciem (4.).

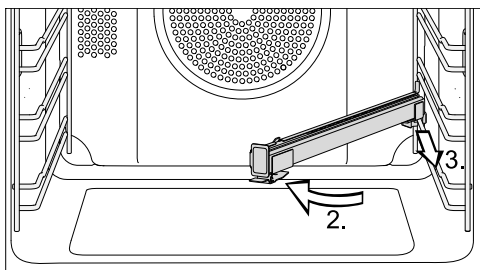
Wskazówka: Jeśli wysuw FlexiClip blokują się po zakończeniu montażu, należy je jednokrotnie mocno wyciągnąć.

Demontaż wysuw FlexiClip

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



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



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

- Podważyć wysuwę FlexiClip z pręta i ją wyjąć.

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 obeszchnąć, 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 rozprzowanie ciepła w formie i równomierne wypiekanie.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Placki owocowe i wysokie ciasta z blachy należy piec na blasze uniwersalnej.

Stosowanie papieru do pieczenia

Elementy wyposażenia Miele, takie jak np. blacha uniwersalna, są uszlachetnione powłoką PerfectClean. Z reguły powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean nie trzeba natłuszczać ani wyklejać papierem do pieczenia.

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

Wskazówki dotyczące tabel gotowania

Wybieranie temperatury 🌡️

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

Wybieranie czasu trwania ⌚

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

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

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

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów“.

Korzystanie z Programy automatyczne

- Proszę postępować według wskazań na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

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

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

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

Wskazówki

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

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 przyrządzania rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest konieczne.

Dobrze wiedzieć

- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso będzie wówczas soczyste w środku. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu.
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt lub otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć skrawkami masła lub margaryny lub poleć olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i 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 przyrządzania. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzania zdejmie się przykrywkę z naczynia.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

Wskazówki dotyczące tabel gotowania

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

Wybieranie temperatury 🌡️

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.
- W przypadku programu Termonawiew Plus  należy 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 skórkę.
- Przy pieczeniu na ruszcie należy wybrać temperaturę o ok. 10 °C niższą, niż przy pieczeniu w zamkniętym naczyniu.

Wybieranie czasu trwania ⌚

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

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

Wskazówki

- W przypadku mięsa zamrożonego czas przyrządzania ulega przedłużeniu o ok. 20 minut na kg.

- Zamrożone mięso o wadze do ok. 1,5 kg można piec bez wcześniejszego rozmrażania.

Wskazówki dotyczące programów

Przegląd programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów”.

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.

Korzystanie z Programy automatyczne

- Proszę postępować według wskazań na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus

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.

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

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 2.

Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Grillowanie

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

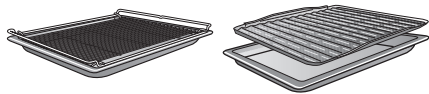
Gdy grilluje się przy otwartych drzwiczkach, gorące powietrze z komory urządzenia nie jest więcej automatycznie wyprowadzane przez wentylator chłodzący i schładzane. Elementy sterowania stają się gorące. Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

Porady dotyczące grillowania

- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne przy grillowaniu. Rozgrzewać grzałkę grzania górnego/grilla przez ok. 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach.
- Splukać szybko mięso pod zimną, bieżącą wodą i je osuszyć. Nie solić plasterków mięsa przed grillowaniem, ponieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować olejem. Nie stosować żadnych innych tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyszczyć płaskie ryby i plastry ryb i je posolić. Ryby można również skropić sokiem z cytryny.
- Stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem lub blachę do pieczenia i grillowania (jeśli występuje). Blacha do pieczenia i grillowania chroni sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, dzięki czemu można go dalej wykorzystać. Posmarować ruszt lub blachę do pieczenia i grillowania olejem i wyłożyć na nich potrawę.

Dobrze wiedzieć

Nie stosować blachy do pieczenia.



Wskazówki dotyczące tabel gotowania

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

Wybieranie temperatury 🌡️

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

Wybieranie poziomu

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

Wybieranie czasu przyrządzania ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę. Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt mocno 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 programów z przynależnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Przegląd programów“.

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 z nawiewem ☐☐☐🌀

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

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

Rozmrażanie

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

- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 30–50 °C.

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

Pieczenie delikatne

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

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

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

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

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

Dobrze wiedzieć

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 cieple 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.

Stosowanie Grzanie górne i dolne

Zastosować blachę uniwersalną z założonym rusztem.

- Wsunąć blachę uniwersalną z rusztem na poziom 2.
- Wybrać program Grzanie górne i dolne  i temperaturę 120 °C.
- Rozgrzewać komorę urządzenia wraz z blachą uniwersalną i rusztem przez ok. 15 minut.
- Podczas rozgrzewania piekarnika mocno przysmażyć mięso na płycie grzejnej ze wszystkich stron na płycie grzejnej.

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

- Ułożyć przysmażone mięso na ruszcie.
- Zmniejszyć temperaturę do 100 °C.
- Dogotować mięso do końca.

Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

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

Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

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

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- 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

Wymowanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymowaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

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

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

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

Dobrze wiedzieć

Suszenie

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

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

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

Wskazówka: Można również zastosować perforowaną blachę Gourmet do pieczenia i AirFry, jeśli występuje.

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

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

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

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

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

- Zmniejszyć temperaturę, gdy w komorze gotowania tworzą się krople wody.

Wyjmowanie suszu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Przy wyjmowaniu suszu zakładać rękawice do gorących garnków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

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

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

Podgrzewanie naczyń

Do podgrzewania naczyń stosować program Termonawiew Plus .

Podgrzewać wyłącznie naczynia odporne temperaturowo.

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



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

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

- Wyjąć podgrzane naczynie z komory urządzenia.

Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

Te głęboko mrożone produkty należy przyrządzać w°programie AirFry .

Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

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

- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

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

AirFry

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

Frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie na ciemny brąz.

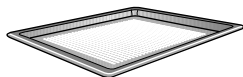
W programie AirFry  potrawa jest smażona w gorącym powietrzu. AirFrying jest delikatną metodą przyrządzania potraw, która pozwala na uzyskanie równomiernie chrupkich efektów kulinarnych.

AirFrying nadaje się szczególnie do przyrządzania produktów głęboko mrożonych jak frytki, krokiety itp.

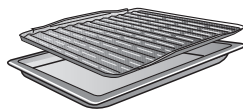
Dobrze wiedzieć

Akcesoria

- W przypadku **niekapiących potraw**, jak np. frytki, stosować perforowaną blachę Gourmet do pieczenia i AirFry. Przez drobne otworki blachy Gourmet do pieczenia i AirFry potrawa zostanie przyrumieniona ze wszystkich stron i stanie się chrupka.



- W przypadku **kapiących potraw**, jak np. nogi z kurczaka, stosować blachę uniwersalną z nałożoną blachą do smażenia i grillowania (jeśli występuje). Blacha do smażenia i grillowania chroni sok skapujący z mięsa przed przypaleniem, dzięki czemu można go dalej wykorzystać. Posmarować blachę do smażenia i grillowania olejem i wyłożyć potrawę.



- Potrawy w formach do pieczenia ustawiać pośrodku na ruszcie.

Wskazówki dotyczące AirFrying

- Nie rozmrażać produktów głęboko mrożonych.
- Rozłożyć produkt równomiernie i w miarę możliwości jednowarstwowo na perforowanej blasze Gourmet do pieczenia i AirFry lub na blasze do smażenia i grillowania.
- Wstawić przyrządzany produkt do nierozgrzanej komory gotowania. Jeśli rezultaty gotowania będą dla Państwa niewystarczająco chrupkie, następnym razem można również rozgrzać komorę gotowania.

- Gotować tylko na jednym poziomie. Gotowanie na kilku poziomach spowoduje, że w komorze gotowania będzie zbyt dużo wilgoci i potrawa nie stanie się chrupka.
- Generalnie wsuwać potrawę na poziom 2. Jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od góry, następnym razem można również zastosować wyższy poziom.
- W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania. W celu przypomnienia ustawić minutnik.

Przepisy AirFry

Poniżej znajdują Państwo przepisy do programu AirFry.

Dla optymalnych rezultatów gotowania zalecamy, żeby stosować ilości i wyposażenie podane w przepisach.

Falafel z dipem jogurtowym

Czas przyrządzania: 60 minut + 12 godzin czasu spoczynkowego

Na 4 porcje

Na falafel

250 g ciecior, suszonej
2 l wody
2 cebule | pokrojone w drobną kostkę
2 ząbki czosnku | drobno siekane
30 g pietruszki | siekanej
2 łyżki soku cytrynowego
1 łyżka oliwy z oliwek
50 g tahin (musu sezamowego)
1 łyżeczka kolendry, mielonej
1 łyżeczka oregano
½ łyżeczki Ras el Hanout
1 łyżeczka kminu rzymskiego
1½ łyżeczki soli
odrobina pieprzu
odrobina chili
60 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Na dip jogurtowy

500 g jogurtu, 3,5% tłuszczu
100 g sera
1 łyżka tahin (musu sezamowego)
3 łyżki soku cytrynowego
20 g pietruszki | siekanej
1 łyżeczka soli
1 szczypta pieprzu

Akcesoria

sitko
mikser z nożami
mikser z mieszadłem hakowym
perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry

Przyrządzanie

Cieciorkę moczyć w wodzie przynajmniej 12 godzin.

Dobrze wymieszać wszystkie składniki na dip jogurtowy i odstawić w chłodnym miejscu.

Odcedzić cieciorkę na sitku.

Włożyć do miksera pietruszkę, cebulę, czosnek, sok cytrynowy, olej, tahin i przyprawy. Dodawać po trochu cieciorę. W międzyczasie mieszać przy tym ciasto łyżką.

Przełożyć ciasto do miski. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i zagnieść z ciastem. Uformować z ciasta 24 kulki. Rozpłaszczyc nieco kulki w rękach i wyłożyć na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry. Następnie wstawić do komory gotowania i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia

Program:  | AirFry
Temperatura: 210 °C
Czas gotowania: 18 minut
Poziom: 2

Frytki z ziemniaków i batatów

Czas przyrządzania: 50 minut

Na 4 porcje

Na frytki

500 g ziemniaków, twardych | w słupkach (ok. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g słodkich ziemniaków (batatów) | w słupkach

(ok. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml oleju słonecznikowego

Na dip

150 g jogurtu greckiego

150 g maślanki

¼ cytryny | sok i skórka

½ pęczka koperku

¼ łyżeczki rozmarynu, suszonego

¼ łyżeczki oregano, suszonego

½ łyżeczki cebuli, suszonej

¼ łyżeczki czosnku, suszonego

1 szczypta soli

1 szczypta pieprzu

Na sól przyprawową

2 łyżki soli

1 łyżeczka papryki w proszku, wędzonej

½ łyżeczki cebuli, suszonej

½ łyżeczki czosnku, suszonego

Akcesoria

garnek

ręczniki kuchenne

perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry

Przyrządzanie

Zagotować wodę na płycie grzewczej. Blanszować słupki ziemniaczane przez 3 minuty we wrzącej wodzie. Następnie zahartować pod zimną wodą i osuszyć na ręcznikach kuchennych.

Zamarynować słupki ziemniaczane w oleju słonecznikowym. Następnie wyłożyć na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry i piec zgodnie z ustawieniami. Po 15 minutach obrócić i piec przez kolejne 10 minut.

Na dip wymieszać ze sobą wszystkie składniki i doprawić solą i pieprzem. Schłodzić dip przed podaniem.

Wymieszać składniki na sól przyprawową i odstawić na bok.

Po upływie czasu gotowania obficie przyprawić frytki i podawać z dipem.

Ustawienia

Program:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Czas gotowania: 25 minut

Poziom: 2

Paluszki z tofu w sezamie

Czas przyrządzania: 35 minut

Na 3 porcje

Składniki

400 g tofu

3 łyżki sosu teriyaki

4 łyżki tahin (musu sezamowego)

2 łyżki oleju roślinnego

2 łyżki zagęszczonego syropu z agawy

1 łyżka ziarna sezamowego, białego

1 łyżka ziarna sezamowego, czarnego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

3 łyżki bułki tartej

Akcesoria

ręczniki kuchenne

blacha do smażenia i grillowania

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Pokroić tofu w plastry o grubości 1 cm i mocno odcisnąć pomiędzy papierowymi ręcznikami kuchennymi. Następnie pokroić plastry tofu w słupki o szerokości 1 cm i długości 3 cm. Słupki ponownie odcisnąć pomiędzy ręcznikami kuchennymi, tak żeby w tofu pozostało możliwie mało wilgoci. Rozłożyć słupki na ręcznikach kuchennych na 15 minut.

Rozrobić sos teriyaki, tahin, olej i zagęszczony syrop z agawy. Wymieszać sos z ziarnem sezamowym.

Włożyć słupki tofu do miski i posypać mąką ziemniaczaną. Kołysać miską do-tąd, aż mąka ziemniaczana zostanie równomiernie rozprowadzona na słupkach tofu. Rozgrzać piekarnik zgodnie z ustawieniami.

Dodać sos do miski z tofu i wszystko wymieszać. Następnie posypać bułką tartą i wszystko dobrze wymieszać.

Włożyć blachę do smażenia i grillowania w blachę uniwersalną i rozłożyć w niej słupki tofu, tak żeby się nie dotykały. Wstawić tofu do komory gotowania i upiec.

Ustawienia: rozgrzewanie

Program:  | Booster

Temperatura: 190 °C

Ustawienia: pieczenie paluszków z to-fu w sezamie

Program:  | AirFry

Temperatura: 190 °C

Czas gotowania: 7 minut

Poziom: 2

Ziemniaki pieczone z serem, dymką i boczkiem

Czas przyrządzania: 70 minut

Na 4 porcje

Na ziemniaki

4 ziemniaki do pieczenia (à 200 g)

2 łyżki oleju

2 łyżeczki soli

Na dip

150 g kwaśnej śmietany

30 g szczypiorku | drobno siekanego

1 szczypta soli

1 szczypta pieprzu

1 szczypta gałki muszkatołowej

Na nadzienie

100 g boczku | pokrojonego w kostkę
½ pęczka cebuli dymki | w cienkich plasterkach

200 g sera, ostrego (np. greyer, sbrinz i emmentaler) | startego

Akcesoria

blacha do smażenia i grillowania

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Ziemniaki dobrze umyć i osuszyć. Ziemniaki ponakłuwać z każdej strony widelcem. Następnie natrzeć obficie olejem i solą. Włożyć blachę do smażenia i grillowania w blachę uniwersalną, wyłożyć na nią ziemniaki i upiec zgodnie z krokami gotowania 1 i 2.

W tym czasie wymieszać kwaśną śmietanę ze szczypiorkiem na dip. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Na nadzienie obsmażyć boczek na średnim ogniu. Przygotować dymkę.

Po 2. kroku gotowania wyjąć ziemniaki z piekarnika. Ostrożnie przepołować i przeciętą stroną do góry położyć z powrotem na blasze do smażenia i grillowania. Posypać serem i zapiec na złoty kolor zgodnie z 3. krokiem gotowania.

Zapieczone ziemniaki podawać z dymką, boczkiem i dipem.

Ustawienia

Krok 1

Program:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Czas gotowania: 20 minut

Poziom: 2

Krok 2

Program:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Czas gotowania: 30 minut

Krok 3

Program: 

Temperatura: 180 °C

Czas gotowania: 10 minut

Poziom: 3

Pieczone ziemniaki z fetą, tzatzikami i sałatką

Czas przyrządzania: 70 minut

Na 4 porcje

Na ziemniaki

4 ziemniaki do pieczenia (à 200 g)

2 łyżki oleju

2 łyżeczki soli

Na tzatziki

½ ogórka

¼ łyżeczki soli

200 g jogurtu greckiego

1 ząbek czosnku | drobno siekany

¼ łyżeczki soli

1 szczypta pieprzu

½ cytryny | sok i skórka

Na sałatkę

½ ogórka | pokrojonego w kostkę

3 pomidory | pokrojone w kostkę

1 papryka, żółta | pokrojona w drobną kostkę

1 papryka, czerwona | pokrojona w drobną kostkę

1 cebula, czerwona | pokrojona w drobną kostkę

Na dressing

½ łyżeczki soli

1 szczypta pieprzu

½ cytryny | tylko sok

1 łyżeczka koperku | siekanego

Na nadzienie

200 g fety | pokruszonej

Akcesoria

blacha do smażenia i grillowania

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Ziemniaki dobrze umyć i osuszyć. Ziemniaki ponakłuwać z każdej strony widelcem. Następnie natrzeć obficie olejem

i solą. Włożyć blachę do smażenia i grillowania w blachę uniwersalną, wyłożyć na nią ziemniaki i upiec zgodnie z krokami gotowania 1 i 2.

W tym czasie zetrzeć ogórki na tzatziki, posolić i odstawić na 10 minut.

Wycisnąć wodę z ogórków. Wyciśnięte ogórki wymieszać z jogurtem i czosnkiem. Następnie doprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i skórką cytrynową.

Włożyć warzywa na sałatkę do miski.

Na dressing wymieszać sól, pieprz, koperek, sok cytrynowy i oliwę z oliwek. Polać sałatkę dressingiem. Odstawić do momentu podania.

Po 2. kroku gotowania wyjąć ziemniaki z piekarnika. Ostrożnie przepołować i przeciętą stroną do góry położyć z powrotem na blasze do smażenia i grillowania. Posypać serem feta i zapiec na złoty kolor zgodnie z 3. krokiem gotowania.

Zapieczone ziemniaki podawać z tzatzikami i sałatką.

Ustawienia

Krok 1

Program:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Czas gotowania: 20 minut

Poziom: 2

Krok 2

Program:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Czas gotowania: 30 minut

Dobrze wiedzieć

Krok 3

Program: 

Temperatura: 180 °C

Czas gotowania: 10 minut

Poziom: 3

Frytki z cukinii z dipem serowym i sosem chili

Czas przyrządzania: 55 minut

Na 2 porcje

Na warzywa

2 cukinie

3 jajka, wielkość M

50 ml mleka, 3,5% tłuszczu

2 łyżki oleju słonecznikowego

200 g panierki panko

2 łyżeczki soli

½ łyżeczki czosnku w proszku

½ łyżeczki cebuli, granulowanej

¼ łyżeczki pieprzu, czarnego | grubo zmielonego

100 g sera alpejskiego, pikantnego | startego

100 g mąki pszennej, typ 405

Na dip serowy

150 g sera z niebieską pleśnią, intensywnego

2 łyżki majonezu

80 g jogurtu, 3,5% tłuszczu

1 szczypta soli

1 szczypta pieprzu

¼ łyżeczki papryki w proszku, wędzonej

Do podania

1 łyżeczka sosu sriracha

Akcesoria

blacha do smażenia i grillowania

blender

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Cukinię przepołówić w poprzek i każdą połówkę pokroić na 8 jednakowych części.

W płaskiej misce dobrze roztrzepać jajka, mleko i olej.

W drugiej misce wymieszać panierkę panko, przyprawy i ser alpejski. Przygotować mąkę w trzeciej misce. Teraz opanierować części cukinii.

W tym celu najpierw obtoczyć części cukinii w mące, a potem w masie jajecznej. Następnie obłożyć je równomiernie mieszanką panko. Dla uzyskania szczególnie równej i chrupiącej panierki obtoczyć części ponownie w mieszance panko i jajecznej.

Włożyć blachę do smażenia i grillowania w blachę uniwersalną, ułożyć na niej obok siebie części cukinii i upiec zgodnie z ustawieniami. Po 15 minutach obrócić i piec przez kolejne 10 minut.

Na dip miksować wszystkie składniki przez ok. 1 minutę. Zbyt długie miksovanie może doprowadzić do tego, że dip się rozdzieli. Schłodzić dip przed podaniem.

Podawać frytki z cukinii z dipem i skropione sosem sriracha.

Ustawienia

Program:  | AirFry

Temperatura: 205 °C

Czas gotowania: 25 minut

Poziom: 2

Grillowana kukurydza z sosem hoisin i sałatką coleslaw

Czas przyrządzenia: 40 minut

Na 4 porcje

Na dressing

100 g majonezu

1 łyżka octu jabłkowego

1 łyżka musztardy

½ łyżeczki cukru

1 szczypta soli

1 szczypta pieprzu

Na sałatkę

¼ białej kapusty | pokrojonej w cienkie paski

¼ czerwonej kapusty | pokrojonej

w cienkie paski

2 marchewki | pokrojone w cienkie paski

Na kukurydzę z sosem hoisin

4 kolby kukurydzy, podgotowane | poćwiartowane

50 g sosu hoisin

50 g majonezu

Do podania

2 łyżki ziarna sezamowego, białego

Akcesoria

blacha do smażenia i grillowania

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Na dressing wymieszać majonez, ocet jabłkowy, musztardę i cukier. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Na sałatkę wymieszać w misce białą kapustę, czerwoną kapustę i marchewkę. Polać sałatkę dressingiem i delikatnie wymieszać. Odstawić sałatkę do momentu podania.

Włożyć blachę do smażenia i grillowania w blachę uniwersalną, wyłożyć na nią kolby kukurydzy i gotować zgodnie z ustawieniami.

Na płaszczyk wymieszać sos hoisin z majonezem. Po 15 minutach gotowania posmarować kukurydzę mieszanką hoisin i gotować przez kolejne 10 minut.

Wedle uznania posypać kolby kukurydzy sezamem. Podawać z sałatką coleslaw.

Ustawienie

Program:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Czas gotowania: 25 minut

Poziom: 2

Nuggetsy z kurczaka z panierką kokosowo-sezamową

Czas przyrządzenia: 25 minut

Na 2 porcje

Na panierkę

100 g bułki tartej

50 g ziarna sezamowego, białego

50 g wiórków kokosowych

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka papryki w proszku, wędzonej

1 łyżeczka czosnku w proszku

1 łyżeczka cebuli w proszku

100 g mąki pszennej, typ 405

3 jajka, wielkość M

1 łyżka oleju roślinnego

3 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu

Na nuggetsy z kurczaka

2 filety z piersi kurczaka, oprawione |
w paskach o grubości palca

Do podania

2 łyżeczki sosu Sweet Chili

Akcesoria

perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry

Przyrządzanie

Na panierkę wymieszać w misce bułkę tartą, sezam, wiórki kokosowe, sól, paprykę w proszku, cebulę w proszku i czosnek w proszku. W kolejnej misce przygotować mąkę. W trzeciej misce roztrzepać jajka, olej i mleko.

Teraz opanierować paski z kurczaka. W tym celu najpierw obtoczyć paski z kurczaka w mące, a potem w masie jajeczno-olejowej. Następnie obłożyć bułką tartą z przyprawami. Nuggetsy obtoczone w panierce wyłożyć bezpośrednio na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry i ugotować zgodnie z ustawieniami. Obrócić po 10 minutach.

Gotowe nuggetsy z kurczaka podawać z sosem Sweet Chili.

Ustawienie

Program:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Czas gotowania: 15 minut

Poziom: 2

Dorsz w skorupce

Czas przyrządzania: 70 minut

Na 4 porcje

Na dorsza w skorupce

60 g masła | miękkiego
1 łyżka musztardy
50 g pomidorów, suszonych, w oleju
½ pęczka pietruszki, gładkiej
½ pęczka szczypiorku
1 łyżka tymianku cytrynowego
60 g panierki panko
4 filety z dorsza (à 150 g), oprawione
4 szczypty soli

Na sałatkę paprykowo-ziemniaczaną

2 papryki, czerwone | w dużych kawałkach
2 papryki, żółte | w dużych kawałkach
200 g ziemniaków, twardych | w cienkich cząstkach
1 cebula, czerwona | w cienkich cząstkach
1 ząbek czosnku | zgnieciony
1 łyżka oliwy z oliwek
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki papryki w proszku, wędzonej

Na dressing

30 ml octu balsamicznego
1 łyżka musztardy
2 łyżki miodu
1 szczypta soli
1 szczypta pieprzu
60 ml oliwy z oliwek

Do podania

125 g rukoli | umytej

Akcesoria

blender
blacha do smażenia i grillowania
blacha uniwersalna
słoik zakręcany

Przyrządzanie

Na skorupkę zmiksować masło, musztardę, suszone pomidory, pietruszkę, tymianek cytrynowy i szczypiorek. Delikatnie wymieszać z panierką panko i doprawić do smaku solą. Osuszyć i posolić filety rybne. Uformować skorupkę w 4 płytki, pasujące na filety rybne, i ułożyć je na filetach. Położyć blachę do smażenia i grillowania na blasze uniwersalnej. Położyć rybę po lewej stronie blachy do smażenia i grillowania.

Na warzywa włożyć do miski oba rodzaje papryki, cząstki ziemniaków, cebulę i czosnek, skropić olejem i przyprawić. Następnie rozłożyć warzywa po prawej stronie blachy do smażenia i grillowania. Wstawić blachę do komory gotowania i upiec dorsza i warzywa zgodnie z ustawieniami.

Na dressing wymieszać w zakręcanym słoiku ocet balsamiczny z musztardą, miodem, solą i pieprzem. Dodać oliwę z oliwek, zamknąć słoik i mocno wstrząsać przez ok. 1 minutę.

Przed podaniem wymieszać rukolę z ciepłymi warzywami i zamarynować sałatkę dressingiem. Podawać rybę na sałatce.

Ustawienia

Program:  | AirFry
Temperatura: 210 °C
Czas gotowania: 20 minut
Poziom: 2

Banany z toppingiem pistacjowo-miodowym

Czas przyrządzania: 25 minut

Na 4 porcje

Składniki

50 g orzeszków pistacjowych | obranych

1 szczypta soli

4 banany

2 łyżki miodu leśnego

Akcesoria

patelnia

blacha do smażenia i grillowania

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Posiekać grubo pistacje i lekko uprażyć na patelni. Dodać sól. Zdjąć patelnię z płyty grzewczej i nieco ostudzić.

Położyć blachę do smażenia i grillowania na blasze uniwersalnej. Banany ze skórką przepołówić wzdłuż i ułożyć powierzchnią przecięcia do góry na blasze do smażenia i grillowania. Rozrobić miód z pistacjami. Rozłożyć masę pistacjowo-miodową na połówkach bananów. Włożyć banany do komory gotowania i gotować.

Ustawienia

Program:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Czas gotowania: 8 minut

Poziom: 2

Pasteis de Nata

Czas przyrządzania: 60 minut

Na 12 porcji

Na babeczki

2 jajka, wielkość M

37 g budyniu waniliowego w proszku do gotowania

200 ml mleka, 3,5% tłuszczu

250 ml śmietanki

70 g cukru

1 szczypta soli

ok. 275 g ciasta francuskiego

Do posypania

1 łyżeczka cukru pudru

odrobina cynamonu

Do formy

1 łyżeczka masła

Akcesoria

sitko

blacha do muffinów na 12 sztuk

trzepaczka do ubijania piany

wałek do ciasta

ruszt

Przyrządzanie

Roztrzepać jajka i przetrzeć przez drobne sitko. Rozrobić na gładką masę 5 łyżek mleka z budyniem w proszku i jajkami. Pozostałe mleko, śmietankę, cukier i sól doprowadzić do wrzenia stale mieszając. Zdjąć garnek z płyty grzejnej i dodać masę budyniową stale mieszając. Wszystko razem szybko zagotować stale mieszając. Przełożyć budyń do miski, przykryć i schłodzić.

Natłuścić blachę do muffinów. Rozwałkować ciasto francuskie i wyciąć nożem 12 krążków o średnicy 10 cm. Krążki ciasta włożyć w zagłębienia blachy do muf-

finów i mocno docisnąć, tak żeby nie powstały żadne pęcherze na dnie i ciasto nie wystawało.

Rozdzielić masę budyniową na 12 zagłębień. Wstawić blachę z muffinami na ruszcie do piekarnika. Piec babeczki do-tąd, aż na masie budyniowej utworzą się brązowe plamy.

Wymieszać cukier puder z cynamonem i posypać jeszcze ciepłe babeczki. Następnie wyjąć babeczki jeszcze ciepłe z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Ustawienia

Program:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Czas gotowania: 18 minut

Poziom: 2

Pasteis de Nata vegan

Czas przyrządzania: 60 minut

Na 12 porcji

Na babeczki

500 ml napoju owsianego

40 g skrobi ziemniaczanej

40 g cukru

1 laska wanilii

ok. 275 g ciasta francuskiego

¼ łyżeczki cynamonu, zmielonego

Do podania

¼ łyżeczki cynamonu, zmielonego

Akcesoria

blacha do muffinów na 12 sztuk

trzepaczka do ubijania piany

garnek

wałek do ciasta

ruszt

Przyrządzanie

Rozrobić 4 łyżki napoju owsianego z mąką ziemniaczaną i odstawić na bok. Pozostały napój owsiany zagotować z cukrem, miąższem waniliowym i laską wanilii. Przygotowany wcześniej napój owsiany ze skrobią ziemniaczaną rozmieszać w gotującym się napoju owsianym. Zagęszczony budyń zagotować przez ok. 1 minutę stale mieszając, przełożyć do miski, przykryć i ostudzić.

Ciasto francuskie zwinąć w ciasny wałek i pokroić na 12 ślimaków, a następnie odstawić w chłodnym miejscu. Wyjąć jeden ślimak z ciasta i rozwałkować w krążek o średnicy ok. 10 cm. Krążek ciasta włożyć w zagłębienie blachy do muffinów i mocno docisnąć, tak żeby nie powstały żadne pęcherze na dnie i ciasto nie wystawało. Powtórzyć postępowanie z pozostałymi 11 krążkami ciasta.

Zagłębienia napełniać budyniem maksymalnie w $\frac{3}{4}$. Wstawić formę do muffinów na ruszcie do piekarnika i od razu upiec babeczki zgodnie z ustawieniami. Dla typowego smaku Pasteis de Natas powinny uzyskać kilka bardzo ciemnych miejsc. Przed podaniem oprószyć cynamonem.

Ustawienia

Krok 1

Program:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Czas gotowania: 25 minut

Poziom: 2

Krok 2

Program:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Czas gotowania: 10 minut

Poziom: 2

Programy automatyczne

Wskazówki użytkowe

- Przy korzystaniu z programów automatycznych dostarczone wraz z urządzeniem przepisy można wykorzystać dla orientacji. Dla optymalnych rezultatów gotowania zalecamy, żeby stosować ilości i wyposażenie podane w przepisach.
- Po zakończeniu programu komora gotowania 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 gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wskazówka.

Przepisy do programów automatycznych

Poniżej znajdują się przepisy do programów automatycznych.

Dla optymalnych rezultatów gotowania zalecamy, żeby stosować ilości i wyposażenie podane w przepisach.

Aby odszukać właściwy poziom wsuwania, przed rozpoczęciem programu automatycznego proszę zdemontować wysuw FlexiClip HFC 70-C.

Szarlotka na cienkim cieście

Czas przyrządzania: 95 minut

Na 12 sztuk

Na nadzienie

500 g jabłek, kwaskowatych

2 łyżki soku cytrynowego

Na ciasto

150 g masła | miękkiego

150 g cukru

8 g cukru waniliowego

3 jajka, wielkość M

150 g mąki pszennej, typ 405

½ łyżeczki proszku do pieczenia

Do formy

1 łyżeczka masła

Do posypania

1 łyżka cukru pudru

Wypożyczenie

ruszt

tortownica, Ø 26 cm

sitko, drobne

Przyrządzanie

Jabłka obrać i poćwiartować. Ponacinać po wypukłej stronie w odstępach około 1 cm, wymieszać z sokiem cytrynowym i odstawić na stronę.

Natłuścić tortownicę.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę w ciągu około 2 minut. Dodawać pojedynczo jajka ucierając każde przez ½ minuty.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Rozłożyć ciasto równomiernie w tortownicy. Jabłka wcisnąć lekko w ciasto wypukłą stroną do góry.

Wstawić tortownicę do komory gotowania na ruszcie i upiec ciasto.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie zdjąć z formy obręcz i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Szarlotka cienka

Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 165–175 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 45–55 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Wskazówka

Zamiast cukru pudru ciasto można również posmarować lekko podgrzaną, gładko wymieszaną konfiturą morelową.

Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzania: 75 minut

Na 12 sztuk

Na ciasto

4 jajka, wielkość M

4 łyżki wody | gorącej

175 g cukru

200 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Do formy

1 łyżeczka masła

Wyposażenie

ruszt

sitko, drobne

tortownica, Ø 26 cm

papier do pieczenia

Przyrządzanie

Rozdzielić jajka. Białka ubić z wodą na bardzo sztywną pianę. Powoli wsypywać cukier. Roztrzepać żółtka i wymieszać z pianą.

Wsunąć ruszt do komory gotowania. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do mieszanki jajecznej i wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Natłuścić spód tortownicy i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić.

Wstawić biszkopt do piekarnika i upiec na złotożółto.

Po pieczeniu pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na

ruszcie do ostygnięcia. Przekroić biszkopt dwukrotnie w poziomie, tak żeby powstały 3 spody.

Posmarować przygotowanym nadzieniem.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Biszkopt

Czas trwania programu: 36 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 160–170 C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 30–40 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Wskazówka

Aby uzyskać biszkopt o smaku czekoladowym wystarczy do mąki dodać 2–3 łyżeczki kakao.

Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzania: 30 minut

Na nadzienie serowo-śmietankowe

500 g sera twarogowego, 20% tłuszczu w suchej masie
100 g cukru
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu
8 g cukru waniliowego
1 cytryna | tylko sok
6 płatów żelatyny, białej
500 g śmietany

Do posypania

1 łyżka cukru pudru

Na nadzienie cappuccino

100 g czekolady, ciemnej
500 g śmietany
6 płatów żelatyny, białej
80 ml espresso
80 ml likieru kawowego
16 g cukru waniliowego
1 łyżka kakao

Do posypania

1 łyżka kakao

Wynajęcie

patera tortowa
sitko, drobne

Przyrządzanie nadzienia serowo-śmietankowego

Na nadzienie serowo-śmietankowe zrobić twarożek z cukrem, mlekiem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu.

Dodać do żelatyny trochę masy serowej i wymieszać.

Rozrobić mieszaninę z pozostałą masą serową i odstawić w chłodnym miejscu. Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać z masą serową.

Położyć pierwszy spód biszkoptowy na paterze, posmarować masą serową, nałożyć drugi spód tortowy, posmarować masą serową i nałożyć trzeci spód tortowy.

Dobrze schłodzić tort. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Przyrządzanie nadzienia cappuccino

Na nadzienie cappuccino stopić czekoladę. Ubić na sztywno śmietanę i odstawić na bok niewielką ilość do posmarowania górnego spodu ciasta. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Rozrobić z żelatyną połowę espresso i likieru kawowego i wymieszać ze śmietaną.

Przepołować masę kawowo-śmietanową. Do jednej połowy dodać cukier waniliowy, do drugiej czekoladę i kakao.

Położyć spód na paterze, skropić odrobiną likieru kawowego i espresso i posmarować ciemną śmietaną. Nałożyć drugi spód, skropić pozostałym płynem i posmarować jasną śmietaną. Nałożyć trzeci spód, posmarować śmietaną odstawioną na bok i posypać kakao.

Wskazówka

Dla uzyskania wariantu owocowego dodać do nadzienia serowo-śmietankowego nieco startej skórki cytrynowej i 300 g odsączonych cząstek mandarynek lub kawałków moreli.

Babka marmurkowa

Czas przyrządzania: 80 minut

Na 18 sztuk

Na ciasto

250 g masła | miękkiego

200 g cukru

8 g cukru waniliowego

4 jajka, wielkość M

200 g śmietany

400 g mąki pszennej, typ 405

16 g proszku do pieczenia

1 szczypta soli

3 łyżki kakao

Do formy

1 łyżeczka masła

Wyposażenie

forma wieńcowa Ø 26 cm

ruszt

Przyrządzanie

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Dodawać pojedynczo jajka, ucierając każde przez około ½ minuty. Dodać śmietanę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Natłuścić formę wieńcową i wyłożyć do niej połowę ciasta.

Drugą połowę ciasta wymieszać z kakao. Rozłożyć ciemne ciasto na jasnym cieście. Przeciągnąć spiralnie widelcem przez warstwy ciasta.

Wstawić formę do komory gotowania na ruszcie i upiec ciasto.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Marmurek

Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 150–160 C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 50–60 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ciasto z kruszonką i owocami

Czas przyrządzania: 150 minut

Na 20 sztuk

Na ciasto

42 g drożdży, świeżych
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego
450 g mąki pszennej, typ 405
50 g cukru
90 g masła | miękkiego
1 jajko, wielkość M

Na nadzienie

1,25 kg jabłek

Na kruszonkę

240 g mąki pszennej, typ 405
150 g cukru
16 g cukru waniliowego
1 łyżeczka cynamonu
150 g masła | miękkiego

Wypożażenie

blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem i jajkiem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski, przykryć wilgotną ścierką i wstawić do komory gotowania. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 1.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cząstki.

Lekko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Jabłka rozłożyć równomiernie na cieście. Wymieszać mąkę, cukier, cu-

kier waniliowy i cynamon i zagnieść z masłem na kruszonkę. Rozłożyć na jabłkach.

Wstawić ciasto do komory gotowania i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami dla fazy wyrastania 2.

Upiec ciasto na złotobrazowo.

Ustawienia

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Faza wyrastania 1

Program: 

Temperatura: 30 °C

Czas wyrastania: 30–45 minut

Faza wyrastania 2

Program: 

Temperatura: 30 °C

Czas wyrastania: 30 minut

Pieczenie ciasta

Program automatyczny

 | Placek owocowy

Czas trwania programu: 44 minuty

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 180–190 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 40–50 minut

Poziom: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Wskazówka

Zamiast jabłek można również zastosować 1 kg odpestkowanych śliwek lub wiśni.

Ciasteczka wycinane

Czas przyrządzania: 135 minut
Na 70 sztuk (2 blachy)

Składniki

250 g mąki pszennej, typ 405
½ łyżeczki proszku do pieczenia
80 g cukru
8 g cukru waniliowego
1 buteleczka aromatu rumowego
3 łyżki wody
120 g masła | miękkiego

Wypożażenie

wałek do ciasta
foremki do wykrawania
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Zagnieść szybko z pozostałymi składnikami na gładkie ciasto i odstawić na przynajmniej 60 minut w chłodnym miejscu.

Rozwałkować ciasto na grubość około 3 mm, wyciąć ciasteczka i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną.

Wstawić ciasteczka do komory gotowania i upiec.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Ciasteczka wycinane |

1 blacha do pieczenia / 2 blachy do pieczenia

Czas trwania programu 1 blacha: 25 minut

Czas trwania programu 2 blachy: 26 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 140–150 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 25–35 minut

Poziom 1 blacha:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Poziom 2 blachy:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Dobrze wiedzieć

Ciasteczka wyciskane

Czas przyrządzania: 50 minut
Na 50 sztuk (2 blachy)

Składniki

160 g masła | miękkiego
50 g cukru, brązowego
50 g cukru pudru
8 g cukru waniliowego
1 szczypta soli
200 g mąki pszennej, typ 405
1 jajko, wielkość M | tylko białko

Wyposażenie

szpryca
tuleja gwiazdkowa, 9 mm
2 blachy do pieczenia lub blachy uniwersalne

Przyrządzanie

Masło rozetrzeć na krem. Dodać cukier, cukier puder, cukier waniliowy i sól i ucierać, aż utworzy się puszysta masa. Dodać mąkę i na końcu białko.

Napełnić ciastem szprycę i wyciskać na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną paski o długości około 5–6 cm.

Wstawić ciastka do komory gotowania i upiec na złotożółto.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Ciasteczka kruche | 1 blacha do pieczenia / 2 blachy do pieczenia
Czas trwania programu 1 blacha: 24 minuty
Czas trwania programu 2 blachy: 31 minut

Ręcznie

Na 1 blachę

Program: 
Temperatura: 150–160 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 20–30 minut
Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Na 2 blachy

Program: 
Temperatura: 140–150 °C
Rozgrzewanie: nie
Czas trwania: 25–35 minut
Poziom: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

Muffiny orzechowe

Czas przyrządzania: 95 minut

Na 12 sztuk

Składniki

80 g rodzynek

40 ml rumu

120 g masła | miękkiego

120 g cukru

8 g cukru waniliowego

2 jajka, wielkość M

140 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka proszku do pieczenia

120 g orzechów włoskich | grubo siekanych

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 150–160 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 30–40 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Wypożenie

blacha do muffinów na 12 sztuk

po Ø 5 cm

papierowe foremki do pieczenia, Ø 5 cm

ruszt

Przyrządzanie

Namoczyć rodzynki w rumie przez około 30 minut.

Masło rozetrzeć na krem. Dodać po kolei cukier, cukier waniliowy i jajka. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać. Dodać i wymieszać orzechy laskowe. Na końcu dodać rodzynki z rumem.

Blachę do muffinów wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie pomiędzy foremki za pomocą 2 łyżek.

Wstawić blachę z muffinami na ruszcie do komory gotowania i upiec.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Muffiny orzechowe

Czas trwania programu: 37 minut

Pizza (ciasto drożdżowe)

Czas przyrządzania: 90 minut

Na 4 porcje

Na ciasto

30 g drożdży, świeżych

170 ml wody | letniej

300 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki tymianku, otartego

1 łyżeczka oregano, otartego

1 łyżka oleju

Na nadzienie

2 cebule

1 ząbek czosnku

400 g pomidorów z puszki, obranych,
w kawałkach

2 łyżki koncentratu pomidorowego

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka oregano, otartego

1 liść laurowy

1 łyżeczka soli

pieprz

125 g sera mozzarella

125 g sera gouda, startego

Do przysmażania

1 łyżka oliwy z oliwek

Wyposażenie

blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, cukrem, solą, tymiankiem, oregano i oliwą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 20 minut.

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plasty.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 10 minut.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić pizzę do komory gotowania i upiec.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Pizza | Ciasto drożdżowe

Czas trwania programu: 32 minuty

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 200–210 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 20–30 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Wskazówka

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Dobrze wiedzieć

Pizza (ciasto serowo-olejowe)

Czas przyrządzania: 60 minut

Na 4 porcje

Na ciasto

120 g sera twarogowego,
20% tłuszczu w suchej masie
4 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu
4 łyżki oleju
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko
1 łyżeczka soli
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
250 g mąki pszennej, typ 405

Na nadzienie

2 cebule
1 ząbek czosnku
400 g pomidorów z puszki, obranych,
w kawałkach
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka oregano
1 liść laurowy
1 łyżeczka soli
pieprz
125 g sera mozzarella
125 g sera gouda, startego

Do przysmażania

1 łyżka oliwy z oliwek

Wypożyczenie

blacha do pieczenia lub blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Na ciasto rozrobić ser twarogowy z mlekiem, olejem, żółtkiem i solą. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z tego połowę domieszać do ciasta. Następnie resztę zagnieść.

Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozłożyć sos na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić pizzę do komory gotowania i upiec.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Pizza | Ciasto twarogowe

Czas trwania programu: 33 minuty

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 180–190 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 25–35 minut

Poziom: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Wskazówka

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

Kurczak

Czas przyrządzania: 95 minut

Na 2 porcje

Składniki

1 kurczak, oprawiony (à 1,2 kg)

2 łyżki oleju

1½ łyżeczki soli

2 łyżeczki papryki w proszku, słodkiej

1 łyżeczka curry

W wyposażenie

ruszt

forma do zapiekanek, 22 cm x 29 cm

nić kuchenna

Przyrządzanie

Rozrobić olej z solą, papryką w proszku i curry i posmarować kurczaka.

Udka kurczaka związać razem nicią kuchenną włożyć piersią do góry do formy do zapiekanek.

Ustawić formę do zapiekanek na ruszcie i wsunąć do komory gotowania w taki sposób, żeby udka były skierowane w stronę drzwiczek. Upiec kurczaka.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Kurczak

Czas trwania programu: 80 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 180–190 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 75–85 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dobrze wiedzieć

Polędwica wołowa (pieczenie)

Czas przyrządzania: 65 minut

Na 4 porcje

Na polędwicę wołową

1 kg polędwicy wołowej, oprawionej

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

Do przysmażenia

2 łyżki oleju

Wyposażenie

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Rozgrzać na patelni olej do przysmażenia i ostro przysmażyć polędwicę po 1 minucie z każdej strony.

Wyjąć polędwicę wołową. Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Wyłożyć polędwicę wołową na blachę uniwersalną i wsunąć do komory gotowania. Rozpocząć przyrządzanie polędwicy.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Polędwica wołowa

Czas trwania programu:

krwiste: 36 minut

medium: 43 minuty

wysmażone: 59 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 180–190 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 20–30 minut (krwiste), 35–45 minut (medium), 50–60 minut (wysmażone)

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pstrąg

Czas przyrządzania: 65 minut

Na 4 porcje

Na pstrągi

4 pstrągi (à 250 g), oprawione

2 łyżki soku cytrynowego

sól

pieprz

Na nadzienie

200 g pieczarek, świeżych

½ cebuli

1 ząbek czosnku

25 g pietruszki

sól

pieprz

Do obłożenia

3 łyżki masła

Wypożażenie

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Skropić pstrągi sokiem cytrynowym. Posypać solą i pieprzem w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie oczyścić pieczarki. Cebulę, czosnek, pieczarki i pietruszkę drobno posiekać i wymieszać. Przyprawić mieszanką solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić pstrągi mieszanką i ułożyć obok siebie na blasze uniwersalnej. Obłożyć skrawkami masła.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory gotowania. Rozpocząć przyrządzanie pstrągów.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Pstrąg

Czas trwania programu: 36 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 210–220 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 20–30 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Wskazówka

Podawać pstrągi z plasterkami cytryny i przyrumienionym masłem.

Dobrze wiedzieć

Filet z łososia

Czas przyrządzania: 40 minut

Na 4 porcje

Na filet z łososia

4 filety z łososia (à 200 g), oprawione

2 łyżki soku cytrynowego

sól

pieprz

Do obłożenia

3 łyżki masła

Do posypania

1 łyżeczka koperku, siekanego

W wyposażenie

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Wyłożyć filety z łososia na blachę uniwersalną. Skropić sokiem cytrynowym. Przyprawić solą i pieprzem. Obłożyć fileta z łososia skrawkami masła i posypać koperkiem.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory gotowania i rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Filet z łososia

Czas trwania programu: 27 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 200–210 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 10–20 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Troć

Czas przyrządzania: 65 minut

Na 4 porcje

Na troć

1 troć (à 1 kg), w całości, oprawiona

1 cytryna | tylko sok

sól

Na nadzienie

2 szalotki

2 ząbki czosnku

2 kromki chleba tostowego

50 g kaparów, małych

1 jajko, wielkość M | tylko żółtko

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

chili w proszku

Wypożażenie

patyczki do szaszłyków

blacha uniwersalna

Przyrządzanie

Skropić troć sokiem cytrynowym. Posolić w środku i na zewnątrz.

Na nadzienie pokroić w drobną kostkę szalotkę, czosnek i chleb tostowy. Wymieszać kapary, żółtko, oliwę z oliwek, szalotki, czosnek i chleb tostowy. Przyprawić solą, pieprzem i chili w proszku.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać piekarnik.

Napełnić troć masą. Otwór zamknąć małymi wykałaczkami.

Wyłożyć troć na blachę uniwersalną i wsunąć do komory urządzenia. Rozpocząć przyrządzanie.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Troć

Czas trwania programu: 46 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 210–220 °C

Wstępne rozgrzewanie: tak

Czas trwania: 30–40 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Dobrze wiedzieć

Zapiekanka ziemniaczano-serowa

Czas przyrządzania: 90 minut

Na 4 porcje

Na zapiekankę

600 g ziemniaków, mączystych

75 g sera gouda, startego

Do formy

1 ząbek czosnuku

Na polewę

250 g śmietany

1 łyżeczka soli

pieprz

gałka muskatołowa

Do posypania

75 g sera gouda, startego

Wynagazowanie

forma do zapiekanek, Ø 26 cm

ruszt

Przyrządzanie

Natrzeć formę do zapiekanek czosnkiem.

Na polewę wymieszać śmietanę, sól, pieprz i gałkę muskatołową.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki o grubości 3–4 mm. Wymieszać ziemniaki z serem gouda i polewą i wyłożyć do formy do zapiekanek.

Posypać serem gouda.

Wstawić zapiekankę ziemniaczano-serową do komory gotowania na ruszcie i przyrządzić na złotobrazowo.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Zapiekanka ziemn.

Czas trwania programu: 50 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 180–190 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 55–65 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Czas przyrządzania: 125 minut

Na 4 porcje

Na lasagne

8 arkuszy lasagne (nie wymagającego podgotowywania)

Na sos mięsno-pomidorowy

50 g boczku, przemośniętego, wędzonego | pokrojonego w drobną kostkę

375 g mięsa mielonego, połowa wołowi-
ny, połowa wieprzowiny

2 cebule | pokrojone w kostkę

800 g pomidorów z puszki, obranych

30 g koncentratu pomidorowego

125 ml bulionu

1 łyżeczka tymianku, świeżego | sieka-
nego

1 łyżeczka oregano, świeżego | siekane-
go

1 łyżeczka bazylii, świeżej | siekanej
sól

pieprz

Na sos pieczarkowy

20 g masła

1 cebula | pokrojona w kostkę

100 g pieczarek, świeżych | w plaster-
kach

2 łyżki mąki pszennej, typ 405

250 g śmietany

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu

sól

pieprz

gałka muskatołowa

2 łyżki pietruszki, świeżej | siekanej

Do posypania

200 g sera gouda, startego

Wyposażenie

forma do zapiekanek, 32 cm x 22 cm
ruszt

Przyrządzanie

Na sos mięsno-pomidorowy rozgrzać patelnię powlekana. Przysmażyć bo-
czek, dodać mięso mielone i smażyć ob-
racając. Dodać cebulę i dusić. Rozka-
wałkować pomidory. Dodać pomidory,
sok pomidorowy, koncentrat pomidoro-
wy i bulion. Przyprawić ziołami, solą
i pieprzem. Gotować na małym ogniu
przez ok. 5 minut.

Na sos pieczarkowy poddusić cebulę na
maśle. Dodać pieczarki i krótko przy-
smażyć. Oprószyć mąką i wymieszać.
Zgasić śmietaną i mlekiem. Przyprawić
solą, pieprzem i gałką muskatołową.
Gotować sos na małym ogniu przez ok.
5 minut. Na koniec dodać pietruszkę.

Na lasagne układać składniki po kolei

warstwami w formie do zapiekanek:

— jedna trzecia sosu mięsno-pomidoro-
wego

— 4 arkusze lasagne

— jedna trzecia sosu mięsno-pomidoro-
wego

— połowa sosu pieczarkowego

— 4 arkusze lasagne

— jedna trzecia sosu mięsno-pomidoro-
wego

— połowa sosu pieczarkowego

Posypać lasagne goudą, wstawić do ko-
mory gotowania na ruszcie i przyrządzić
na złotobrazowo.

Ustawienia

Program automatyczny

 | Lasagne

Czas trwania programu: 55 minut

Ręcznie

Program: 

Temperatura: 185–195 °C

Rozgrzewanie: nie

Czas trwania: 55–65 minut

Poziom: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Tabele ustawień

Ciasto ucierane

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

 Program, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco

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

Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).

¹ Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

³ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie. Jeśli do dyspozycji jest kilka par wysuw FlexiClip, zamontować tylko jedną parę.

⁴ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Dobrze wiedzieć

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Placuszki (1 blacha)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Placuszki (2 blachy)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Ciasteczka wyciskane* (1 blacha)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Ciasteczka wyciskane* (2 blachy)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Sernik (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Szarlotka (ruszt, tortownica, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Szarlotka z wierzchem (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Ciasto owocowe z polewą (1 blacha)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Krucze ciasto słodkie (1 blacha)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Program, 🌡️ Temperatura, ⁵ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny

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

¹ Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

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

⁴ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Ciasto drożdżowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		🌡️ [°C]	 ⁵		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (ruszt, forma do babki, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Strucla bożonarodzeniowa (1 blacha)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Ciasto z kruszonką z/bez owoców (1 blacha)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	1	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Chleb biały, bez formy (1 blacha)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Chleb biały (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Chleb pełnoziarnisty (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Wyrastanie ciasta drożdżowego (ruszt)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Program, 🌡️ Temperatura, ⁵ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

¹ Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

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

⁴ Położyć ruszt na dnie komory gotowania i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.

⁵ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

Dobrze wiedzieć

Ciasto serowo-olejowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	2	3	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Program, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

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

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

Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Biszkopt* (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Błat biszkoptowy (1 blacha)		180–190 ²	1	2	10–20

 Program, 🌡️ Temperatura, ⁵₁ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco

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

¹ Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

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

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus

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

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

Dobrze wiedzieć

Pikantne

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
Krucze ciasto pikantne (1 blacha)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	1	2	20–25
Tosty* (ruszt)		300	–	3	6–9
Zapiekanki, np. tosty (ruszt na blasze uniwersalnej)		275 ³	2	3	3–6
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	1	2	40–60
Frytki, głęboko mrożone ¹ (perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Krokiety, głęboko mrożone ¹ (perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas gotowania,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem,  |  Pozostałe | AirFry

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

¹ Przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu.

² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

³ Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁴ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

Wołowina

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

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży

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

¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

³ Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁴ Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

⁵ Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁶ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).

⁷ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

⁸ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.

⁹ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

¹⁰ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Dobrze wiedzieć

Cielęcina

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

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia, ⁷ Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

- ¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- ² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- ³ Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- ⁴ Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- ⁵ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- ⁶ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁷ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Wieprzowina

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

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzania,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży

- ¹ Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- ² Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- ³ Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- ⁴ Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- ⁵ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- ⁶ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁷ Po upływie połowy czasu przyrządzania dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁸ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁹ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.
- ¹⁰ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Dobrze wiedzieć

Jagnięcina, dziczyzna

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

 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia, ⁶ Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne

- ¹ Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- ² Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- ³ Rozgrzewać komorę gotowania przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- ⁴ Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- ⁵ Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu gotowania i dolać ok. 0,5 l płynu.
- ⁶ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Drób, ryby

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁸ [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Nogi z kurczaka (blacha do smażenia i grillowania na blasze uniwersalnej)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Ryba, 200–300 g, np. pstrąg (blacha uniwersalna)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Ryba, 1–1,5 kg, np. troć (blacha uniwersalna)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Paluszki rybne, głęboko mrożone ¹ (perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 Program,  Temperatura,  ⁵ Poziom,  Czas gotowania,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  |  Pozostałe | AirFry

¹ Przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu.

² Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

³ Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁴ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).

⁵ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

⁶ Na początku przyrządzania dolać ok. 0,25 l płynu.

⁷ Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.

⁸ Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

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

Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia.

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

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

Nieodpowiednie środki czyszczenia

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

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

- szorujących środków czyszczących (jak np. proszki i mlecza do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- środków do mycia szkła na matowych powierzchniach
- środków do czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
- środków do ścierania zabrudzeń
- ostrych skrobaków metalowych (np. metalowej szpatałki)
- wetny stalowej
- spirali ze stali nierdzewnej na matowych powierzchniach i wysuwach FlexiClip
- środków do czyszczenia piekarników
Wyjątek: dozwolone tylko na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean
- punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

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

Demontaż lub wyjmowanie wyposażenia

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia ręcznego zalecamy demontaż lub wyjęcie wyposażenia z komory gotowania.

- Zdemontować prowadnice boczne i wysuw FlexiClip (jeśli występują).
- Wyjąć całe wyposażenie z komory gotowania.

Usuwanie zabrudzeń za pomocą środka do czyszczenia piekarników

Gdy środek do czyszczenia piekarników dostanie się do szczelin i otworów, przy uruchamianiu kolejnych programów dojdzie do silnego wytwarzania nieprzyjemnego zapachu. Nie rozpylać środka do czyszczenia piekarników na sufit komory gotowania.

Nie rozpylać środka do czyszczenia piekarników w szczeliny i otwory na ściankach bocznych i ścianie tylnej komory gotowania.

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

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

- 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 frontu

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

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

Komora gotowania

Ręczne czyszczenie ścianek, dna i sufitu komory gotowania

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

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

1. Zdemontować drzwiczki

Czyszczenie i konserwacja

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

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

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

Zawsze należy usuwać wszelkie pozostałości z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean.

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

Czyszczenie uszczelki komory gotowania

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

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

- Uszczelkę najlepiej jest wyczyścić po każdym użyciu.

Emaliowana katalitycznie ścianka tylna komory gotowania

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

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

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

Demontaż i montaż ścianki tylnej komory gotowania

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

 Niebezpieczeństwo zranień przez obracający się wirnik dmuchawy.

Można się zranić o wirnik dmuchawy gorącego powietrza.

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

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

Nigdy nie używać piekarnika bez ścianki tylnej komory gotowania.

Wymagania: piekarnik jest odłączony elektrycznie od sieci.
Prowadnice boczne są zdemontowane.

Wymagane narzędzie:
wkrećak Torx T20

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

Teraz można wyczyścić tylną ściankę komory gotowania.

- Po wyczyszczeniu ostrożnie zamontować tylną ściankę komory gotowania.

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

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

Z piekarnika można ponownie korzystać.

Ręczne czyszczenie ścianki tylnej komory gotowania

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. można usuwać ręcznie.

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

1. Zdemontować drzwiczki
2. Wyjąć wyposażenie
3. Wymontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip
4. Zdemontować tylną ściankę komory gotowania

- Wyczyścić tylną ściankę komory gotowania ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.

- Dokładnie spłukać tylną ściankę komory gotowania.

- Pozostawić tylną ściankę komory gotowania do wyschnięcia, zanim się ją z powrotem zamontuje.

Czyszczenie katalityczne tylnej ścianki komory gotowania

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

Wymaganie wstępne: drzwiczki są zamontowane.

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

Czyszczenie i konserwacja

1. Wyjąć wyposażenie
2. Wymontować prowadnice boczne z wysuwami FlexiClip
3. Usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwiczek, ścianek, dna i sufitu komory gotowania, aby zapobiec ich przpaleniu

■ Wybrać program Termonawiew Plus  i 250 °C.

■ Nagrzewać pustą komorę gotowania przynajmniej przez 1 godzinę.

Czas trwania zależy od stopnia zabrudzenia.

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

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

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

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

Prowadnice boczne

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia ręcznego zalecamy demontaż prowadnic bocznych.

Demontaż i montaż prowadnic bocznych

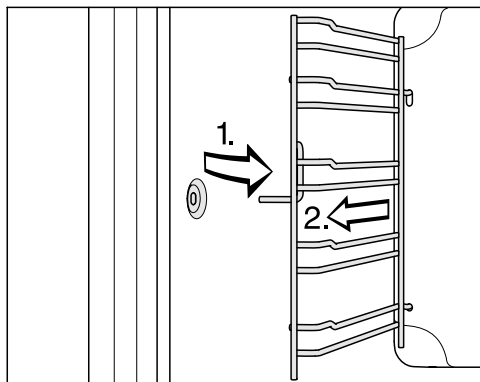
Prowadnice boczne można zdemonstować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Wysuw FlexiClip można wcześniej wymontować osobno.

 **Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.**

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.



- Wyciągnąć prowadnicę boczną z przodu z mocowania (1.) i ją wyjąć (2.).
- Z powrotem zamontować prowadnice boczne, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.
- Z powrotem zamontować wysuw FlexiClip (jeśli występują).

Czyszczenie prowadnic bocznych

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.

Warunek wstępny: prowadnice boczne zostały wymontowane.

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

Wysuw FlexiClip

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia ręcznego zalecamy demontaż wysuw FlexiClip.

Czyszczenie wysuw FlexiClip

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

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.

Warunek wstępny: wysuw FlexiClip został wymontowany.

- Normalne zabrudzenia należy usuwać najlepiej od razu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- W razie potrzeby można usunąć przypieczone zabrudzenia twardą stroną zmywaka do naczyń. Nie stosować spiral ze stali szlachetnej, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

Czyszczenie i konserwacja

Specjalny smar, znajdujący się w wysuwach FlexiClip, wypłukuje się przy myciu w zmywarce do naczyń, przez co pogarszają się ich właściwości jezdne.

Nigdy nie myć wysuw FlexiClip w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: W przypadku mocno przywartych zabrudzeń powierzchni lub zaklejenia łożysk kulkowych przez rozlane soki owocowe należy postępować w następujący sposób:

- Namoczyć krótko (ok. 10 minut) wysuw FlexiClip w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń. W razie potrzeby zastosować dodatkowo ostrą stronę zmywaka do naczyń. Łożyska kulkowe można wyczyścić miękką szczoteczką.

Po czyszczeniu mogą pozostać przebarwienia lub rozjaśnienia, które jednak nie mają żadnego wpływu na właściwości użytkowe.

Ruszt

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia ręcznego zalecamy wyjęcie rusztu z komory gotowania.

Czyszczenie rusztu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

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.

Warunek wstępny: ruszt został wyjęty z komory gotowania.

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

Blachy i formy do pieczenia

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia zalecamy wyjęcie blach i form do pieczenia z komory gotowania.

Blachy i formy do pieczenia uszlachetnione powłoką PerfectClean

Warunek wstępny: blachy i formy do pieczenia zostały wyjęte z komory gotowania.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

Uszkodzenie powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean mogą ulec uszkodzeniu w zmywarce.

Nigdy nie myć elementów uszlachetnionych powłoką PerfectClean w zmywarce do naczyń.

Osłabienie efektu nieprzywierania.

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

Zawsze należy usuwać wszelkie pozostałości z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean.

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

Kamień do pieczenia

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia zalecamy wyjęcie kamienia do pieczenia z komory gotowania.

Czyszczenie kamienia do pieczenia i drewnianych łopatek

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Kamień do pieczenia rozgrzewa się w czasie pieczenia i dodatkowo akumuluje ciepło.

Można się o niego oparzyć.

Przed czyszczeniem ręcznym pozostawić kamień do pieczenia do ostygnięcia w komorze piekarnika.

Duże różnice temperatur mogą uszkodzić kamień do pieczenia.

Nie stawiać gorącego kamienia do pieczenia na zimnych powierzchniach, jak np. płytki ceramiczne lub kamień.

Nie myć gorącego kamienia do pieczenia zimną wodą.

Przy czyszczeniu kamienia do pieczenia w zmywarce do naczyń może on zostać uszkodzony.

Czyścić kamień do pieczenia wyłącznie ręcznie.

Czyszczenie i konserwacja

Gdy drewniana łopatką zostanie umyta w zmywarce do naczyń lub pozostawiona na dłuższy czas w wodzie, może dojść do jej uszkodzenia. Drewno rozmięknie i się zdeformuje. Ponieważ drewniana łopatką jest wykonana z surowego drewna, tłuszcz lub nadzienie, jak sos pomidorowy, mogą pozostawić wyraźne przebarwienia.

Drewnianą łopatką należy umyć przez krótkie spłukiwanie, a następnie wytrzeć ją do sucha.

Warunek wstępny: kamień do pieczenia został wyjęty z komory gotowania.

- Umyć kamień do pieczenia i drewnianą łopatką za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha czystą ścierką.

Wskazówki

- Przypalone pozostałości najlepiej usunąć skrobakiem do szkła lub po wcześniejszym namoczeniu. Kamień do pieczenia można namoczyć w gorącej wodzie, dodając do wody do namaczania biały ocet. Ponieważ spód nie jest szklawiony, tłuszcz lub nadzienie, jak sos pomidorowy, mogą pozostać wyraźne przebarwienia.
- Matowe miejsca, np. rozpryski tłuszczu z sera, można usunąć za pomocą mleczka do szorowania.

Brytfanna Gourmet z pokrywą

W celu umożliwienia łatwiejszego czyszczenia zalecamy wyjęcie brytfanny Gourmet z pokrywą z komory gotowania.

Czyszczenie brytfanny Gourmet

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia.

Szorujące lub żrące środki czyszczące, takie jak aerozole do czyszczenia do grilla i piekarników, odplamiacze i odrdzewiacze, piasek do szorowania, gąbki o rysującej powierzchni lub ostre przedmioty, mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Brytfannę należy myć wyłącznie gorącym roztworem płynu do mycia naczyń i miękką szczoteczką lub gąbką. Silniejsze zabrudzenia można usunąć poprzez namoczenie w roztworze płynu do mycia naczyń.

Warunek wstępny: brytfanna Gourmet została wyjęta z komory gotowania.

- Brytfannę należy myć gorącym roztworem płynu do mycia naczyń i miękką szczoteczką lub gąbką.
- Umyć pokrywę (jeśli występuje) za pomocą miękkiej ściereczki, ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Wskazówka: Brytfannę i pokrywę (jeśli występuje) można również myć w zmywarce. W niekorzystnych warunkach dno brytfanny może ulec zabrudzeniu. Jednakże nie wpływa to negatywnie na jej działanie.

Drzwiczki

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.

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

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

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

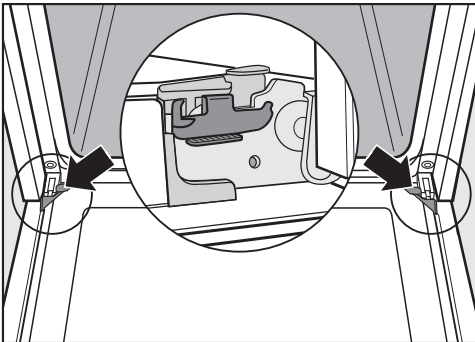
1. Zdemontować drzwiczki
2. Rozłożyć drzwiczki
3. Wyczyścić drzwiczki
4. Złożyć drzwiczki
5. Zamontować drzwiczki

Demontaż drzwiczek

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

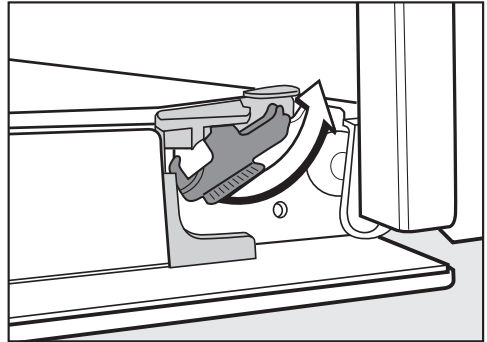
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. O gorące powierzchnie można się oparzyć.

Pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed demontażem drzwiczek.



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.

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.



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

Rozbieranie drzwiczek

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

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

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

Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.

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

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

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

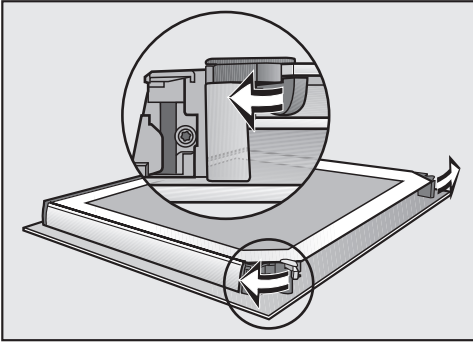
 Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

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

Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

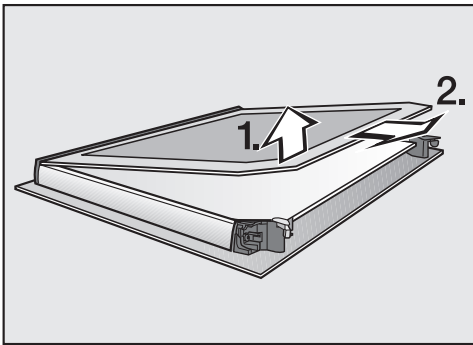
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierece do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.

Czyszczenie i konserwacja

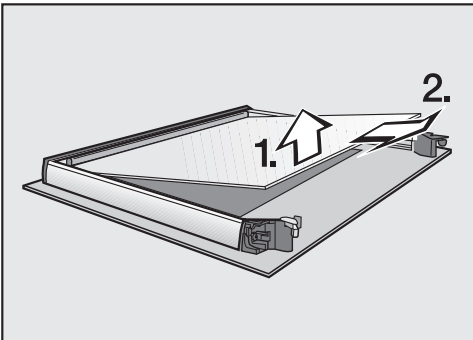


- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:



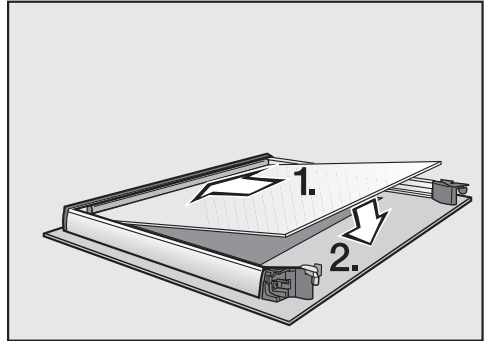
- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.



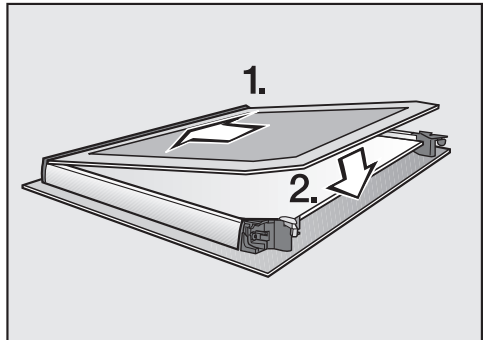
- Podważyć **lekko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.

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

Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

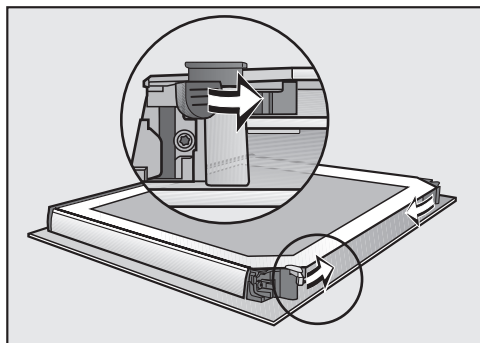


- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



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

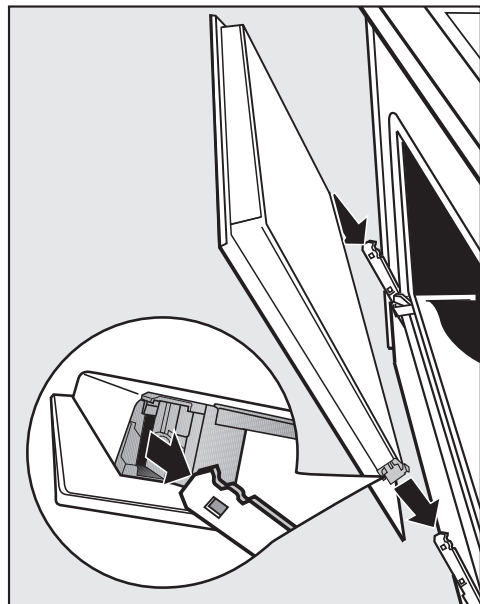
Czyszczenie i konserwacja



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

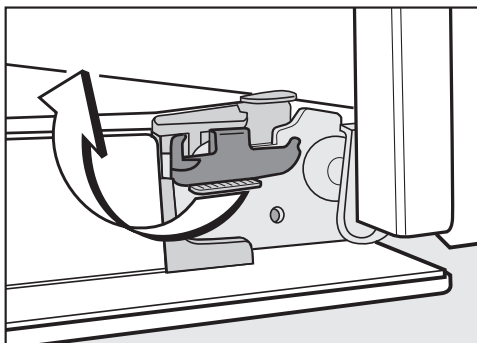
Zakładanie drzwiczek



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

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



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

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

Odwiedź stronę www.miele.pl/support/customer-assistance, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat samodzielnego usuwania usterek.



Wskazówki na wyświetlaczu

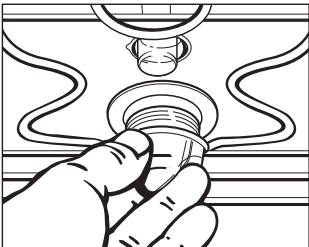
Problem	Przyczyna i postępowanie
Wyświetlacz jest ciemny.	Zostało wybrane ustawienie Godzina Wskazania Wyl. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. ■ Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina Wskazania Wł.
	Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Blokada uruchomienia .	Blokada uruchomienia jest włączona. ■ Potwierdzić za pomocą OK. Pojawia się Naciskać „OK” przez 6 s. ■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund. ■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Blokada uruchomienia Wyl.
Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.	Urządzenie było pozbawione zasilania elektrycznego dłużej niż 5 minut. ■ Ustawić na nowo godzinę. Czasy dla procesów gotowania muszą zostać wprowadzone ponownie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Awaria zasilania.	Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany. ■ Obrócić pokrętko wyboru programów na pozycję 0. ■ Uruchomić ponownie proces.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiąg. maks. czas pracy.	Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa. ■ Potwierdzić za pomocą OK. Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.
Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.	Problem, którego nie można usunąć samodzielnie. ■ Wezwać serwis Miele.

Nieoczekiwane zachowania

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność Dźwięki sygnałów.
Komora gotowania się nie nagrzewa.	Tryb pokazowy jest uaktywniony. Można wybierać programy i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze gotowania nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel Tryb pokazowy Wyl.
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. ■ Włączyć piekarnik z powrotem.
Wysuwy FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.	W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru. ■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele. Tylko specjalny smar Miele jest przeznaczony do pracy w wysokich temperaturach w komorze urządzenia. Inne smary mogą się zestalić przy nagrzewaniu i zakleić wysuw FlexiClip. Specjalny smar Miele można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia. 	Żarówka halogenowa jest uszkodzona. ⚠ 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. ■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej. ■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką. ■ Wymienić żarówkę halogenową na Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9. ■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo. ■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.

Niezadowolające rezultaty

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.

Usuwanie problemów

Problem	Przyczyna i postępowanie
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 jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.	Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego. ■ Zdemontować elementy z emalią katalityczną i usunąć te zabrudzenia ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką.

Nietypowe odgłosy

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

Na stronie www.miele.pl/serwis 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.

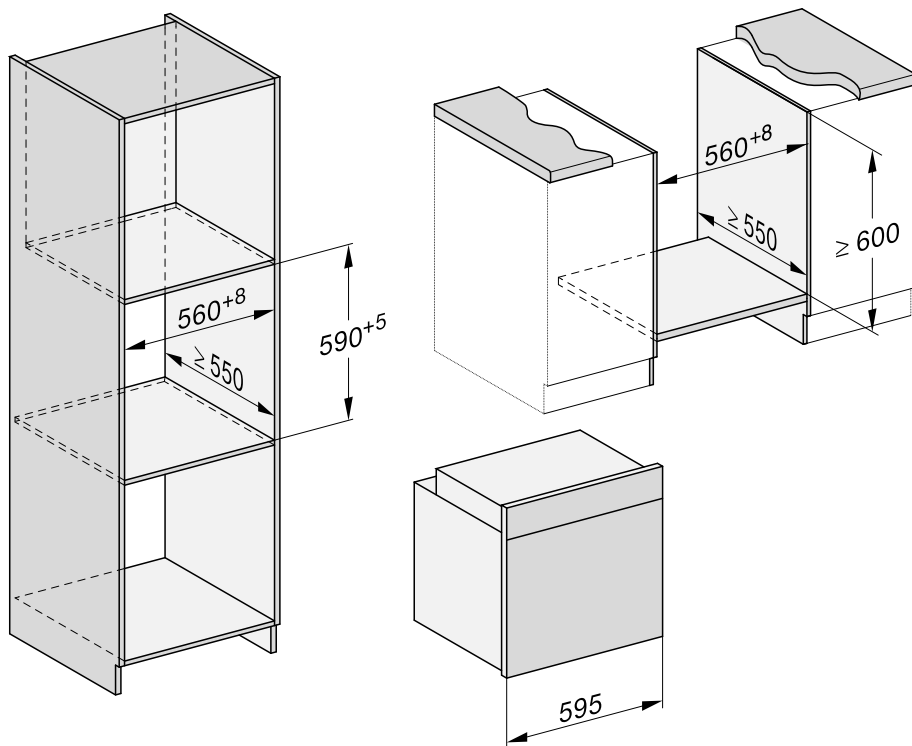
Instalowanie

Wymiary do zabudowy

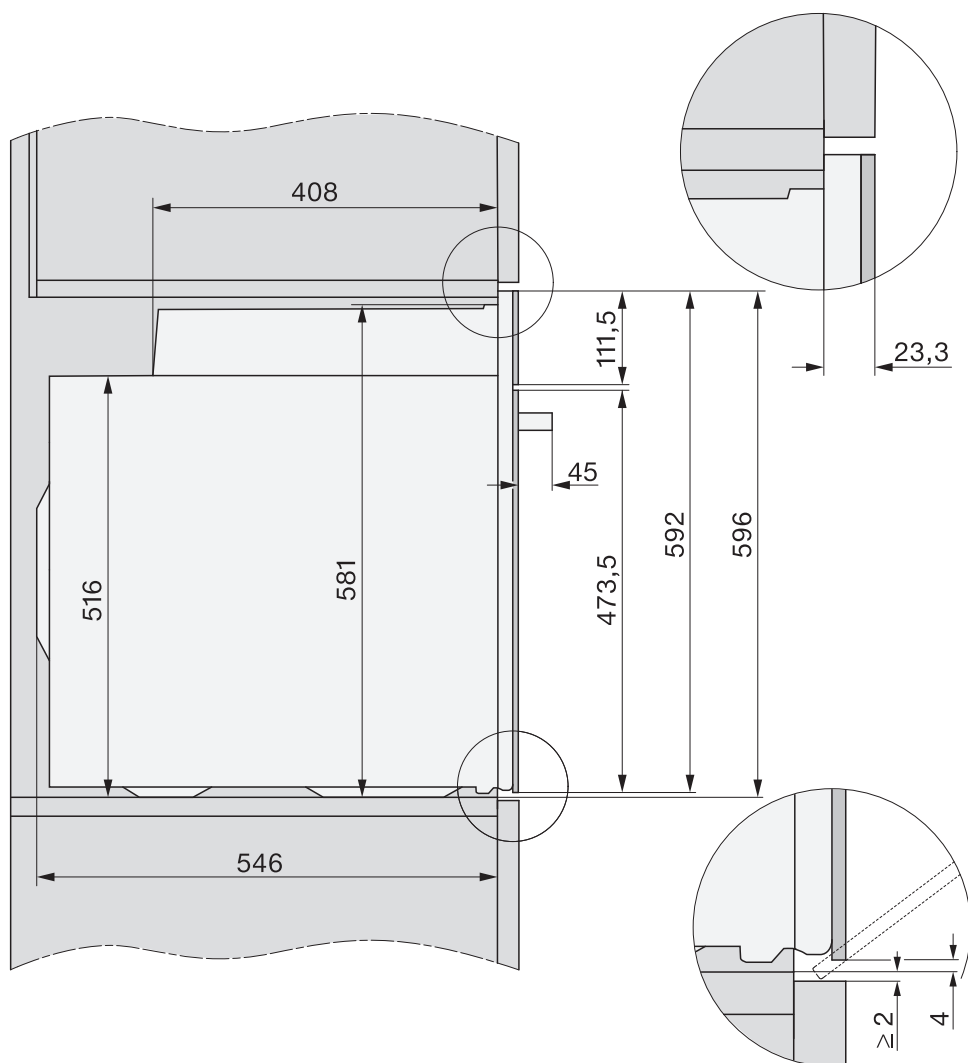
Wymiary podane są w mm.

Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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

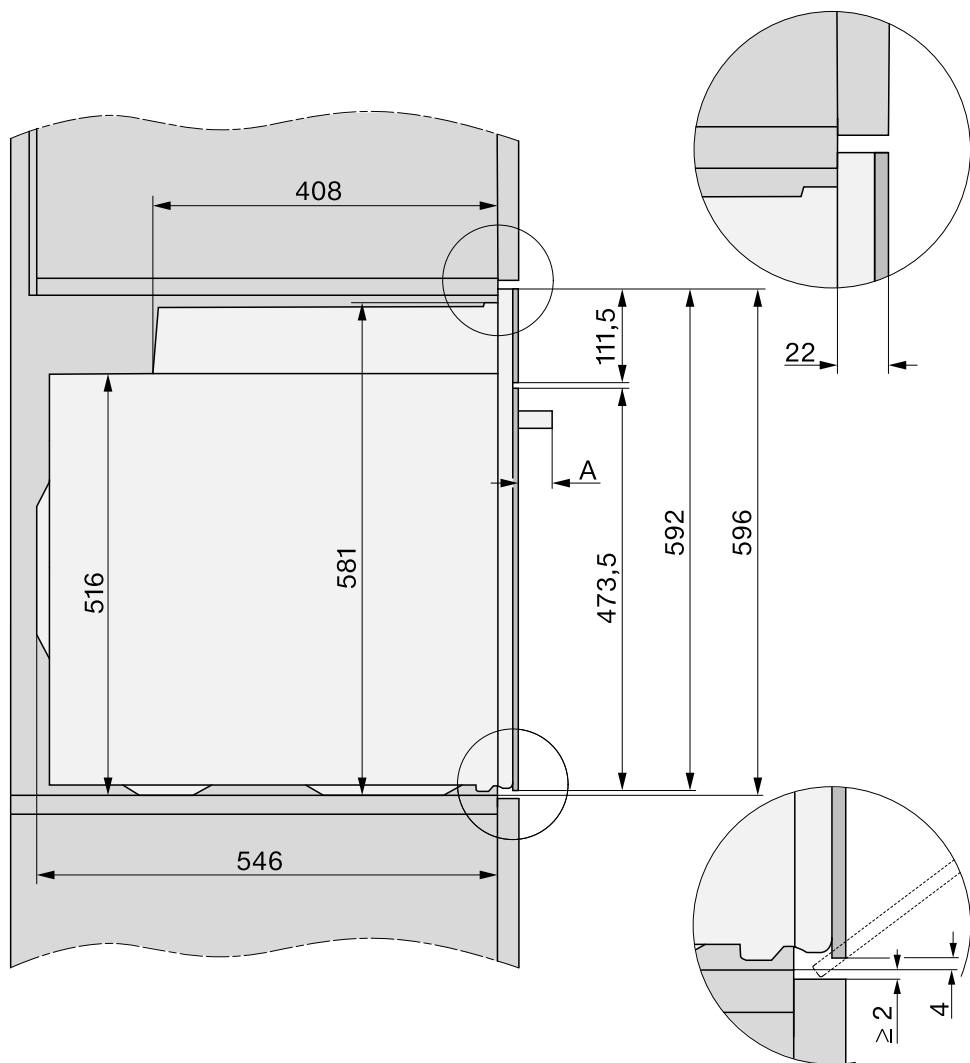


Widok z boku H 24xx



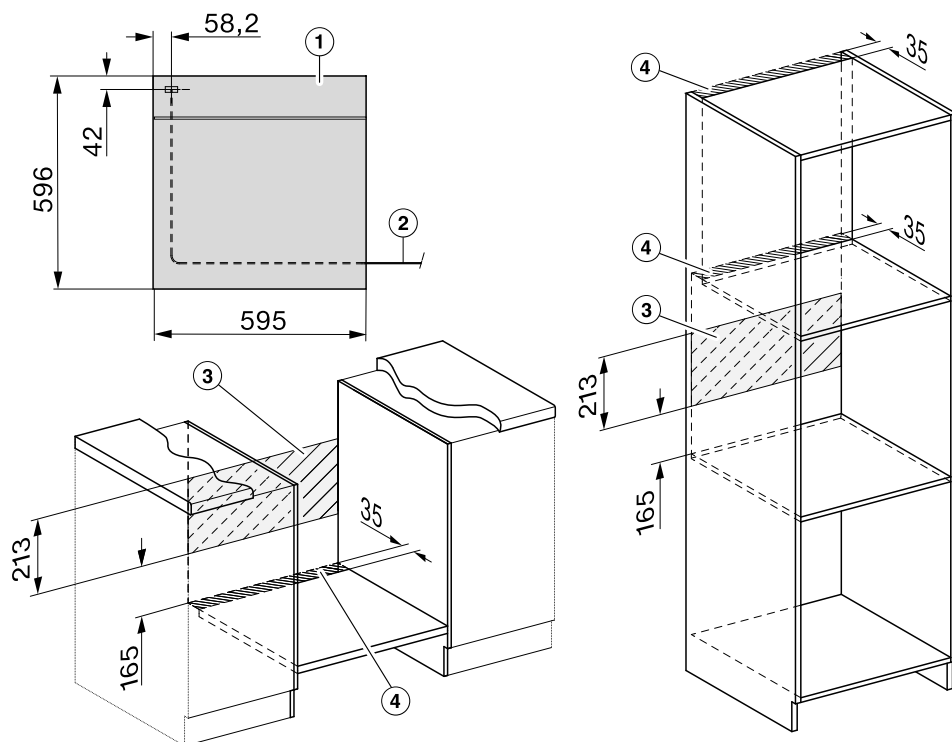
Instalowanie

Widok z boku H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Przyłącza i wentylacja



- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, długość = 1500 mm
- ③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze
- ④ Przekrój wentylacyjny min. 150 cm²

Instalowanie

Zabudowa piekarnika

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

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

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

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

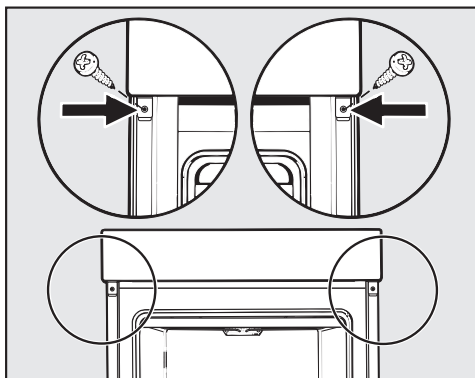
Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

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

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

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



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

Podłączenie elektryczne



Niebezpieczeństwo zranień!

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

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

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

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

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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

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

Piekarnik

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

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

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		°  [°C]	 ^{5 6}		 [min]
			+HFC	-HFC	
Babeczki (1 blacha do pieczenia ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Babeczki (2 blachy do pieczenia ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Biszkopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Tosty (ruszt ¹)		300	–	3	6–9
Burgery (ruszt ¹ na poziomie 4 i blacha uniwersalna ¹ na poziomie 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 Program, ° Temperatura, ⁵ Poziom (+HFC: z wysuwami FlexiClip HFC 70-C / -HFC: bez wysuw FlexiClip HFC 70-C),  Czas przyrządzania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży

¹ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.

² Zastosować matową, ciemną tortownicę.
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.

³ Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.

⁴ Rozgrzać komorę gotowania przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁵ Rozgrzewać komorę gotowania przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .

⁶ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).

⁷ Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie. Jeśli do dyspozycji jest kilka par wysuw FlexiClip, zamontować tylko jedną parę.

⁸ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu gotowania.

⁹ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

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

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEI_{cavity})	81,7
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	1,05 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,71 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	76 l
Masa urządzenia	42,0 kg

Dane techniczne

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

Deklaracja zgodności

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

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

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

Prawa autorskie i licencje dla modułu komunikacyjnego

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

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

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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,
H 2861-1 B