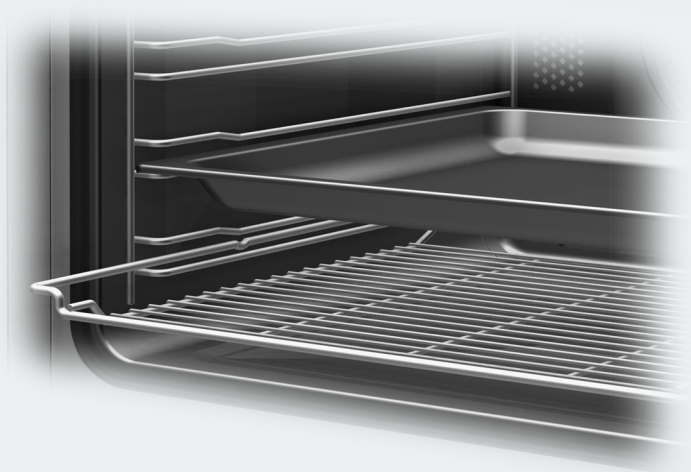


Instrukcja użytkowania i montażu Piekarnik



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

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	6
Ochrona środowiska naturalnego	16
Przegląd	17
Elementy sterowania	18
Przycisk wł./wył.	19
Wyświetlacz.....	19
Przyciski dotykowe.....	19
Symbole	21
Zasady obsługi	22
Wybieranie punktu menu.....	22
Zmiana ustawienia na liście wyboru.....	22
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego	22
Wybieranie programu lub funkcji.....	23
Wprowadzanie wartości liczbowych	23
Aktywacja MobileStart	23
Wyposażenie	24
Tabliczka znamionowa	24
Zakres dostawy	24
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe	24
Funkcje	34
Zabezpieczenia	34
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean	35
Pierwsze uruchomienie	36
Miele@home	36
Dostępność Miele@home.....	36
Ustawienia podstawowe	37
Pierwsze nagrzewanie piekarnika i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary ...	38
Ustawienia	40
Przegląd ustawień	40
Wywoływanie menu „Ustawienia“	42
Język ▾	42
Godzina	42
Oświetlenie	43
Wyświetlacz.....	43
Głośność	44
Jednostki	44
Booster	44
Temp. proponowane	45

Zalecenie pirolizy	45
Przedłuż. pracy wentyl.	45
Bezpieczeństwo	46
Miele@home	46
Zdalne sterowanie	47
Aktywacja MobileStart	47
Aktualizacja zdalna.....	48
Wersja oprogramowania.....	49
Handel	49
Ustawienia fabryczne	49
Minutnik.....	50
Menu główne i podmenu	52
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	53
Obsługa	55
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	55
Zmiana temperatury	55
Ustawianie czasów przyrządzania	56
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania	57
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania	57
Przerywanie procesu	57
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia.....	58
Booster.....	58
Pieczenie Plus.....	59
Uruchamianie procesu z Pieczenie Plus	59
Odparow. wody resztk.	62
Programy automatyczne.....	64
Kategorie	64
Korzystanie z programów automatycznych	64
Wskazówki użytkowe	64
Pozostałe zastosowania	65
Rozmrażanie.....	65
Pieczenie delikatne.....	66
Pasteryzacja	68
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe	70

Spis treści

Pieczenie wypieków	71
Porady dotyczące wypieków	71
Wskazówki dotyczące tabel ustawień	72
Wskazówki dotyczące programów	72
Pieczenie mięs	74
Porady dotyczące pieczenia mięs	74
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami	75
Wskazówki dotyczące programów	76
Grillowanie	77
Porady dotyczące grillowania	77
Wskazówki dotyczące tabel ustawień	77
Wskazówki dotyczące programów	78
Czyszczenie i konserwacja	79
Nieodpowiednie środki czyszczące	79
Usuwanie normalnych zabrudzeń	80
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)	80
Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip	81
Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza	82
Odkamienianie	85
Zdejmowanie drzwiczek	89
Rozbieranie drzwiczek	90
Zakładanie drzwiczek	94
Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip	95
Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla	96
Co robić, gdy	97
Serwis	102
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki	102
Gwarancja	102
Instalacja	103
Wymiary do zabudowy	103
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej	103
Widok z boku	104
Przyłącza i wentylacja	105
Zabudowa piekarnika	106
Podłączenie elektryczne	107

Tabele ustawień	108
Ciasto ucierane.....	108
Ciasto zagniatane.....	109
Ciasto drożdżowe.....	110
Ciasto serowo-olejowe.....	111
Ciasto biszkoptowe.....	112
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka.....	113
Pikantne przekąski	114
Wołowina.....	115
Cielęcina.....	116
Wieprzowina.....	117
Jagnięcina, dziczyzna	118
Drób, ryby.....	119
Informacje dla instytutów testowych	120
Potrawy testowe wg EN 60350-1	120
Klasa efektywności energetycznej	121
Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych	121
Deklaracja zgodności	122

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

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

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ten piekarnik jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
 - ▶ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.
 - ▶ Używać piekarnika wyłącznie w warunkach domowych do pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia produktów spożywczych.
- Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

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

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Dzieci w gospodarstwie domowym

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

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.
- ▶ Niezawodna i bezpieczna praca piekarnika jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy piekarnik jest podłączony do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączone od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...?“ 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).

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ 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.

▶ 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.
- ▶ Emalia na dnie komory urządzenia może pękać lub odpryskiwać pod wpływem zatoru cieplnego. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Przy procesach ze wsparciem wilgoci i podczas odparowania wody resztkowej powstaje para wodna, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Nigdy nie otwierać drzwiczek podczas trwającego uderzenia pary lub odparowywania wody resztkowej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkty spożywcze lub je mieszać, żeby zostały równomiernie podgrzane.
- ▶ Naczynia z tworzyw sztucznych nieodpowiednie do piekarników topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić piekarnik lub zacząć się palić.
Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.
- ▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik może zostać uszkodzony.

Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:

- ▶ Powlekane powierzchnie ze stali szlachetnej zostaną uszkodzone przez środki klejące i utracą swoją ochronę przed zabrudzeniami. Nie naklejać na powierzchniach ze stali szlachetnej żadnych przyklejanych karteczek, przezroczystej taśmy klejącej ani innych środków klejących.
- ▶ Magnesy mogą spowodować zarysowania. Nie wykorzystywać powierzchni ze stali szlachetnej jako tablicy magnetycznej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemonstrowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“). Zamontować prawidłowo prowadnice boczne z powrotem.
- ▶ Duże zabrudzenia w komorze urządzenia mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory urządzenia przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego.
- ▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości. Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ 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 ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.
- ▶ Ze względu na wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym wyposażenie zostanie uszkodzone. Wyjąć całe wyposażenie z komory piekarnika przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego. Obowiązuje to również dla przewodnic bocznych i wyposażenia dodatkowego.

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Utylizacja starego urządzenia

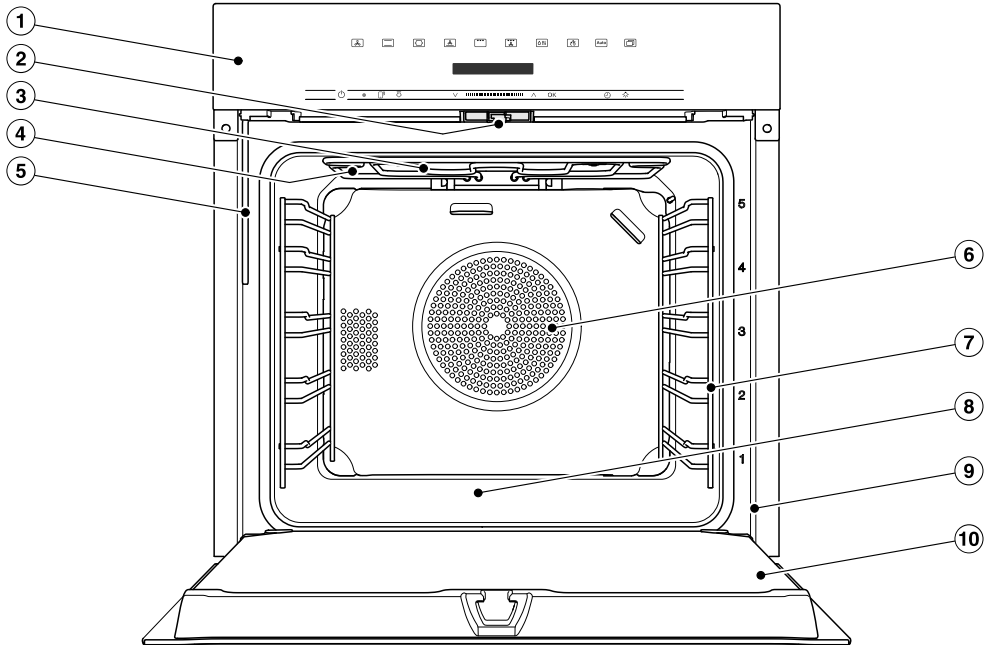
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie takiego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia konsekwencji szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz z niewłaściwego składowania i przetwarzania.

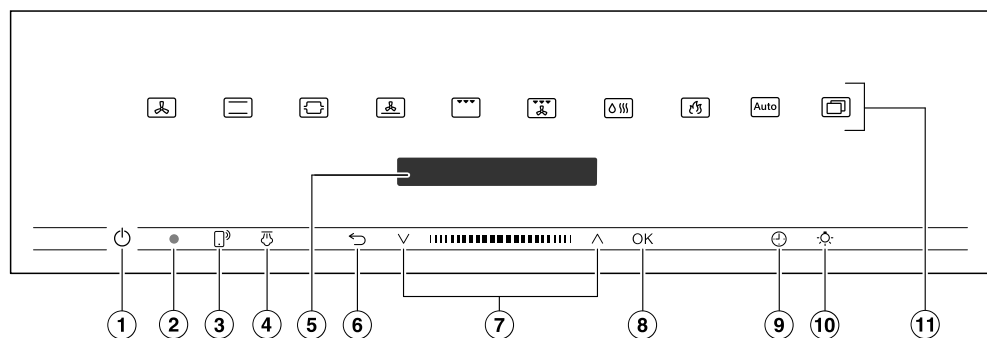
Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.






Piekarnik



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

Elementy sterowania



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

Przycisk wł./wył.

Przycisk wł./wył. ① jest umieszczony w zagłębieniu i reaguje na dotknięcie palcem.

Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik.

Wyświetlacz

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

Po włączeniu piekarnika przyciskiem wł./wył. ① wyświetlane jest menu główne z wezwaniem Wybrać program.

Przyciski dotykowe

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







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

Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem



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

Elementy sterowania

Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem





Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Aby sterować piekarnikiem przez urządzenie mobilne, należy dysponować systemem Miele@home, włączyć ustawienie Zdalne sterowanie i nacisnąć ten przycisk dotykowy. Zaczyna się on wówczas świecić na pomarańczowo i funkcja MobileStart jest dostępna.</p> <p>Dopóki ten przycisk dotykowy się świeci, można sterować piekarnikiem za pomocą swojego urządzenia mobilnego (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Miele@home“).</p>
	<p>Gdy w programie Pieczenie Plus  zostały wybrane ręczne uderzenia pary, uderzenia pary wyzwala się za pomocą tego przycisku.</p> <p>Gdy tylko uderzenie pary może zostać wyzwolone, ten przycisk dotykowy świeci się na pomarańczowo.</p> <p>Równocześnie do odbywającego się uderzenia pary na wyświetlaczu jest pokazywane .</p>
	<p>W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego.</p> <p>Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można przerwać przyrządzanie za pomocą tego przycisku dotykowego.</p>
	<p>W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Punkt menu, który ma zostać wybrany, jest pokazywany na wyświetlaczu.</p> <p>Wartości i ustawienia można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.</p>

Elementy sterowania

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

Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

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

Zasady obsługi

Piekarnik obsługuje się za pomocą obszaru nawigacyjnego z przyciskami strzałki \wedge oraz \vee i obszaru między nimi **|||||**.

Gdy pokazywana jest wartość, wskazówka lub ustawienie, które można potwierdzić, przycisk dotykowy *OK* świeci się na pomarańczowo.

Wybieranie punktu menu

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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem“ \checkmark .

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Dostają się Państwo do nadrzędnego menu.

Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

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


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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.


Ustawienie zostaje zapamiętane. Dostają się Państwo do nadrzędnego menu.

Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanego programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

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

Zmiana programu


Podczas procesu przyrządzania można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybranego programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.
- Wybrać Zmienić program? i potwierdzić za pomocą OK, jeśli potrzeba.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależne wartości proponowane.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

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

Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.


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


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

- Potwierdzić za pomocą OK.


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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

Bezpośrednia obsługa na wyświetlaczu dotykowym piekarnika ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację.

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

Wyposażenie

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

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

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

Zakres dostawy

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

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

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


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

Wszystkie wymienione elementy wyposażenia, jak również środki do czyszczenia i pielęgnacji, są przeznaczone do urządzeń Miele.

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

Przy zamówieniu należy podać oznaczenie modelu Państwa piekarnika i oznaczenie zamawianego wyposażenia.

Prowadnice boczne

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

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

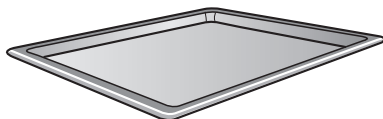
Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

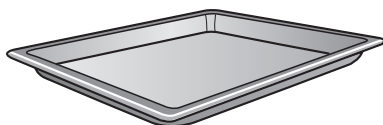
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

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

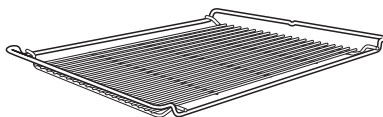
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 71:



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

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

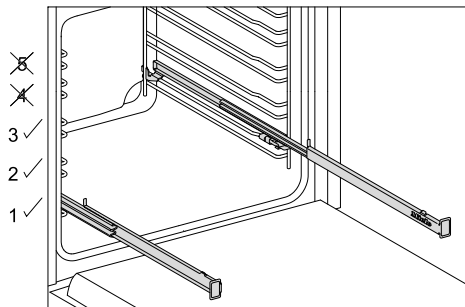
Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.



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

Wyposażenie

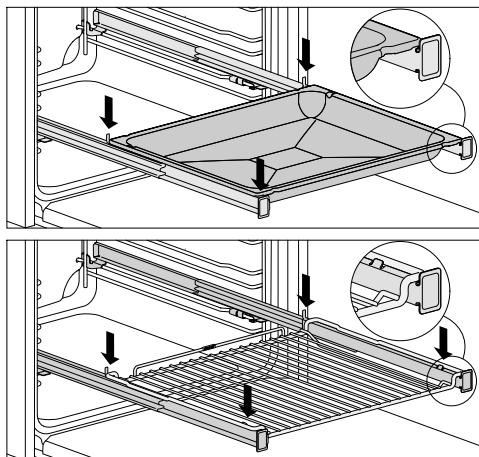
Wysuwy FlexiClip HFC 70-C



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

Wysuwy FlexiClip mogą zostać całkowicie wysunięte z komory urządzenia i umożliwiają dobry widok na potrawę.

Wsunąć całkowicie wysuwy FlexiClip, zanim umieści się na nich elementy wyposażenia.



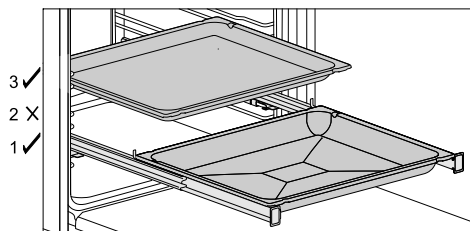
Aby wyposażenie nie zsunęło się przypadkowo, należy:

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

Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

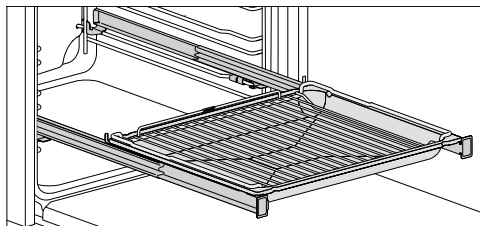
Ponieważ wysuwy FlexiClip montuje się na górnym przęcie poziomu wsuwania, zmniejsza się odstęp do znajdującego się powyżej poziomu. Zbyt mały odstęp może mieć wpływ na efekt procesów odbywających się w piekarniku.

Można równocześnie korzystać z kilku blach do pieczenia, blach uniwersalnych lub rusztów:



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

Blachę uniwersalną z nałożonym rusztem można stosować na wysuwach FlexiClip.



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

Wyposażenie

Montaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

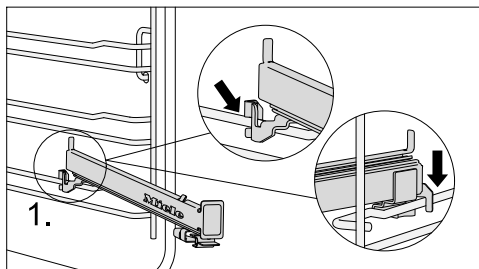
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

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

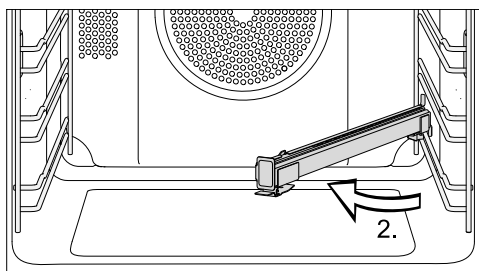
Jeden poziom prowadnic bocznych składa się z dwóch prętów. Wysuw FlexiClip montuje się zawsze na górnym pręcie danego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

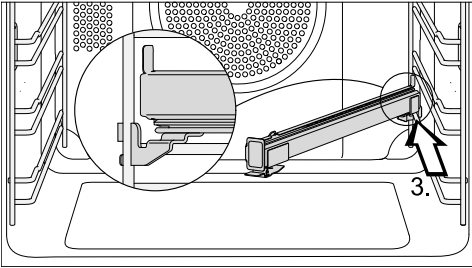
Nie rozkładać wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



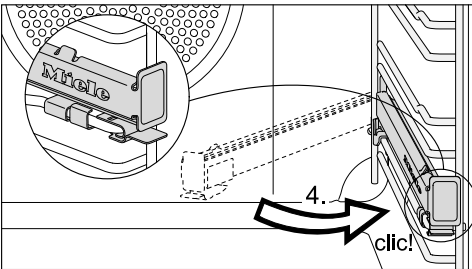
- Zaczepić wysuw FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).



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



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



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

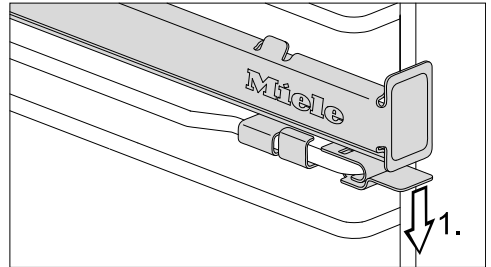
Jeśli wysuwę FlexiClip blokują się po zakończeniu montażu, należy je jednokrotnie mocno wyciągnąć.

Demontaż wysuw FlexiClip

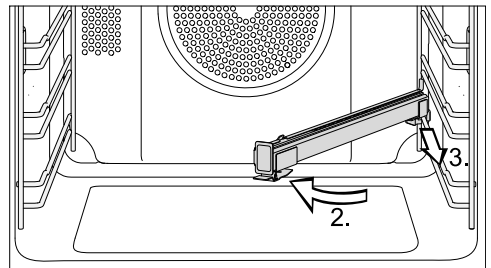
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



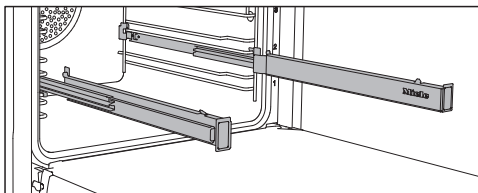
- Nacisnąć do dołu wypustkę wysuw FlexiClip (1.).



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

Wyposażenie

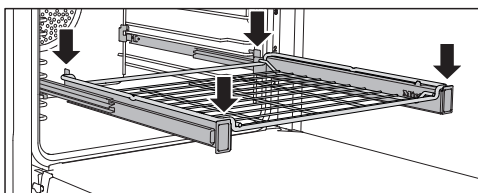
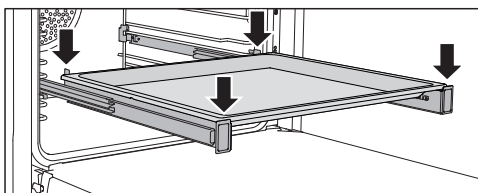
Wysuw FlexiClip HFC 71



Wysuw FlexiClip można stosować na poziomach 1–4.

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

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



Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

Montaż i demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

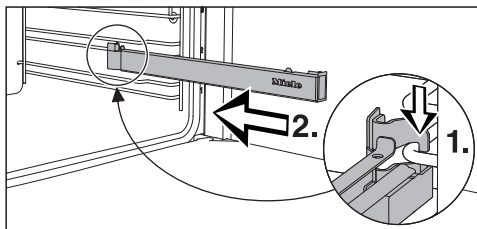
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

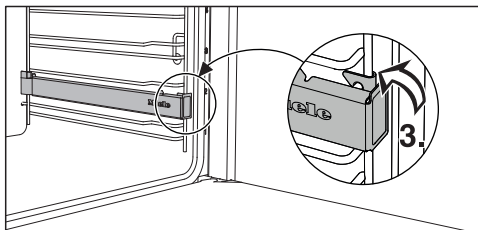
Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

Nie rozkładać wysuw podczas montażu lub demontażu.



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

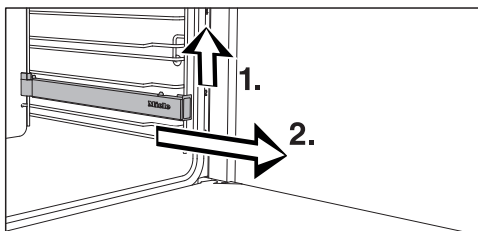


- Zatrzasknąć wysuwę FlexiClip na dolnym pręcie poziomym (3.).

Jeśli wysuwki FlexiClip blokują się po zakończeniu montażu, należy je jednokrotnie mocno wyciągnąć.

Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuwę FlexiClip:

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



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

Okrągłe formy do pieczenia



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

Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1 została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek. Drobną perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.

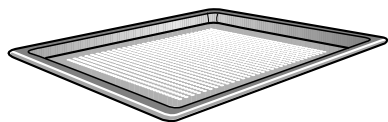
Można ją również zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

Wyposażenie

Błacha do pieczenia Gourmet, z perforacją HBBL 71



Błacha do pieczenia Gourmet z perforacją została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek.

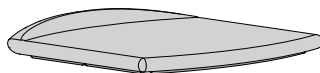
Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.

Błachę do pieczenia Gourmet również zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Takie same możliwości zastosowania oferuje również **okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1**.

Kamień do pieczenia HBS 60

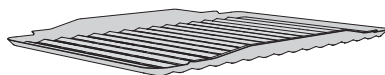


Kamień do pieczenia umożliwia uzyskanie optymalnego rezultatu pieczenia w przypadku potraw, które powinny posiadać spód przypieczony na krucho, jak pizza, kołacz, chleb, bułki, pikantne pieczywo itp.

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

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

Błacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



Błachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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.

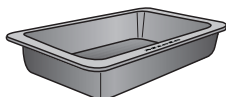
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

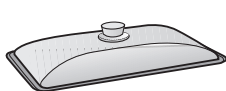
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

Głębokość:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

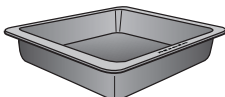


HBD 60-22

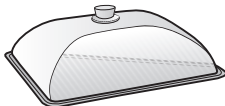


Głębokość:
35 cm

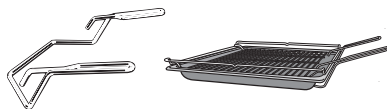
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Uchwyt do wyjmowania HEG



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

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

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


* do indukcyjnych płyt grzejnych

Wyposażenie

Funkcje

- korzystanie z różnych programów do pieczenia ciast i mięs, grillowania
- wyświetlanie godziny
- minutnik
- automatyczne włączanie i wyłączenie programów
- pieczenie ze wspomaganiem wilgocią
- wybór indywidualnych ustawień
- korzystanie z programów automatycznych

Zabezpieczenia

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

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

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

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- prowadnice boczne
- ruszt
- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia
- blacha do pieczenia i grillowania
- blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją
- okrągła forma do pieczenia, z perforacją
- okrągła forma do pieczenia

Pierwsze uruchomienie

Miele@home

Państwa piekarnik jest wyposażony w zintegrowany moduł WiFi.

Aby z niego korzystać, potrzebne są:

- sieć WiFi
- aplikacja Miele@mobile
- konto użytkownika Miele
Konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele@mobile.

Aplikacja Miele@mobile przeprowadzi Państwa przez proces tworzenia połączenia pomiędzy piekarnikiem i domową siecią WiFi.

Po połączeniu piekarnika z siecią WiFi, 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 WiFi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

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

Dostępność połączenia WiFi

Połączenie WiFi 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@mobile 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@mobile

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



Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.


Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

Ustawianie kraju

- Wybrać żądany kraj.

Konfiguracja Miele@home

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Instalacja Miele@home.

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

Wyświetlacz i aplikacja Miele@mobile przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

Ustawianie godziny

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

Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.

Pierwsze uruchomienie jest zakończone.

Pierwsze uruchomienie

Pierwsze nagrzewanie piekarnika i przepłukiwanie systemu wytwarzania pary

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

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

Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

- Usunąć ew. naklejki lub folie ochronne z piekarnika i wyposażenia.
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Zamontować wysuw FlexiClip na prowadnicach bocznych i wsunąć wszystkie blachy oraz ruszt.
- Włączyć piekarnik za pomocą przycisku wł./wył. ①.

Pojawia się Wybrać program.

- Wybrać Pieczenie Plus .

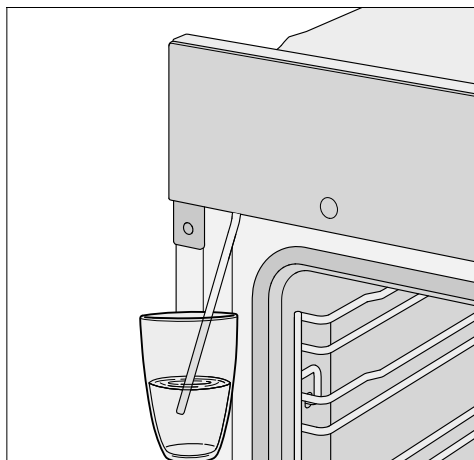
Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

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

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

Pojawia się wezwanie dla procesu zasysania.

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



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

Rozpoczyna się proces zasysania.


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

- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

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

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

Po pewnym czasie zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary.

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.


Wydobywająca się z urządzenia para wodna jest bardzo gorąca.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzenia pary.

Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez godzinę.

- Wyłączyć piekarnik po przynajmniej jednej godzinie za pomocą przycisku wł./wył. ①.

Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu


 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

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



Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.



Punkt menu	Możliwe ustawienia
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków wł. wyt.* Blokada uruchomienia  wł. wyt.*
Miele@home	Aktywacja Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie łącznie
Zdalne sterowanie	wł.* wyt.
Aktualizacja zdalna	wł.* wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy wł. wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Temp. proponowane

* Ustawienie fabryczne

Ustawienia

Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

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




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

Język

Tutaj można ustawić swój język i kraj.

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

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

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego urządzenia:

- wł.
Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu.
Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie.
Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | wyt., piekarnik będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.
- wyt.
Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii. Piekarnik należy włączyć, zanim będzie można go obsługiwać.
- wyłączenie nocne
Aby zaoszczędzić energię, godzina będzie pokazywana na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny.

Format czasu

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



Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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

Gdy piekarnik został połączony z siecią WiFi i jest zalogowany w aplikacji Miele@mobile, godzina jest synchronizowana na podstawie ustawień lokalnych w aplikacji Miele@mobile.



Oświetlenie

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

Wyświetlacz

Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- 
maksymalna jasność
- 
minimalna jasność

QuickTouch

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

- wł.
Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | wł. lub wyłączenie nocne, przyciski dotykowe reagują również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
- wył.
Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe reagują tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony jak również upłynął pewien czas po wyłączeniu piekarnika.

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.

Zalecenie pirolizy

Tutaj można ustawić, czy zalecenie do przeprowadzenia pirolizy będzie (wł.) lub nie będzie (wył.) wyświetlane.

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 temperat.
Wentylator chłodzący zostanie wyłączony przy temperaturze w komory 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 ciepłe 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 ciepłe w komorze urządzenia przy ustawieniu sterowanie czasowe.

Ustawienia

Bezpieczeństwo

Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega niezamierzonemu wyłączeniu lub zmianie procesu przyrządzenia. Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski dotykowe i pola na wyświetlaczu zostają zablokowane kilka sekund po starcie procesu przyrządzenia, za wyjątkiem przycisku wł./wył. ①.

– wł.

Blokada przycisków jest aktywna. Naciśnąć przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund, żeby zdezaktywować blokadę przycisków na krótki okres czasu.

– wył.

Blokada przycisków jest zdezaktywowana. Wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują przy wybieraniu.

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

– wł.

Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika, nacisnąć przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.

– wył.

Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

Miele@home

Ten piekarnik należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. Piekarnik jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny WiFi i może się komunikować bezprzewodowo.

Istnieje kilka możliwości, żeby połączyć piekarnik ze swoją siecią WiFi. Zalecamy łączenie piekarnika z siecią WiFi za pomocą aplikacji Miele@mobile lub poprzez WPS.

Po zainstalowaniu aplikacji Miele@mobile na mobilnym urządzeniu końcowym można przeprowadzać następujące działania:

- obsługiwać zdalnie swoje urządzenie domowe,
- wywoływać informacje o stanie roboczym swojego urządzenia,
- wywoływać wskazówki dotyczące przebiegu programu posiadanego urządzenia,
- zestawiać sieć Miele@home z kolejnymi urządzeniami domowymi wyposażonymi w WiFi.


- **Aktywacja**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest zdezaktywowane. Funkcja WiFi zostaje z powrotem włączona.
- **Dezaktywacja**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Miele@home pozostaje skonfigurowane, funkcja WiFi zostaje wyłączona.
- **Status połączenia**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy Miele@home jest aktywne. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje takie jak jakość odbioru WiFi, nazwa sieci i adres IP.
- **Nowe połączenie**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Resetuje ono ustawienia sieci i natychmiast konfiguruje nowe połączenie sieciowe.
- **Przywracanie**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy sieć WiFi jest już skonfigurowana. Funkcja WiFi zostaje wyłączona i połączenie z siecią WiFi zostaje przywrócone do ustawień fabrycznych. Aby można było znowu korzystać z Miele@home, należy od nowa skonfigurować połączenie z siecią WiFi.
- **Łączenie**
To ustawienie jest widoczne tylko wtedy, gdy nie ma jeszcze żadnego połączenia z siecią WiFi. Aby można było korzystać z Miele@home, należy najpierw skonfigurować połączenie z siecią WiFi.

Zdalne sterowanie


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

Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

Bezpośrednia obsługa na wyświetlaczu dotykowym piekarnika ma pierwszeństwo przed obsługą zdalną przez aplikację.

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

Aktualizacja zdalna

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

Oprogramowanie Państwa 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 instalację aktualizacji.

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@mobile.

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

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

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:

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

Wersja oprogramowania

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

Handel

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

Tryb pokazowy

Gdy piekarnik zostanie włączony przy uaktywnionym trybie pokazowym, pojawia się wskazówka Tryb pokazowy 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.

Minutnik

Korzystanie z funkcji Minutnik

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

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

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

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

Ustawianie czasu minutnika

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

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

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

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

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

Czas minutnika zostaje zapamiętany.

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

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

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

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

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

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

Sygnaly akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy ⌚.
 - Gdy równocześnie odbywa się przyrządzenie, wybrać Minutnik.
 - Wybrać Zmiana.
 - Potwierdzić za pomocą OK.
- Pojawia się czas minutnika.
- Zmienić czas minutnika.
 - Potwierdzić za pomocą OK.












Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

Kasowanie czasu minutnika

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





Czas minutnika zostaje skasowany.

Menu główne i podmenu

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Procesy przyrządzania


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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Wykorzystanie ciepła resztkowego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło resztkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Jeśli dla jakiegoś procesu został wprowadzony czas trwania programu, grzanie w komorze urządzenia wyłącza się samoczynnie tuż przed zakończeniem procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe jest wystarczające, żeby zakończyć proces.
- Uruchomić czyszczenie pirolityczne najlepiej bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

Dopasowywanie ustawień

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

Tryb oszczędzania energii

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

- Włączyć piekarnik.

Pojawia się menu główne.

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

Najpierw wyświetlany jest program, a następnie temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.

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

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

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

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



Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania


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

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

Zmiana temperatury

Temperaturę proponowaną można ustawić na stałe poprzez Pozostałe  | Ustawienia  | Temp. proponowane, dostosowując ją do swoich osobistych przyzwyczajzeń użytkowników.

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

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura docelowa.

- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.

Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.

- Potwierdzić za pomocą OK.


Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.



Obsługa

Ustawianie czasów przyrządzenia

Rezultaty przyrządzenia 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 obecznąć, co ma negatywny wpływ na działanie środków spulchniających. Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia programu.

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

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

- Czas trwania
Ustawić czas wymagany do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze urządzenia wyłącza się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.
 - Gotowe o
Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia wyłączy się automatycznie.
 - Start o
Ta funkcja pojawia się w menu dopiero wtedy, gdy zostanie ustawione Czas trwania lub Gotowe o. Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia włączy się automatycznie.
- Wybrać przycisk dotykowy .
 - Ustawić żądane czasy.
 - Potwierdzić za pomocą OK.
 - Wybrać przycisk dotykowy , żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.

Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia

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

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

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

Gdy skasuje się *Gotowe o* lub *Start o*, proces przyrządzenia uruchomi się z ustawionym czasem trwania programu.

Przerywanie procesu

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

W efekcie wyłącza się grzanie i oświetlenie w komorze urządzenia. Ustawione czasy zostają skasowane.





Pojawia się menu główne.

Obsługa

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia



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





Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

Booster

Funkcja **Booster** służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

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

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

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

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


W tych procesach należy wyłączyć funkcję **Booster**.

Wyłączenie funkcji **Booster** dla procesu

- Wybrać ustawienie **Booster** | wyl., zanim wybierze się żądany program.

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

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

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

Najpierw wybrać program

Pieczenie Plus .

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

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

Płyny inne niż woda mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

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

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

Odpowiednie produkty

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


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

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

Wskazówka: Skorzystaj z dołączonych przepisów lub aplikacji Miele@mobile jako punktu odniesienia.

Uruchamianie procesu z Pieczenie Plus

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

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

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).

Pieczenie Plus

Ustawianie temperatury

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

Pojawia się wybór dla wyzwolenia uderzeń pary.

Wybieranie uderzeń pary

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

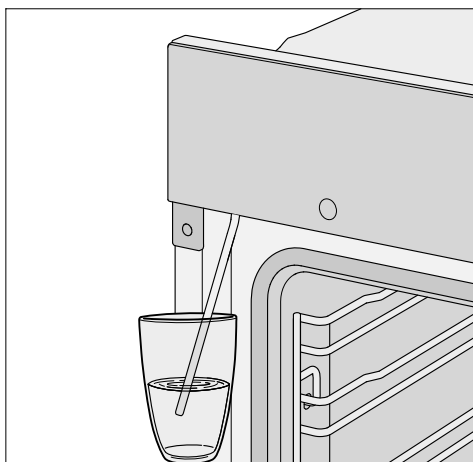
Jeśli potrawa, jak np. chleb lub bułki, ma być przyrządzana w rozgrzanym piekarniku, uderzenia pary najlepiej jest wyzwolić samodzielnie. Pierwsze uderzenie pary należy wyzwolić od razu po wsunięciu potrawy.

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

Pojawia się wezwanie dla procesu zasysania.

Przygotowywanie wody i rozpoczęcie procesu zasysania

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



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

Rozpoczyna się proces zasysania.

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

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


- Po zakończeniu zasysania usunąć naczynie i zamknąć drzwiczki.

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

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

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

Wyzwalanie uderzeń pary

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.


Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.


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

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

Automat. uderzenie pary


Po zakończeniu nagrzewania zostaje automatycznie wyzwolone uderzenie pary.

Woda jest odparowywana do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat .


Po uderzeniu pary  gaśnie.

- Przyrządzić potrawę do końca.



1 uderzenie pary, 2 uderzenia pary lub 3 uderzenia pary


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



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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

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

- Postępować tak samo, żeby wyzwolić kolejne uderzenia pary, gdy tylko zapali się przyciski dotykowe .

Po ostatnim uderzeniu pary gaśnie przycisk dotykowy  i  na wyświetlaczu.


- Przyrządzić potrawę do końca.

Pieczenie Plus


Odparow. wody resztk.

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

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

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.


Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

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

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

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

Natychmiastowe przeprowadzenie odparowania wody resztkowej

 Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas uderzeń pary.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się komunikat *Odparow. wody resztk.*

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zostaje wyświetlony czas.

Rozpoczyna się odparowanie wody resztkowej. Można śledzić jego przebieg.

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

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

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

Przy odparowaniu wody resztkowej w komorze urządzenia i na drzwiczkach osadza się wilgoć. Po schłodzeniu komory piekarnika należy koniecznie usunąć osadzoną wilgoć.

Pomijanie odparowania wody resztkowej

W bardzo niekorzystnych okolicznościach przy dalszym zasysaniu wody może dojść do przelania systemu wytwarzania pary do komory urządzenia.

W miarę możliwości nie przerywać odparowywania wody resztkowej.

- Wybrać jakiś program lub program automatyczny ze wspomaganie wilgocią.

Pojawia się komunikat *Odparow. wody resztk.*

- Wybrać *Pominięcie*.


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

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


Programy automatyczne

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

Kategorie

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

Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne .

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię (np. Ciasta).

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

Wskazówki użytkowe


- Przy korzystaniu z programów automatycznych dostarczone wraz z urządzeniem przepisy można wykorzystać dla orientacji. Za pomocą każdego programu automatycznego można również przyrządzać podobne przepisy z innymi ilościami.
- Po zakończeniu programu komora urządzenia powinna najpierw ostygnąć do temperatury pokojowej, zanim zostanie uruchomiony program automatyczny.
- W niektórych programach automatycznych należy odczekać czas rozgrzewania, zanim będzie można włożyć potrawę do komory urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu.
- W niektórych programach automatycznych po pewnym czasie trzeba uzupełnić płyn. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiednia wskazówka z podaniem czasu (np. w celu podlania płynu).
- Czas trwania programu automatycznego jest podawany w przybliżeniu. W zależności od przebiegu programu może ulec skróceniu lub przedłużeniu. Zmiany czasu mogą przy tym wynikać już z temperatury wyjściowej mięsa.

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


- Rozmrażanie
- Pieczenie delikatne
- Pasteryzacja
- Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

Rozmrażanie

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

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

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

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

Wskazówki

- Mrożonki bez opakowania rozmrażać na blasze uniwersalnej lub w salaterce.
- Do rozmrażania drobiu stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.
- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrządzeniem. Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawę.

Pozostałe zastosowania

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 pieczenia.

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


- Mięso można kroić od razu po zakończeniu przyrządzania. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.


- Trzymać mięso w ciepłe w komorze urządzenia, aż nie zostanie podane. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.
- Wyłożyć mięso na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło. Mięso ma optymalną temperaturę spożycia.

Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

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

Zastosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem.
Przy rozgrzewaniu wyłączyć funkcję Booster.

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

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.


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

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

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


Pozostałe zastosowania

Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

Przy pasteryzacji warzyw strączkowych i mięsa mogą się tworzyć laseczki jadu kiełbasianego, które mogą doprowadzić do ciężkich zatrucí. Te bakterie zostaną zabite dopiero przez kolejne podgrzewanie w ciągu 2 dni po pierwszej pasteryzacji.

Warzywa strączkowe i mięso **zawsze** należy ugotować drugi raz 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.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Począkać na „perlenie“ (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


Pasteryzacja owoców i ogórków

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

Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

Wymywanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wyjmowaniu 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 po ostygnięciu w ciągu 2 dni.
- W przypadku słoików do pasteryzacji usunąć zamknięcia i sprawdzić, czy wszystkie słoiki są dobrze zamknięte.

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

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

Pozostałe zastosowania

Produkty głęboko mrożone/ Dania gotowe

Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

- Ciasta, pizzę lub bagietki należy piec na ruszcie z podłożonym papierem do pieczenia.

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

- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.

Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

- Te głęboko mrożone produkty można przyrządzać na blasze do pieczenia lub blasze uniwersalnej.

Należy przy tym podłożyć papier do pieczenia, żeby produkty były łagodnie przyrządzane.

- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.
- Wielokrotnie przewracać potrawę.

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu. Ciasta, pizzę, frytki itp. należy przyrumienić wyłącznie na złoty kolor, a nie piec je na ciemny brąz.

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

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

Porady dotyczące wypieków

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

Stosowanie papieru do pieczenia

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

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

Pieczenie wypieków

Wskazówki dotyczące tabel ustawień

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

Wybieranie temperatury

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

Wybieranie czasu trwania

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

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

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


Wskazówki dotyczące programów

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

Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek 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.

Pieczenie Plus

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

Grzanie górne i dolne

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

Ten program należy stosować do przyrządzania tradycyjnych przepisów. Przy przepisach ze starszych książek 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.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso pozostaje w środku soczyste. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu,
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt** lub **otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć je skrawkami masła lub margaryny lub 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 z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury

- Ogólnie należy wybierać niższą temperaturę. Przy temperaturach wyższych niż podane mięso będzie wprawdzie brązowe, ale pozostanie niedopieczone.
- W przypadku programów Termonawiew Plus , Pieczenie Plus  i Autopiecznienie  wybrać temperaturę o ok. 20 °C niższą niż w programie Grzanie górne i dolne .
- W przypadku programów 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/Dziczyszyna: 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.

Pieczenie mięs

Wskazówki dotyczące programów

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

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



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


Programy automatyczne

■ Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Termonawiew Plus lub Autopieczenie

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

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

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

■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

Pieczenie Plus

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

■ 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 pieczeni lub potraw mięsnych.

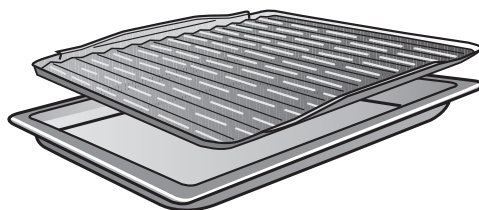
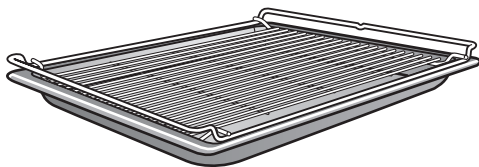
■ Wsunąć potrawę na poziom 2.

⚠ 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.

- 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.



Nie stosować blachy do pieczenia.

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 plastrów mięsa przed grillowaniem, ponieważ mięso wypuści wówczas sok.
- Chude mięso można posmarować olejem. Nie stosować żadnych innych tłuszczów, ponieważ mogą się łatwo przypalić lub zacząć dymić.
- Oczyszczyć płaskie ryby i plastry ryb i je posolić. Ryby można również skropić sokiem z cytryny.

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

Wskazówki dotyczące tabel ustawień

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Grillowanie

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 przyrządzenia

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grilować ok. 6–8 minut na stronę. Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania różniły się zbytnio między sobą.
- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

– rare/rosé

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

– medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

– well done/dobrze wypieczone

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

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

Wskazówki dotyczące programów

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

Grill duży


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

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


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.

 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 czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

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

Czyszczenie i konserwacja

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

Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

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

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

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

Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

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

Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)

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

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

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

Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

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

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

Środki do czyszczenia piekarników innych producentów mogą być nanoszone 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.
- Wyrzec powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip

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.


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.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza

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

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

Do dyspozycji są 3 poziomy pirolizy o różnym czasie trwania:

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

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

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

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

Przygotowanie czyszczenia pirolitycznego

Wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym spowodują uszkodzenie wyposażenia.

Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie, zanim uruchomi się czyszczenie pirolityczne. Obowiązuje to również dla przewodnic bocznych i wyposażenia dodatkowego.


Większe zabrudzenia w komorze urządzenia mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu.

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

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

- Wyjąć całe wyposażenie (także przewodnice boczne) z komory urządzenia.

Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Proszę powstrzymać dzieci przed dotykiem piekarnika podczas czyszczenia pirolitycznego.

- Wybrać Piroliza .

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

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

Natychmiastowe uruchamianie czyszczenia pirolitycznego



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

Rozpoczyna się czyszczenie pirolityczne.

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

Oświetlenie w komorze urządzenia nie jest włączone podczas czyszczenia pirolitycznego.

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


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

Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego z opóźnieniem czasowym

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

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

Przycisk dotykowy  świeci się na pomarańczowo.

Aż do momentu rozpoczęcia można ponownie ustawić czas startu za pomocą przycisku dotykowego .

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

Czyszczenie i konserwacja


Kończenie czyszczenia pirolitycznego

Gdy tylko czas pozostały dojdzie do 00:00, na wyświetlaczu pojawia się wskazówka, że drzwiczki zostaną odblokowane.

Gdy tylko drzwiczki zostaną odblokowane, pojawia się sygnalizacja. Proces zakończony i rozlega się sygnał.

- Wyłączyć piekarnik.

Sygnaly akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekaj na ostygnięcie grzałek i komory urządzenia, zanim przystąpisz do usuwania ewentualnych pozostałości po procesie pirolizy.

- Wyczyść komorę urządzenia z ewentualnych pozostałości pirolizy (np. popiołu), które się utworzyły w zależności od stopnia zabrudzenia komory urządzenia.

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

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

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

W miarę możliwości nie czyść uszczelki z włókna szklanego.

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

Nie należy próbować usuwać tych plam za wszelką cenę.

Odkamienianie

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

Odkamienianie można przeprowadzić w każdej chwili.

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

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

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

Przebieg procesu odkamieniania

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

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Przygotowanie procesu odkamieniania

Potrzebne będzie naczynie o pojemności ok. 1 l.

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

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


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

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

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

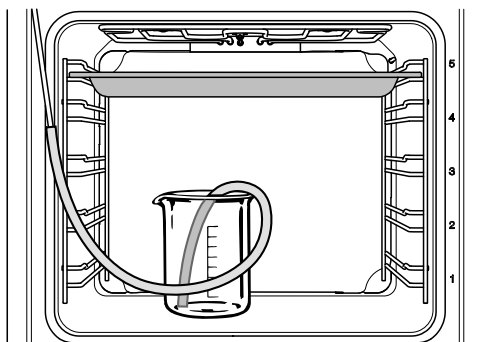
- Wlać do naczynia ok. 600 ml zimnej wody wodociągowej i rozpuścić w niej całkowicie jedną tabletkę odkamieniacza.

Przeprowadzanie procesu odkamieniania

- Wybrać Pozostałe .
- Wybrać Odkamienianie.

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

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



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

Rozpoczyna się proces zasysania. Słychać odgłosy pompowania.

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

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

Pojawia się wskazówka, że proces zasysania został zakończony.

- Potwierdzić za pomocą OK.

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

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

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

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

Na koniec fazy działania rozlega się sygnał.

Płukanie systemu wytwarzania pary po fazie działania

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

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

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

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

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

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

- Wyjąć blachę uniwersalną z zebraną wodą z płukania, opróżnić ją i wsunąć z powrotem na najwyższy poziom.
- Wyjąć z naczynia plastikowy wężyk i napełnić naczynie ok. 1 l świeżej wody wodociągowej.

Czyszczenie i konserwacja


- Wstawić naczynie z powrotem do komory urządzenia, zamocować plastikowy wężyk w naczyniu.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Postępować dokładnie tak samo przy **trzecim płukaniu**.

Pozostawić blachę uniwersalną z zebra-
braną przy trzecim płukaniu wodą z
płukania w komorze urządzenia pod-
czas odparowania wody resztkowej.

Odparowanie wody resztkowej

Po trzecim płukaniu rozpoczyna się od-
parowanie wody resztkowej.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez
parę wodną.

Para wodna może doprowadzić do
silnych oparzeń.

Nie otwierać drzwiczek podczas od-
parowywania wody resztkowej.

Włącza się grzanie w komorze i wyświe-
tlany jest czas odparowania wody reszt-
kowej.

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


Kończenie procesu odkamieniania

Na koniec odparowywania wody reszt-
kowej pojawia się okienko informacyjne
ze wskazówkami dotyczącymi czysz-
czenia po odkamienianiu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Rozlega się sygnał i zostaje wyświetlo-
ne Gotowe.

- Wyłączyć piekarnik za pomocą przy-
cisku wł./wył. ①.

 Niebezpieczeństwo zranień przez
gorące powierzchnie.

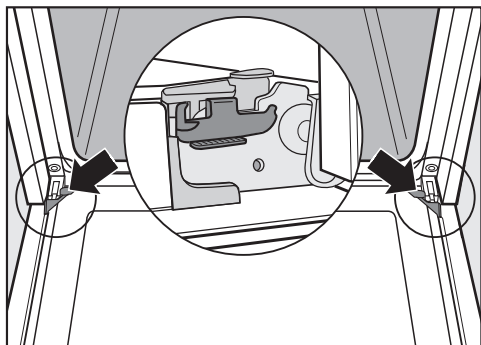
Piekarnik rozgrzewa się w czasie
pracy. Można się oparzyć o grzałki,
komorę urządzenia i wyposażenie.

Poczekać na ostygnięcie grzałek, ko-
mory urządzenia i wyposażenia, za-
nim przystąpi się do czyszczenia
ręcznego.

- Wyjąć blachę uniwersalną z zebra-
nym płynem.
- Na koniec wyczyścić ostygniętą ko-
morę urządzenia z ewentualnych osa-
dów wilgoci i resztek środka odka-
mieniającego.
- Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy,
gdy komora urządzenia będzie sucha.

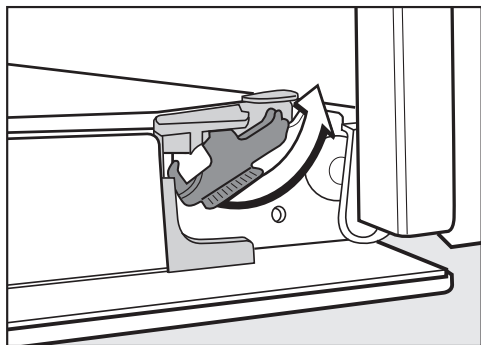
Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 10 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.

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

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

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

Czyszczenie i konserwacja

Rozbieranie drzwiczek

Drzwiczki składają się z otwartego systemu 4 szyb szklanych powleczonych warstwą częściowo odbijającą ciepło.

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

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

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 wskazań obowiązujących dla frontu piekarnika.

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

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

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

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

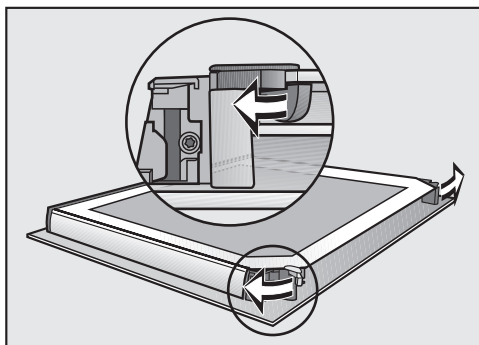
Czyszczenie i konserwacja

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

Drzwiczki mogą się złożyć, gdy zostaną rozebrane na urządzeniu.

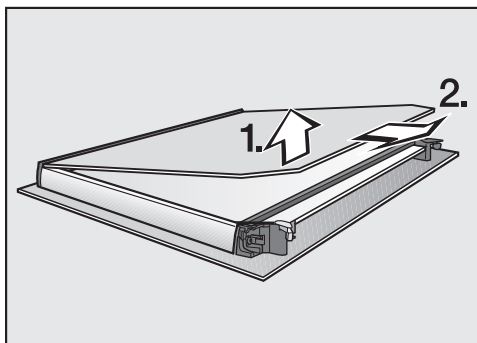
Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

- 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.

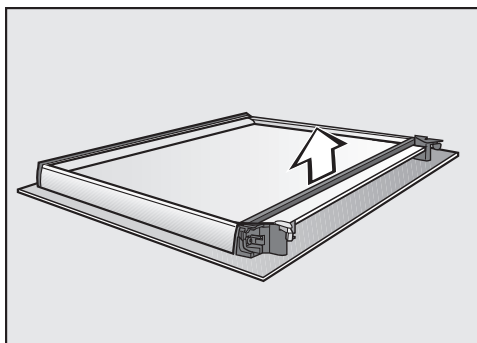


- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Wymontować po kolei wewnętrzną szybę drzwiczek i obie środkowe szyby:

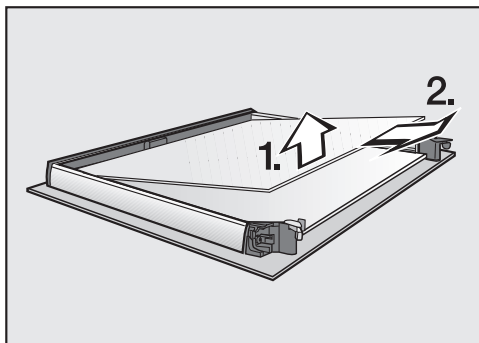


- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

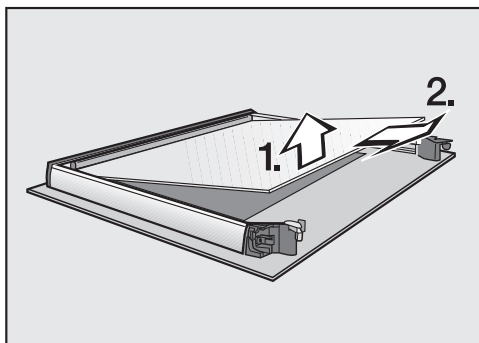


- Wyjąć uszczelkę.

Czyszczenie i konserwacja



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

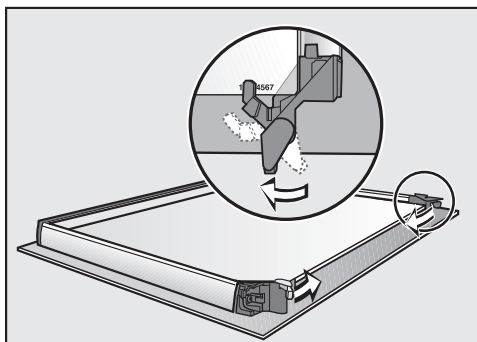


- Podważyć lekko dolną z obu środkowych szyb drzwiczek i ją wyciągnąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

Na koniec starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

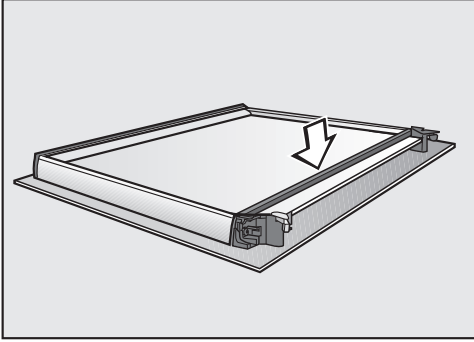
Obie środkowe szyby drzwiczek są identyczne. Dla orientacji przy prawidłowym montażu na szybach drzwiczek jest nadrukowany numer materiałowy.

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

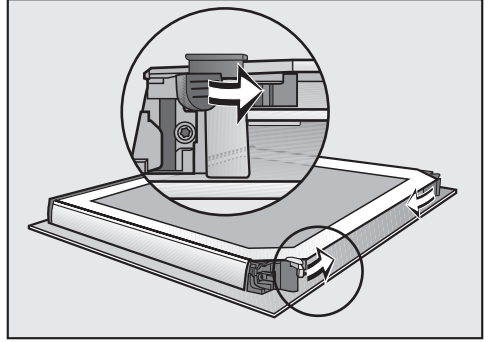


- Obrócić zaczepy szyb drzwiczek do wewnątrz, tak żeby przylegały do dolnej z obu środkowych szyb.
- Założyć górną z obu środkowych szyb w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (bez odbicia lustrzanego). Szyba drzwiczek musi się opierać na zaczepach.

Czyszczenie i konserwacja

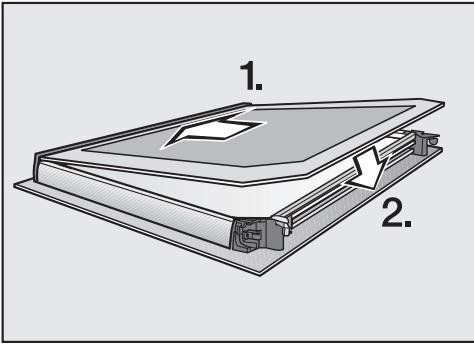


- Założyć uszczelkę.



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

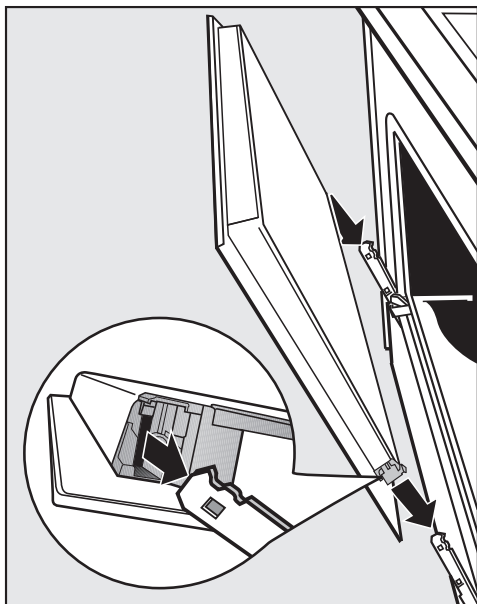
Drzwiczki są z powrotem złożone.



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

Czyszczenie i konserwacja

Zakładanie drzwiczek

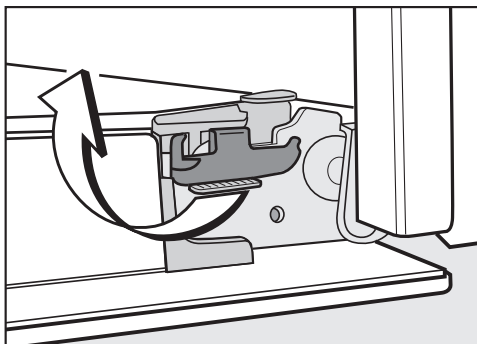


- Chwycić drzwiczki po obu stronach i nasadzić je na zaczepy zawiasów. Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



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

Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

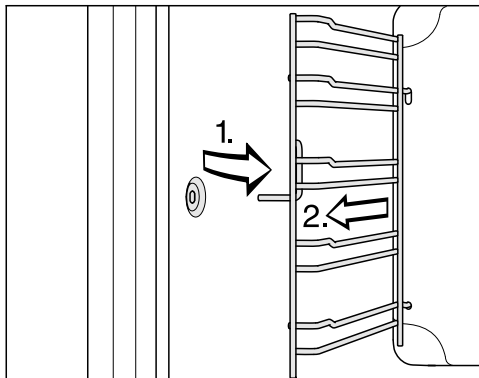
Prowadnice boczne można zdemonstrować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do demontażu prowadnic bocznych.



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

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

Czyszczenie i konserwacja

Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla

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

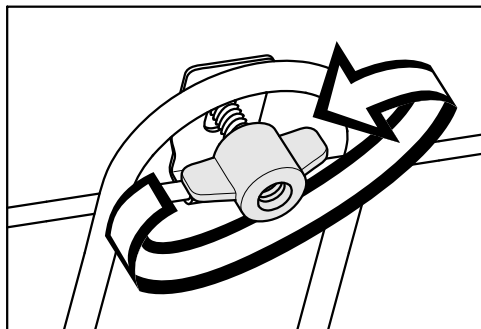
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

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

- Zdemontować prowadnice boczne.



- Odkręcić nakrętkę skrzydełkową.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.

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



- Rozłożyć ostrożnie grzałkę grzania górnego/grilla do dołu.

Sufit komory urządzenia jest teraz dostępny.


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

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

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



Problem	Przyczyna i postępowanie
Wyświetlacz jest ciemny.	<p>Zostało wybrane ustawienie Godzina Wskazania wył. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina Wskazania wł. <p>Piekarnik nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.	<p>Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność Dźwięki sygnałów.
Komora urządzenia się nie nagrzewa.	<p>Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel Tryb pokazowy wył.
Naciskać „OK” przez 6 s pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.	<p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 Bezpieczeństwo Blokada uruchomienia  wył.

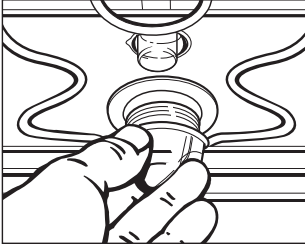
Co robić, gdy ...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Przyciski dotykowe nie reagują.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz QuickTouch wył. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku, wybrać ustawienie Wyświetlacz QuickTouch wł. <p>Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele. <p>Wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Naciskać przycisk wł./wył. ①, aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Awaria zasilania.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. ■ Uruchomić ponownie proces.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie godzinę i datę.
<p>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Osiąg. maks. czas pracy.</p>	<p>Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potwierdzić za pomocą OK. <p>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.</p>
<p> Błąd F32 jest pokazywane na wyświetlaczu.</p>	<p>Nie zamyka się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. Na koniec ponownie uruchomić wybrane czyszczenie pirolityczne. ■ Jeśli wskazówka pojawi się ponownie, proszę powiadomić serwis Miele.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>⚠ Błąd F33 jest pokazywane na wyświetlaczu.</p>	<p>Nie otwiera się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. ■ Jeśli blokada drzwiczek się nie otworzy, proszę powiadomić serwis Miele.
<p>Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z nie wymienionych tutaj kodów błędów.</p>	<p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
<p>Ta funkcja w tej chwili nie jest dostępna. pojawia się na wyświetlaczu po wybraniu funkcji odkamieniania.</p>	<p>System wytwarzania pary jest uszkodzony.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
<p>Przy procesie ze wspomaganie wilgocią nie jest zasysana żadna woda.</p>	<p>Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale nie działa pompa systemu wytwarzania pary.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdezaktywować tryb pokazowy poprzez Ustawienia Handel Tryb pokazowy wyl. <p>Pompa systemu wytwarzania pary jest uszkodzona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele.
<p>Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.</p>	<p>Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).</p>
<p>Piekarnik wyłączył się samoczynnie.</p>	<p>Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć piekarnik z powrotem.
<p>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</p>	<p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi. <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.

Co robić, gdy ...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</p>	<p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom. <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbyt często zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.
<p>Wysuw FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</p>	<p>W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele. <p>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.</p>
<p>Po czyszczeniu pirolitycznym w komorze urządzenia są jeszcze zabrudzenia.</p>	<p>Przy czyszczeniu pirolitycznym zabrudzenia zostają wypalone i pozostaje z nich popiół.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Usunąć popiół ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową. <p>Jeśli ponadto nadal można znaleźć większe zabrudzenia, uruchomić jeszcze raz czyszczenie pirolityczne, ewentualnie z dłuższym czasem trwania.</p>
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie „wł.“ na 15 sekund</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie wł.
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie wyt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy . ■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie wł. lub „wł.“ na 15 sekund.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p data-bbox="76 202 381 288">Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia.</p> 	<p data-bbox="400 202 863 229">Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div data-bbox="404 240 1046 523" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="418 248 1001 312">⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.</p><p data-bbox="418 323 1020 410">Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.</p><p data-bbox="418 421 1023 512">Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.</p></div> <ul data-bbox="400 549 1039 932" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 549 1039 639">■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.<li data-bbox="400 644 1039 735">■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką.<li data-bbox="400 740 1039 804">■ Wymienić żarówkę halogenową na Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9.<li data-bbox="400 809 1039 873">■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo.<li data-bbox="400 877 1039 932">■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.

Serwis

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Serwis wymaga podania modelu i numeru fabrycznego urządzenia.

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

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

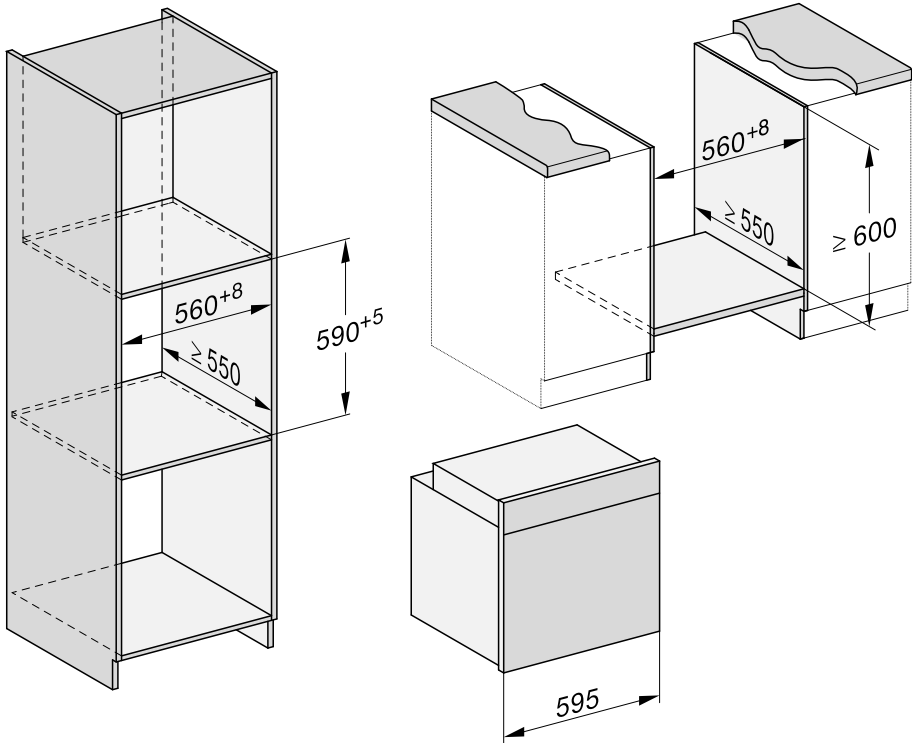
Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Wymiary do zabudowy

Wymiary podane są w mm.

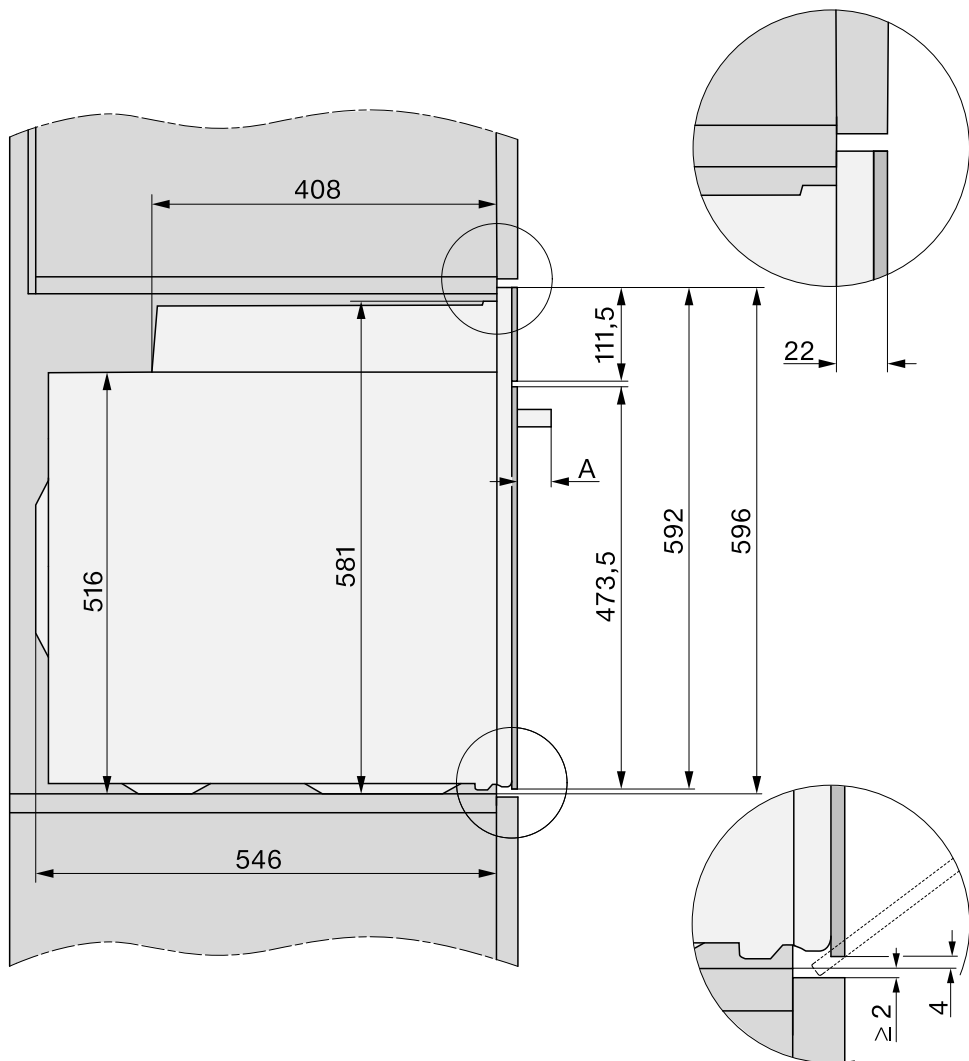
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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



Instalacja

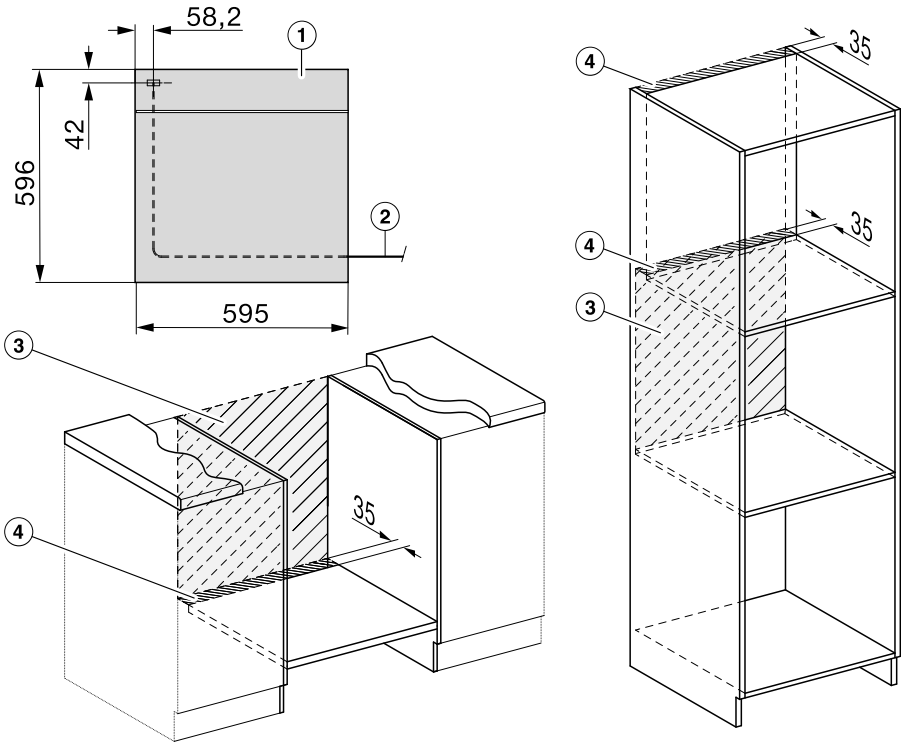
Widok z boku



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Przyłącza i wentylacja



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

Instalacja

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.

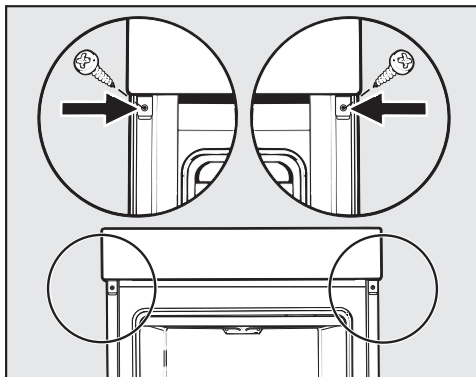
- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

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

Sensowne jest zdjęcie drzwiczek przed zabudową (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zdejmowanie drzwiczek“) i wyjęcie wyposażenia. Piekarnik jest wówczas lżejszy, gdy wsuwa się go do szafki do zabudowy i nie można go przez przecięcie 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.
- Ew. założyć z powrotem drzwiczki (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zakładanie drzwiczek“).

Podłączenie elektryczne

 Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

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

Instalacja urządzenia do sieci elektrycznej może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który zna obowiązujące przepisy i dodatkowe warunki lokalnego zakładu energetycznego i starannie ich przestrzega.

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

Zalecane jest **podłączenie do gniazda**, ponieważ ułatwia ono 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 wszystkie bieguny.

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

Dane przyłączeniowe

Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej, która przy otwartych drzwiczkach jest widoczna na ramie frontowej.

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)

Przy zmianie rodzaju przyłącza lub wymianie przewodu zasilającego należy zastosować przewód H 05 VV-F o odpowiednim przekroju.

Piekarnik

Piekarnik jest wyposażony 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.

Tabele ustawień

Ciasto ucierane

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom⁵,  Czas trwania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

1 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

2 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.

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

Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 Temperatura [°C]		 Poziom	 Czas trwania [min]
Placuszki (1 blacha)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Placuszki (2 blachy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Ciasteczka wyciskane (1 blacha)*		140	–	2 ²	35–45
		160 ¹	–	3 ²	20–30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy)*		140	–	1+3 ²	35–45 ³
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	–	2	35–45
		170–180 ¹	–	2	20–30
Sernik (tortownica, Ø 26 cm)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Szarlotka (tortownica, Ø 20 cm)*		160	–	2 ²	90–100
		180	–	1 ²	85–95
Szarlotka z pokryciem (tortownica, Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Ciasto owocowe z polewą (tortownica, Ø 26 cm)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Ciasto owocowe z polewą (blacha)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Krucze ciasto słodkie (blacha)		210–220 ¹	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas trwania,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ wł., – wyl.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.























1 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

2 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.

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

Tabele ustawień










Ciasto drożdżowe








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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas trwania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Para+pieczenie, ✓ wł., – wył.

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

Ciasto serowo-olejowe











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








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

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

Tabele ustawień

Ciasto biszkoptowe

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













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








* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

1 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

2 Zdemontować wysuwy FlexiClip, jeśli występują.

Ciasto ptyśowe, ciasto francuskie, wypieki z białka




















Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]
Ptyśie (1 blacha)		160–170	–	2	30–40 ¹
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		180–190	–	2	20–30
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Makaroniki (1 blacha)		120–130	–	2	25–50
Makaroniki (2 blachy)		120–130	–	1+3	25–50 ²
Bezy (1 blacha, 6 sztuk à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Bezy (2 blachy, 6 sztuk à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180












 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas trwania,  Para+pieczenie,  Termonawiew Plus, ✓ wł., – wył.

- 1 Wyzwolić 1 uderzenie pary 8 minut po rozpoczęciu procesu przyrządzania.
- 2 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzania.

Tabele ustawień

Pikantne przekąski



















Potrawa (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Poziom ⁵	 Czas trwania [min]
Krucze ciasto pikantne (blacha)		220–230 ²	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Ciasto cebulowe (blacha)		180–190 ²	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (blacha)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ²	–	2	20–30
Pizza, ciasto twarogowo-olejowe (blacha)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ²	✓	2	25–35
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	–	2	20–25
Tosty* (ruszt)		300	–	3	5–8
Zapiekanki (np. tosty) ¹		275 ³	–	3	3–6
Warzywa z grilla ¹		275 ³	–	4	5–10 ⁴
		250 ³	–	3	5–10 ⁴
Ratatouille (blacha uniwersalna)		180–190	–	2	40–60











 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom⁵,  Czas trwania,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ wł., – wył.

* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 4 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Wołowina

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
















 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wyt.









* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.
- W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Tabele ustawień



















Cielęcina












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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wyt.

- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 3 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 4 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzania i dolać ok. 0,5 l płynu.

Wieprzowina













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

 Program,  Temperatura,  Booster, ⁵ Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grzanie górne i dolne,  Para+pieczenie,  Termo-nawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania wyzwolić 3 rozłożone w czasie ręczne uderzenia pary.
- Po upływie połowy czasu przyrządzania dolać ok. 0,5 l płynu.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.
- W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Tabele ustawień
















Jagnięcina, dziczyzna












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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5
1 Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie, Grzanie górne i dolne, wł., – wył.

- 1 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 4 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

Drób, ryby


















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









 Program,  Temperatura,  Booster,  Poziom,  Czas trwania,  Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Para + pieczenie,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wyt.

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

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]
Babeczki (1 blacha do pieczenia ¹)		150	-	2	25–35
		160 ⁴	-	3	20–30
Babeczki (2 blachy do pieczenia ¹)		150 ⁴	-	1+3	25–35
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia ¹)		140	-	2	35–45
		160 ⁴	-	3	20–30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia ¹)		140	-	1+3	35–45 ⁶
Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100
		180	-	1	80–90
Biszkopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm)		180	-	2	25–35
	 3	150–170 ⁴	-	2	25–45
Tosty (ruszt ¹)		300	-	3	5–8
Burgery (ruszt ¹ na blasze uniwersalnej ¹)		300 ⁵	-	4	15–25 ⁷

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 1 Poziom,  Czas trwania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.


- ¹ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Zdemontować wysuwy FlexiClip, jeśli występują.
- ² Zastosować matową, ciemną tortownicę. Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- ³ Z reguły należy wybierać niższą z podanych temperatur i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- ⁴ Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- ⁵ Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- ⁶ Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.
- ⁷ W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

Klasa efektywności energetycznej

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

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

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

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

MIELE	
Identyfikator modelu	H 7264 BP
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	1,10 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	47,0 kg

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 www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego

Zakres częstotliwości modułu WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Maksymalna moc nadawania modułu WiFi	< 100 mW
--------------------------------------	----------

Miele

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: 22 548 40 00
Fax: 22 548 40 20
www.miele.pl

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

H 7264 BP

pl-PL

M.-Nr 11 235 140 / 00