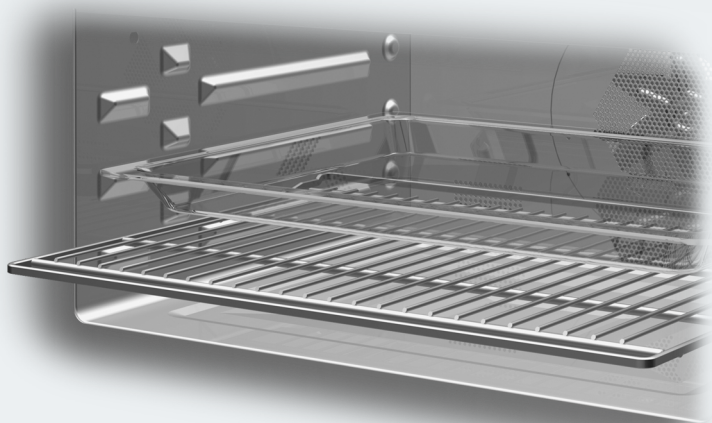



## Instrukcja użytkowania i montażu Piekarnik z kuchnią mikrofalową



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

# Spis treści


---

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	5
<b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....	18
<b>Przegląd</b> .....	19
<b>Elementy sterowania</b> .....	20
Przycisk wł./wył. ....	21
Wyświetlacz.....	21
Przyciski dotykowe.....	21
Symbole .....	23
<b>Zasady obsługi</b> .....	24
Wybieranie punktu menu.....	24
Zmiana ustawienia na liście wyboru.....	24
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego .....	24
Wybieranie programu lub funkcji.....	25
Wprowadzanie wartości liczbowych .....	25
Aktywacja MobileStart .....	25
<b>Wyposażenie</b> .....	26
Tabliczka znamionowa .....	26
Zakres dostawy .....	26
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe .....	26
Zabezpieczenia .....	29
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean .....	29
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	30
Miele@home .....	30
Ustawienia podstawowe .....	31
Pierwsze nagrzewanie piekarnika .....	32
<b>Ustawienia</b> .....	33
Przegląd ustawień .....	33
Wywoływanie menu „Ustawienia“ .....	35
Język  .....	35
Godzina .....	35
Oświetlenie .....	36
Wyświetlacz.....	36
Głośność .....	36
Jednostki .....	37
Quick Mikrofałe .....	37
Popcorn .....	37
Booster .....	37
Temp. proponowane .....	38
Moce proponowane .....	38
Przedłuż. pracy wentyl. ....	38
Bezpieczeństwo .....	39
Miele@home .....	39
Aktualizacja zdalna.....	40

Zdalne sterowanie .....	41
Aktywacja MobileStart .....	41
Wersja oprogramowania.....	41
Handel .....	41
Ustawienia fabryczne .....	41
<b>Minutnik</b> .....	42
<b>Menu główne i podmenu</b> .....	43
<b>Tryb mikrofalowy</b> .....	44
Sposób działania .....	44
Wybór naczyń.....	44
Odpowiednie naczynia .....	45
Nieodpowiednie naczynia .....	47
Test naczyń.....	48
Pokrywa.....	49
<b>Obsługa</b> .....	50
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	50
Zmiana temperatury .....	51
Zmiana mocy mikrofal .....	51
Ustawianie czasów przyrządzania .....	51
Zmiana ustawionych czasów trwania .....	52
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania .....	53
Wstrzymywanie procesu w programie Mikrofałe.....	53
Przerywanie procesu .....	53
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia.....	54
Booster .....	54
<b>Quick Mikrofałe i Popcorn</b> .....	55
<b>Programy automatyczne</b> .....	56
Kategorie .....	56
Korzystanie z programów automatycznych .....	56
Wskazówki użytkowe .....	56
<b>Pozostałe zastosowania</b> .....	57
Rozmrażanie.....	57
Suszenie .....	59
Podgrzewanie .....	60
Gotowanie .....	63
Pasteryzacja .....	65
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe .....	67
Podgrzewanie naczyń .....	68
<b>Pieczenie wypieków</b> .....	69
Porady dotyczące wypieków.....	69
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	69
Wskazówki dotyczące programów.....	70

# Spis treści

---

<b>Pieczenie mięs</b> .....	71
Porady dotyczące pieczenia mięs .....	71
Wskazówki dotyczące tabel ustawień .....	71
Wskazówki dotyczące programów .....	72
<b>Grillowanie</b> .....	73
Porady dotyczące grillowania .....	73
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	73
Wskazówki dotyczące programów .....	74
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	75
Nieodpowiednie środki czyszczące .....	75
Usuwanie normalnych zabrudzeń .....	76
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń .....	77
Opuszczanie grzałki grilla .....	78
<b>Co robić, gdy...</b> .....	79
<b>Serwis</b> .....	84
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki .....	84
Gwarancja .....	84
<b>Instalacja</b> .....	85
Wymiary do zabudowy .....	85
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej .....	85
Widok z boku .....	86
Przyłącza i wentylacja .....	87
Zabudowa piekarnika .....	88
Podłączenie elektryczne .....	89
<b>Tabele ustawień</b> .....	90
Ciasto ucierane .....	90
Ciasto zagniatane .....	91
Ciasto drożdżowe .....	92
Ciasto serowo-olejowe .....	92
Ciasto biszkoptowe .....	93
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka .....	93
Pikantne przekąski .....	94
Wołowina .....	95
Cielęcina .....	95
Wieprzowina .....	96
Jagnięcina, dziczyzna .....	97
Drób, ryby .....	98
<b>Informacje dla instytucji testowych</b> .....	99
Potrawy testowe wg EN 60350-1 .....	99
Potrawy testowe wg EN 60705 (program Mikrofała  .....	100
<b>Deklaracja zgodności</b> .....	101
<b>Prawa autorskie i licencje</b> .....	102

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

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

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

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

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

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

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ten piekarnik jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Używać piekarnika wyłącznie w warunkach domowych do rozmrażania, podgrzewania, gotowania, pieczenia, grillowania i pasteryzacji produktów spożywczych.  
Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.  
Gdy w trybie mikrofalowym suszy się materiały palne, odparowuje zawarta w nich wilgoć. Z tego powodu materiały te mogą wyschnąć i same się zapalić.  
Nigdy nie stosować piekarnika do przechowywania i suszenia materiałów palnych.
- ▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego.  
Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) w komorze urządzenia są zamontowane specjalne elementy świetlne. Te specjalne elementy świetlne mogą być używane wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadają się one do oświetlania pomieszczeń. Wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.
- ▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku: 1, w klasie efektywności energetycznej F.

## Dzieci w gospodarstwie domowym

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

## Bezpieczeństwo techniczne

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

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

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

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

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

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

▶ 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 elektroinstalatora.



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi zostać odłączony od sieci elektrycznej. Należy to zapewnić w następujący sposób:
  - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
  - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka; nie ciągnąć przy tym za kabel przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).
- ▶ Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z piekarnika. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie piekarnik, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

## Prawidłowe użytkowanie

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

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



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

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

▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć urządzenie i zdusić płomień, zamykając drzwiczki.



▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzania.

▶ Proszę pamiętać, że czasy przy gotowaniu, podgrzewaniu, rozmrażaniu w programach z mikrofalami są często krótsze, niż w programach bez mikrofal. Zbyt długi czas włączenia prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu produktu spożywczego.

W programach grillowych przestrzegać zalecanych czasów. Nie stosować programu Mikrofałe  do suszenia np. kwiatów, ziół, chleba lub bułek. Nigdy nie stosować programów grillowych do suszenia kwiatów lub ziół. Zastosować program Termonawiew Plus  i bezwzględnie nadzorować procesy!

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w ciepłe, 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 ciepłe lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Piekarnik może zostać uszkodzony przez zator cieplny. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Jeśli dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.
- ▶ Piekarnik nie nadaje się do czyszczenia i dezynfekcji przedmiotów pierwszej potrzeby, ponieważ mogą przy tym występować wysokie temperatury. Przy wyjmowaniu przedmiotów można się oparzyć.


## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

► Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka.

Obracać produkt spożywczy lub go mieszać, żeby został równomiernie podgrzany i przestrzegać podanych czasów wyrównawczych przy podgrzewaniu, rozmrażaniu i gotowaniu.

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

► Przy gotowaniu, szczególnie przy podgrzewaniu płynów w programie Mikrofale , może się zdarzyć, że temperatura wrzenia zostanie wprowadzie osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie. To zatrzymanie wrzenia może prowadzić do wybuchowego przegotowania, tak że przy wyjmowaniu naczynia mogą się Państwo oparzyć gorącym płynem. W niekorzystnych okolicznościach ciśnienie może być tak silne, że drzwiczki same się otworzą.

Wymieszać płyn przed podgrzewaniem lub gotowaniem. Po podgrzewaniu odczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

► Niebezpieczeństwo zranień przez gorące produkty spożywcze.

Przy podgrzewaniu produktów spożywczych ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w produkcie spożywczym, dzięki czemu naczynie pozostaje chłodniejsze (wyjątek: kamionka żaroodporna). Naczynie podgrzewa się tylko dzięki przenoszeniu ciepła z produktu spożywczego.

Po wyjęciu produktu spożywczego należy sprawdzić, czy ma on żądaną temperaturę. Proszę się nie sugerować temperaturą naczynia!

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---


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

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

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

Wcześniej należy wielokrotnie nakłuć skorórkę żółtka.

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

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

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

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

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

W celu skontrolowania temperatury produktu spożywczego należy wstrzymać pracę urządzenia. Do mierzenia temperatury produktu spożywczego zastosować odpowiedni specjalny termometr.


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

Nie podgrzewać ich w piekarniku.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

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

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

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

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

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

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


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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

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

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

Nie stosować żadnych programów z mikrofalami do podgrzewania naczyń lub suszenia ziół.

Zamiast tego można zastosować program Termonawiew Plus .

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

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

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

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

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

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



## Czyszczenie i konserwacja

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

## Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.

# Ochrona środowiska naturalnego

---

## Utylizacja opakowania

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

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

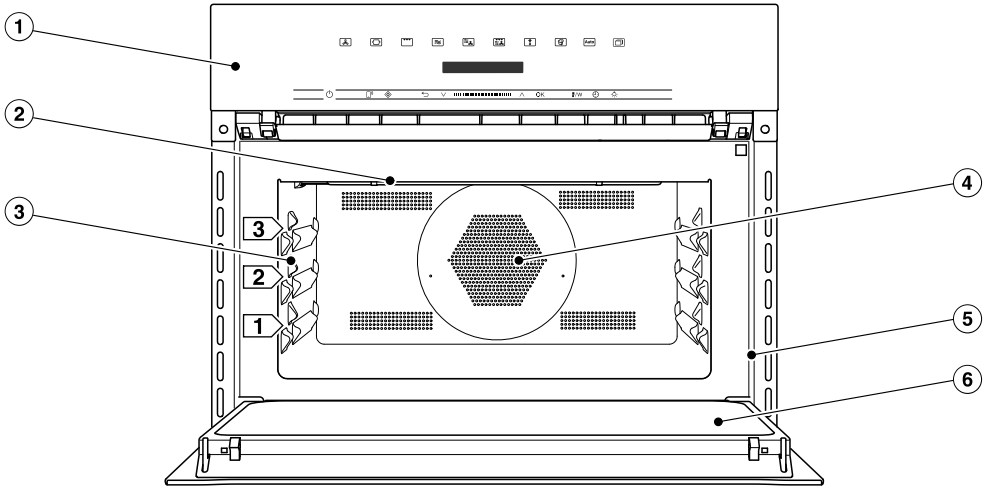
## Utylizacja starego urządzenia

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



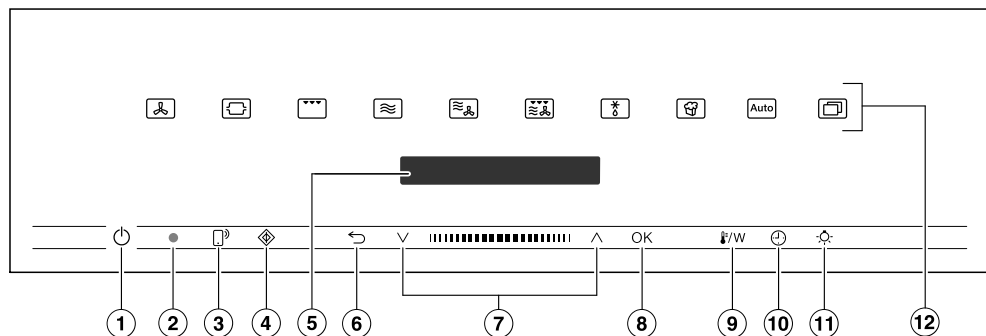
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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










## Piekarnik




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

# Elementy sterowania



- ① Przycisk wł./wył.  w zagłębieniu do włączania i wyłączenia piekarnika
- ② Złącze optyczne (tylko dla serwisu Miele)
- ③ Przycisk dotykowy  do sterowania urządzeniem poprzez urządzenie mobilne
- ④ Przycisk dotykowy  do uruchamiania funkcji Quick Mikrofale
- ⑤ Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi
- ⑥ Przycisk dotykowy  do stopniowego przeskakiwania z powrotem i do zmieniania punktów menu w trakcie procesu przyrządzenia
- ⑦ Obszar nawigacyjny z przyciskami strzałek  i  do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości
- ⑧ Przycisk dotykowy OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑨ Przycisk dotykowy  do zmiany temperatury lub mocy
- ⑩ Przycisk dotykowy  do ustawiania czasu minutnika, czasu trwania albo czasu startu lub zakończenia procesu przyrządzenia
- ⑪ Przycisk dotykowy  do włączania i wyłączenia oświetlenia w komorze urządzenia
- ⑫ Przyciski dotykowe do wybierania programów, programów automatycznych i ustawień


## Przycisk wł./wył.

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


Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik.

## Wyświetlacz

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

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

## Przyciski dotykowe

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





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

## Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem




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

# 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>Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Quick Mikrofale. Proces przyrządzania odbywa się przy maksymalnej mocy mikrofal (1000 W) i czasie trwania 1 minuta (patrz rozdział „Quick Mikrofale“). Naciskając ten przycisk dotykowy ponownie, można zwielokrotnić czas trwania procesu.</p> <p>Ta funkcja może zostać zastosowana tylko wtedy, gdy nie odbywa się żaden inny proces przyrządzania.</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>
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>Proces przyrządzania z mikrofalami można uruchomić, wstrzymać lub kontynuować za pomocą przycisku dotykowego OK.</p>

## Elementy sterowania

Przycisk dotykowy	Funkcja
	<p>Podczas fazy nagrzewania i podczas właściwego procesu za pomocą tego przycisku można zmienić temperaturę lub moc mikrofal.</p> <p>W programach bez mikrofal można zmienić temperaturę.</p> <p>W programach z mikrofalami można zmienić moc mikrofal.</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
	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 strzałek  $\wedge$  oraz  $\vee$  i obszaru znajdującego się pośrodku **||||**.

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

### Wybieranie punktu menu

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

**Wskazówka:** Gdy przytrzyma się naciśnięty przycisk strzałki, lista wyboru będzie się dalej przewijać automatycznie, aż przycisk strzałki zostanie 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. Urządzenie przechodzi z powrotem 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.
- W menu Pozostałe : Przewijać listę wyboru, aż pojawi się żądany punkt menu.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Zmiana programu


Podczas procesu przyrządzania można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybranego programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależne wartości proponowane.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

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

## Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.


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


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

- Potwierdzić za pomocą OK.


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

## Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

## Wyposażenie

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

### Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

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

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

### Zakres dostawy

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

### Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

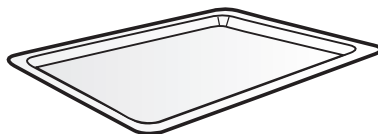
Zasadniczo Państwa piekarnik dysponuje tacą szklaną i rusztem.

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

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

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

### Taca szklana

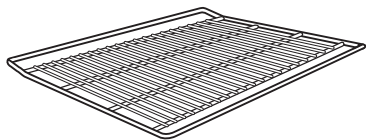



Taca szklana nadaje się do wszystkich programów.


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

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

## Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem



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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Ruszt rozgrzewa się przy przyrządzaniu.

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

Piekarnik i ruszt mogą zostać uszkodzone przez możliwe iskrzenie.

Nie stosować rusztu do przyrządzania w programie Mikrofale .

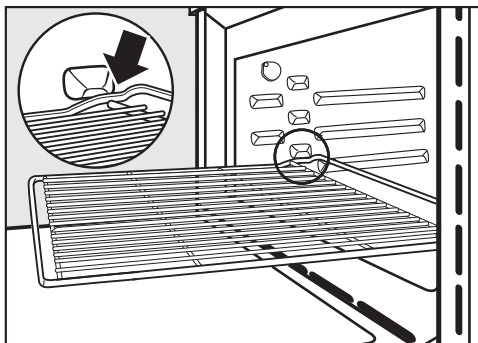
Nie kłaść rusztu na dnie komory urządzenia, lecz wsunąć go na jakiś poziom.

## Stosowanie rusztu

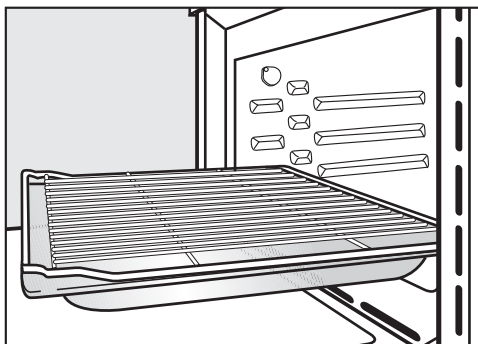
Ruszt jest wyposażony w zabezpieczenie przed wypadnięciem. To zabezpieczenie zapobiega całkowitemu wypadnięciu rusztu z przewodnic przy częściowym wysunięciu.

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

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







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



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

# Wyposażenie

## Okrągłe formy do pieczenia

Okrągłe formy do pieczenia mogą zostać uszkodzone przez mikrofa-  
le. Nie stosować okrągłych form do pie-  
czenia w programach Mikrofa-  
le + Autopiecznienie ,  
Mikrofa-  
le + Termonawiew , Mikrofa-  
le +  
Grill  lub Mikrofa-  
le + Grill z naw. .



Okrągła forma do pieczenia bez per-  
foracji 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 za-  
piekania mrożonego ciasta lub pizzy.

Okrągła forma do pieczenia z perfo-  
racją HBFP 27-1 została opracowana  
specjalnie do przyrządzania wypieków  
ze świeżego ciasta drożdżowego i twa-  
rogowo-olejowego, chleba i bułek.  
Drobna perforacja poprawia przyrumie-  
nienie od spodu.

Można ją również zastosować do su-  
szenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia obu form do  
pieczenia jest uszlachetniona powłoką  
PerfectClean.

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

## Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

Brytfanna Gourmet i pokrywa bryt-  
fanny mogą zostać uszkodzone  
przez mikrofa-  
le. Metal odbija mikro-  
fa-  
le, tak że może wystąpić iskrzenie i  
mikrofa-  
le nie są pochłaniane.

Brytfanny i pokrywy należy stosować  
wyłącznie do przyrządzania w pro-  
gramach **bez** mikrofa-  
la.

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

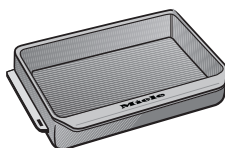
Powierzchnia brytfanny Gourmet jest  
pokryta powłoką z efektem nieprzywie-  
rania i nadaje się do stosowania na pły-  
tach indukcyjnych.

Brytfanny Gourmet są dostępne w róż-  
nych głębokościach. Długość i szerokość  
są takie same.

Pasujące pokrywy są do nabycia od-  
dzielnie. Przy dokonywaniu zakupu pro-  
szę podać oznaczenie modelu.

**Głębokość:**  
**22 cm**

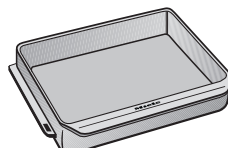
HUB 62-22



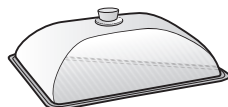
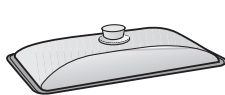
HBD 60-22

**Głębokość:**  
**35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




\* W komorach z 3 poziomami nie można za-  
stosować brytfanny razem z pokrywą, po-  
nieważ ich całkowita wysokość przekroczy  
wówczas dostępną wysokość komory.

## Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofibrowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

## Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**  (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Blokada przycisków** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Bezpieczeństwo“)
- **Wentylator chłodzący** (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora chłodzącego“)
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**

Program bez mikrofal może zostać uruchomiony bez podawania czasu przyrządzania. Aby uniknąć ciągłej pracy i zapobiec tym samym zagrożeniu pożarowemu, w zależności od wybranego programu i temperatury urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie pewnego czasu od momentu ostatniej obsługi.

## Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean

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

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

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- komora urządzenia
- ruszt
- okrągła 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
- konto użytkownika Miele  
Konto użytkownika można utworzyć poprzez aplikację Miele.

Aplikacja Miele 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 zależy od dostępności serwisu Miele@home w Państwa kraju.

Serwis Miele@home nie jest dostępny w każdym kraju.

Informacje o dostępności można uzyskać na stronie internetowej [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Aplikacja Miele

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



## Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

## Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

## Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.

## Konfiguracja Miele@home

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Konfig. „Miele@home“.

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

Wyświetlacz i aplikacja Miele przeprowadzą Państwa przez dalsze kroki.

## Ustawianie godziny

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

## Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.

Pierwsze uruchomienie jest zakończone.


# Pierwsze uruchomienie

## Pierwsze nagrzewanie piekarnika

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

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

Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

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

Pojawia się Wybrać program.


- Wybrać Termonawiew Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).


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

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

Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.

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

## Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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






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

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

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.




## Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	...   deutsch   english   ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.*   Wył.   wyłączenie nocne Format czasu 12-godz.   24-godz.* Ustawianie
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wył.
Wyświetlacz	Jasność  QuickTouch Wł.   Wył.*
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Dźwięk solo  Dźwięk przycisków  Melodie Wł.*   Wył.
Jednostki	Waga g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Quick Mikrofałe	Moc Czas trwania
Popcorn	Czas trwania
Booster	Wł.* Wył.
Temp. proponowane	
Moce proponowane	


\* Ustawienie fabryczne



# Ustawienia

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Przedłuż. pracy wentyl.	Sterowanie temperat.* sterowanie czasowe
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków Wł.   Wyt.* Blokada uruchomienia  Wł.   Wyt.*
Miele@home	Aktywacja   Dezaktywacja Status połączenia Nowe połączenie Przywracanie Łączenie
Zdalne sterowanie	Wł.* Wyt.
Aktualizacja zdalna	Wł.* Wyt.
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł.   Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Moce proponowane Temp. proponowane

\* Ustawienie fabryczne

## Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

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




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

## Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

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

## Godzina

### Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego 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 | Wyl., piekarnik będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.
- Wyl.  
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 formacie 24- lub 12-godz. (24-godz. lub 12-godz.).



### Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty. Po awarii zasilania aktualna godzina zostaje wyświetlona ponownie. Godzina jest pamiętana przez ok. 150 godzin.

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

# Ustawienia



## Oświetlenie

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

## 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.

- Wyl.  
Niezależnie od ustawienia Godzina | Wskazania przyciski dotykowe reagują tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony oraz w ciągu określonego czasu po wyłączeniu piekarnika.

## Głośność



### Dźwięki sygnałów

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

### Melodie

Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia.



Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

-  maksymalna głośność
-  melodia jest wyłączona

### Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.


-  maksymalna wysokość dźwięku
-  minimalna wysokość dźwięku

## Dźwięk przycisków

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

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

## Melodie

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

## Jednostki

### Waga

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

### Temperatura

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

## Quick Mikrofale

Dla natychmiastowego uruchomienia trybu mikrofalowego ustawiona jest wstępnie moc mikrofal 1000 W i czas trwania 1 minuta.

- Moc  
Można ustawić moc mikrofal 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W lub 1000 W.
- Czas trwania  
Maksymalny możliwy do ustawienia czas trwania jest uzależniony od wybranej mocy mikrofal:  
80–300 W: maksymalnie 10 minut  
450–1000 W: maksymalnie 5 minut

## Popcorn

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

Czas trwania można ustawić maksymalnie na 4 minuty.

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

## Booster

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

- Wł.  
Funkcja **Booster** jest automatycznie włączana podczas fazy nagrzewania programu. Grzałka grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa rozgrzewają komorę urządzenia równocześnie do ustawionej temperatury.
- Wyl.  
Funkcja **Booster** jest wyłączona podczas fazy nagrzewania. Tylko grzałki przynależne do programu rozgrzewają komorę urządzenia.

# Ustawienia

## 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.






Zmiana temperatury proponowanej wpływa równocześnie na odpowiedni program z mikrofalami.

## Moce proponowane

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

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

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

- Mikrofale :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Mikrofale + Autopiecznienie , Mikrofale + Termonawiew , Mikrofale + Grill   
i Mikrofale + Grill z naw. :  
80 W, 150 W, 300 W
- Wybrać żądany program.
- Zmienić moc zaproponowaną.
- Potwierdzić za pomocą OK.

## Przedłuż. pracy wentyl.

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

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

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

Gdy w komorze urządzenia jest utrzymywana w 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.

## 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. ☹.

- Wł.

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

- Wył.

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

### Blokada uruchomienia

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- Wł.

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

- Wył.

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

## Miele@home

Piekarnik należy do urządzeń domowych zdolnych do komunikacji w systemie Miele@home. Piekarnik jest fabrycznie wyposażony w moduł komunikacyjny 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 lub poprzez WPS.

- 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.

# Ustawienia

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

## Aktualizacja zdalna

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

Oprogramowanie piekarnika może zostać zaktualizowane poprzez aktualizację zdalną (RemoteUpdate). Jeśli dostępna jest aktualizacja dla piekarnika, wówczas zostanie ona automatycznie pobrana przez piekarnik. Instalacja ak-

tualizacji nie odbywa się jednak automatycznie, lecz musi zostać uruchomiona ręcznie.

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

### Włączanie/Wyłączanie

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

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

### Przebieg aktualizacji zdalnej

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

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

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

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

Aktualizacja może potrwać kilka minut.

Przy aktualizacjach zdalnych należy zwrócić uwagę na następujące zasady:



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


## Zdalne sterowanie

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


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

## Aktywacja MobileStart

- Wybrać przycisk dotykowy , żeby uaktywnić MobileStart.

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

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

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

## Wersja oprogramowania

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

## Handel

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

## Tryb pokazowy

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

- Wł.  
Tryb pokazowy zostanie uaktywniony, gdy przycisk dotykowy OK będzie naciskany przynajmniej przez 4 sekundy.
- Wyl.  
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.
- Moce proponowane  
Zmienione moce mikrofal zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.
- Temp. proponowane  
Zmienione temperatury proponowane zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

# Minutnik

## Korzystanie z funkcji Minutnik

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

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

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

## Ustawianie czasu minutnika

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

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

- 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  $\triangle$  i upływający czas minutnika zamiast aktualnej godziny.

Gdy jednocześnie odbywa się jakiś proces **bez** ustawionego czasu trwania, wyświetlane jest  $\triangle$  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  $\triangle$  miga, czas jest odliczany w górę i rozlega się sygnał.

- Wybrać przycisk dotykowy  $\oplus$ .
- Potwierdzić za pomocą OK, jeśli potrzeba. Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

## Zmiana czasu minutnika

- Wybrać przycisk dotykowy  $\oplus$ .
- 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  $\oplus$ .
- 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
Autopiecznienie 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrofałe 	1000 W	80–1000 W
Mikrofałe + Termonawiew 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
Mikrofałe + Grill z naw. 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Rozmrażanie 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Programy automatyczne 		
Pozostałe 		
Termonawiew Eco	190 °C	100–230 °C
Grill z nawiewem	200 °C	100–220 °C
Mikrofałe + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
Mikrofałe + Autopiecznienie	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Ustawienia 		

# Tryb mikrofalowy

## Sposób działania

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


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

## Zalety mikrofal

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

## Wybór naczyń


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

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

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

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

 Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiednie naczynia w programach z mikrofalami.


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

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

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

Dobrze sprawdzają się okrągłe i owalne płaskie naczynia. Równomierność podgrzewania produktów spożywczych w takich formach jest lepsza niż w naczyniach prostokątnych.

## Odpowiednie naczynia


 Zagrożenie pożarowe przez materiały palne.

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

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


Można stosować następujące naczynia i materiały:

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące naczynia.


Kamionka może się rozgrzać.





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

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

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

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

Stosować naczynia z tworzyw sztucznych wyłącznie w programie Mikrofale .

Nie stosować naczyń z tworzyw sztucznych w programach Mikrofale + Autopiecznienie , Mikrofale + Termowentylacja , Mikrofale + Grill  lub Mikrofale + Grill z naw. .


- naczynia plastikowe do mikrofali  
W sklepach specjalistycznych dostępne są specjalne naczynia z tworzyw sztucznych przeznaczone do kuchni mikrofalowych.
- naczynia ze styropianu  
Do krótkotrwałego podgrzewania produktów spożywczych.
- plastikowe torebki do gotowania  
Stosować do podgrzewania i gotowania zawartości, gdy przekłuje się wcześniej otwory w torebce. Przez

## Tryb mikrofalowy

otwory może ułatwiać się para. Dzięki temu unika się wzrostu ciśnienia i rozzerwania torebki.

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




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


 Zagrożenie pożarowe przez elementy metalowe.





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

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

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

- **dostarczony ruszt** zasadniczo nadaje się tylko do procesów gotowania odbywających się w programach Mikrofales + Autopiecznienie , Mikrofales + Termonawiew , Mikrofales + Grill 

i Mikrofales + Grill z naw. , jak również w programach bez mikrofales (wsunięty na jakiś poziom)

- metalowe formy do pieczenia wypieków i ciast w programach Mikrofales + Autopiecznienie , Mikrofales + Termonawiew , Mikrofales + Grill  i Mikrofales + Grill z naw. , jak również w programach bez mikrofales
- tace aluminiowe bez pokrywek do rozmrażania i podgrzewania gotowych dań  
Produkty spożywcze są podgrzewane tylko od góry. Jeśli przełoży się gotowe danie z tacy aluminiowej do naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalesowej, ogólnie rozłożenie ciepła będzie bardziej równomierne.

Przy stosowaniu tac i folii aluminiowej mogą wystąpić trzaski i iskrzenie.

Dlatego tac aluminiowych nie należy kłaść na ruszcie, lecz na tacy szklanej.

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


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

## Nieodpowiednie naczynia

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

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

**Nie można** stosować następujących naczyń i materiałów:

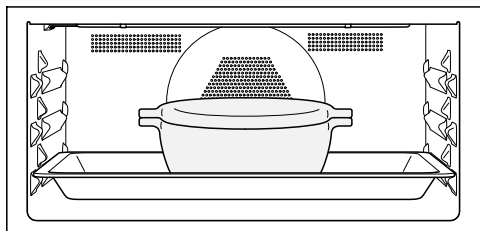
- ruszty z metalu (włącznie z rusztem dostarczonym wraz z urządzeniem) zasadniczo **nie** nadają się do stosowania w programie Mikrofale .
  - pojemniki metalowe
  - folia aluminiowa  
Wyjątek: w przypadku kawałków mięsa o różnej wielkości, np. drobiu, uzyska się bardziej równomierne rozmrożenie, podgrzanie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

## Tryb mikrofalowy

### Test naczyń

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

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



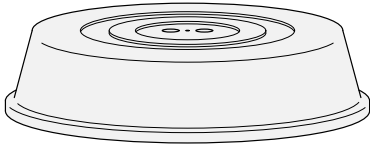
- Wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i ustawić na tacy pośrodku puste naczynie.

- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać program Mikrofałe.
- Ustawić najwyższą moc mikrofal (1000 W) i czas trwania 30 sekund.
- Uruchomić proces.
- Obserwować testowane naczynie przez cały czas.
- Natychmiast otworzyć drzwiczki w przypadku wystąpienia iskrzenia lub trzasków.


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





## Pokrywa




**Wskazówka:** Pokrywę można nabyć w handlu.

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

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





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

Stosować pokrywę wyłącznie w programie Mikrofałe .


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


Stosować naczynia o wystarczająco dużej średnicy.

■ **Nie stosować** pokrywy do podgrzewania następujących produktów spożywczych:

- produkty spożywcze z panierką
- produkty spożywcze, które powinny uzyskać chrupiącą skórkę (np. tosty)
- produkty spożywcze, które powinny być podgrzewane w programach Mikrofałe + Autopiecznienie , Mikrofałe + Termonawiew , Mikrofałe + Grill  lub Mikrofałe + Grill z naw. 

# Obsługa

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

W programie Mikrofale  wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i **zawsze** ustawiać naczynia, jak filiżanki i formy do pieczenia, na tacy szklanej.



- Włączyć piekarnik.

Pojawia się menu główne.

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

Najpierw zostaje wyświetlony program. W zależności od programu pojawia się po kolei temperatura proponowana, moc proponowana i czas trwania.

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

Temperaturę można zmienić później poprzez obszar nawigacyjny, moc mikrofal przyciskiem dotykowym , a czas trwania za pomocą przycisku dotykowego .

- Potwierdzić każdą wprowadzoną wartość za pomocą OK. W programach **bez** mikrofal proces rozpoczyna się wraz z potwierdzeniem temperatury.

W programach **z** mikrofalami pojawia się ustawiona moc mikrofal i ustawiony czas trwania.

- W programach **z** mikrofalami proces przyrządzania należy uruchomić za pomocą przycisku dotykowego OK.

Rozpoczyna się proces przyrządzania.

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

Wytwarzanie mikrofal zatrzymuje się, gdy tylko proces przyrządzania zostanie wstrzymany lub drzwiczki zostaną otwarte. Przyrządzanie można kontynuować za pomocą przycisku dotykowego OK.

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



## Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania


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

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Moc
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

## Zmiana temperatury

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

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

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura docelowa.


- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.



Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

## Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w programie Mikrofałe  i w programach z mikrofalami.

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

- Wybrać przycisk dotykowy /W.

Ustawiona moc mikrofal pojawia się na wyświetlaczu.

- Zmienić moc mikrofal poprzez obszar nawigacyjny.

Można ustawić następujące moce mikrofal: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potwierdzić za pomocą OK.


Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną mocą mikrofal.

## Ustawianie czasów przyrządzania

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

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

## Obsługa

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

- Czas trwania



Ustawianie czasu wymaganego do przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie. Maksymalny czas trwania procesu, jaki może zostać ustawiony, zależy od wybranego programu.

- Gotowe o


Ustalanie punktu czasowego, w którym proces gotowania powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze gotowania wyłączy się automatycznie.

- Start o

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

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


### Zmiana ustawionych czasów trwania

- Wybrać przycisk dotykowy .
- Wybrać żądany czas.


- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Zmiana.

Ten punkt menu nie jest wyświetlany w przypadku zmiany czasu przyrządzania w programach z mikrofalami, ponieważ zawsze musi być tutaj ustawiony jakiś czas przyrządzania.

Czas jest podświetlony.



- Zmienić ustawiony czas.
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać przycisk dotykowy , żeby dostać się z powrotem do menu wybranego programu.
- Kontynuować przyrządzanie w programach z mikrofalami za pomocą przycisku dotykowego OK.

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

**Wskazówka:** W programie Mikrofale  czas trwania procesu można również zmienić za pośrednictwem obszaru nawigacyjnego.

## Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia


W programie z mikrofalami można teraz skasować czasy ustawione dla **Gotowe o** i **Start o**. Zawsze musi być ustawiony jakiś czas trwania procesu.

- 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.

Jeśli w programie **bez** mikrofal skasuje się **Czas trwania**, zostają również skasowane czasy ustawione dla **Gotowe o** i **Start o**.

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

## Wstrzymywanie procesu w programie Mikrofałe

W programie **Mikrofałe**  można wstrzymać przyrządzenie, zawieszając czas trwania procesu.

Podczas trwania programu świeci się przycisk dotykowy **OK**.

- Wybrać przycisk dotykowy **OK**.


Przyrządzenie zostaje wstrzymane i czas trwania procesu jest zawieszony.

Świeci się przycisk dotykowy **OK**.

- Wybrać przycisk dotykowy **OK**.

Przyrządzenie jest kontynuowane i czas trwania procesu jest dalej odliczany.

## 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.

## 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.
- W przypadku ciemnego ciasta chlebowego oraz rostbefu i polędwicy rozgrzać komorę urządzenia w programie **Termonawiew Plus** .

## 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 
- Autopiecznienie 

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

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

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

## Wyłączanie funkcji **Booster** dla procesu

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


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

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

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


Stosować zawsze tacę szklaną.

## Quick Mikrofale


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

Wstępne ustawienia to maksymalna moc mikrofal 1000 W i czas 1 minuta.

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

- Wybrać przycisk dotykowy .  
Wybierając ten przycisk ponownie, można wielokrotnie zmienić czas trwania procesu.

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.


Proces przyrządzania można w każdej chwili wstrzymać i kontynuować za pomocą przycisku dotykowego OK lub przerwać za pomocą przycisku dotykowego .

Po upływie czasu przyrządzania pojawia się komunikat *Gotowe* i rozlega się sygnał.

- Wybrać przycisk dotykowy .

Pojawia się menu główne.

## Popcorn


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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

Na wyświetlaczu pokazywany jest upływ czasu pozostałego.

Proces przyrządzania można w każdej chwili wstrzymać i kontynuować za pomocą przycisku dotykowego OK lub przerwać za pomocą przycisku dotykowego .

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

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

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

- Wybrać przycisk dotykowy .

Pojawia się menu główne.

# Programy automatyczne

---

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

## Kategorie

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

## Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żadaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

## 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
- Suszenie
- Podgrzewanie
- Gotowanie
- Pasteryzacja
- Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe

### Rozmrażanie

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

■ Zastosować jeden z poniższych programów:

- Program Rozmrażanie  Tutaj ustawia się temperaturę rozmrażania.
- Program Mikrofale  Tutaj ustawia się moc mikrofal i czas rozmrażania.

 **Zagrożenie zdrowia przez namrażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

### Wskazówki

- Rozmrażać mrożonkę bez opakowania na tacy szklanej.

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


### Korzystanie z programu Rozmrażanie

Ten program został opracowany do delikatnego rozmrażania mrożonek.

- Wybrać Rozmrażanie .
- Ew. zmienić temperaturę proponowaną.


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

### Korzystanie z programu Mikrofale

Alternatywnie do rozmrażania można zastosować program Mikrofale . Tutaj ustawia się moc mikrofal i czas rozmrażania.




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



Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

- Wybrać Mikrofale .
- W zależności od produktu spożywczego ustawić moc mikrofal i czas rozmrażania, które są podane w tabelach ustawień.
- Z reguły należy wybierać środkowe ustawienie czasu.
- Produkt spożywczy na tacy szklanej wsunąć do komory urządzenia na poziom 1.

## Pozostałe zastosowania

### Rozmrażanie w programie Mikrofale

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


 Moc mikrofal,  Czas rozmrażania,  Czas wyrównawczy

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





### Suszenie


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

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

- Obrąć i odpestkować produkt do suszenia, jeśli potrzeba, i go rozdrobnić.
- Rozłożyć suszony produkt, w zależności od wielkości możliwie jednowarstwowo, równomiernie na ruszcie lub na tacy szklanej.
- Suszyć maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.  
Wsunąć suszony produkt na poziomy 1+2.  
Gdy stosuje się ruszt i tacę szklaną, wsunąć tacę szklaną pod ruszt.
- Wybrać Termonawiew Plus .
- Zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Obracać suszony produkt na tacy szklanej w regularnych odstępach czasu.


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

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

Program, 🌡️ Temperatura, 🕒 Czas suszenia,  Termonawiew Plus

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

### Wyjmowanie suszu

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

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.


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

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

## Pozostałe zastosowania

### Podgrzewanie


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące produkty spożywcze.

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

Jedzenie dla dzieci i niemowląt należy podgrzewać tylko przez 30-60 sekund z mocą 450 W.


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

 Niebezpieczeństwo zranień przez nadciśnienie w zamkniętych pojemnikach lub butelkach.

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

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

Niebezpieczeństwo zranień przez gorące płyny.

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

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

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

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


### Korzystanie z programu Mikrofale


Program Mikrofale  dobrze się nadaje do podgrzewania.

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

Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.

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

- Ustawić produkt spożywczy do podgrzewania pod przykryciem na tacy szklanej.
- Wsunąć tacę szklaną do komory urządzenia na poziom 1.
- Wybrać Mikrofale .
- W zależności od produktu spożywczego ustawić moc mikrofal i czas przyrządzenia. Wartości dla niektórych produktów spożywczych można znaleźć w tabelach ustawień.
- Obrócić, podzielić lub wymieszać produkty spożywcze wielokrotnie. Mieszać od zewnętrznych warstw do środka, ponieważ brzegi szybciej się podgrzewają.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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




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

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

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

## Pozostałe zastosowania

### Podgrzewanie w programie Mikrofałe

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

 Moc mikrofal,  Czas trwania,  Czas wyrównawczy

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


### Gotowanie

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




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

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

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





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

### Wskazówki

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

## Pozostałe zastosowania

### Gotowanie w programie Mikrofale


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

 Waga,  Czas trwania,  Czas wyrównawczy

<sup>1</sup> Odstawić produkt spożywczy w temperaturze pokojowej. Podczas tego czasu wyrównawczego temperatura rozkłada się równomiernie w produkcie spożywym.




### Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.



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


Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

### Przygotowanie owoców i warzyw

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


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

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

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

## Pozostałe zastosowania

### Korzystanie z programu Termonawiew Plus

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



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


### Pasteryzacja owoców i ogórków

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

### Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

### Korzystanie z programu Mikrofa-le

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



Zmniejszyć moc mikrofal w odpowiednim momencie, żeby uniknąć wykpienia.


### Pasteryzacja owoców i ogórków

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

### Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 czas wygrzewania

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

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

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

### Produkty głęboko mrożone/ Dania gotowe

#### Porady dotyczące ciast, pizzy i bagietek

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

#### Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

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

#### Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

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


## Pozostałe zastosowania


---

### Podgrzewanie naczyń

Do podgrzewania naczyń stosować program Termonawiew Plus .

Podgrzewać wyłącznie naczynia odporne temperaturowo.

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

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

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

- Wyjąć podgrzane naczynie z komory urządzenia.

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.
- Unikać jasnych, cienkościennych form z błyszczących materiałów, ponieważ w jasnych formach uzyskuje się nierównomierne i słabe przyrumienienie. Może się zdarzyć, że potrawa w ogóle nie będzie dopieczona.
- Ciasta w formach prostokątnych lub formach podłużnych najlepiej ustawiać w komorze urządzenia w poprzek, żeby osiągnąć optymalne rozprzewodzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Przy przyrządzaniu frytek, krokietów itp. wyłożyć tacę szklaną papierem do pieczenia.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

### Wybieranie temperatury 🌡️

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

### Wybieranie czasu trwania ⌚

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

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

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

# Pieczenie wypieków

## 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 zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

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

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

### Termonawiew Eco


Można zastosować każdą formę do pieczenia z materiału odpornego temperaturowo.

Stosować ten program do przyrządzania zapiekanek, które powinny uzyskać chrupką powierzchnię.

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

### Mikrofale + Termonawiew

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

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

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

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

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

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

## Porady dotyczące pieczenia mięs

- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzania rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest wymagane.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso pozostaje w środku soczyste. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu,
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt lub otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć je skrawkami masła lub margaryny lub 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 pieczeń z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.

- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

## Wskazówki dotyczące tabel ustawień

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

## Wybieranie temperatury

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

## Wybieranie czasu trwania

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

# Pieczenie mięs

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

## Wskazówki

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

## Wskazówki dotyczące programów


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

## Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

## Termonawiew Plus lub Autopiecznienie

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


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

stanie osiągnięta, piekarnik sam się reguluje w dół na ustawioną temperaturę przyrządzenia (temperaturę kontynuacji pieczenia).

- Do pieczenia należy stosować naczynia z żaroodpornymi uchwyty, jak np. brytfanna, garnek do pieczeni, garnek rzymski lub żaroodporna forma szklana.

- Wsunąć ruszt z potrawą na poziom 1.

## Mikrofale + Termonawiew lub Mikrofale + Autopiecznienie

Te programy **nie nadają się** do pieczenia delikatnego mięsa jak rostbef i polędwica. Mięso zostanie upieczone w środku, zanim uzyska chrupiącą skórkę. Zastosować program Mikrofale + Termonawiew  do szybkiego podgrzewania i gotowania produktów spożywczych z równoczesnym przyrumienianiem. W tym programie oszczędność czasu i energii jest największa.


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

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

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

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



 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

## Porady dotyczące grillowania



- Wstępne rozgrzewanie jest konieczne przy grillowaniu. Do rozgrzewania wybrać program **bez** mikrofal. Rozgrzewać grzałkę 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.
- Generalnie należy grillować na ruszcie.
- Do grillowania posmarować ruszt olejem i położyć na nim potrawę.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.



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

## Wybieranie temperatury

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

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

## Wybieranie poziomu grillowania

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

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

# Grillowanie

## Wybieranie czasu trwania ☺

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

### - rare/rosé

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

### - medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

### - well done/dobrze wypieczone

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

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

## Wskazówki dotyczące programów

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

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

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

## Grill z nawiewem lub Mikrofale + Grill z naw.

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


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

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


## Grill lub Mikrofale + Grill

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. W szczególności front piekarnika zostanie uszkodzony przez środek do czyszczenia piekarników.

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

W niekorzystnych okolicznościach silne zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie piekarnika.

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

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

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

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

# Czyszczenie i konserwacja

- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. gąbek do garnków, używanych gąbek, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących)
  - środków do ścierania zabrudzeń
  - ostrych skrobaków metalowych
  - wełny stalowej
  - punktowego czyszczenia za pomocą środków mechanicznych
  - środków do czyszczenia piekarników \*
  - spirali ze stali szlachetnej
- \* dozwolone przy mocno przywartych zabrudzeniach na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean

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

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

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

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

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

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

## Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń

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

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

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

## Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

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

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

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

# Czyszczenie i konserwacja

## Opuszczanie grzałki grilla

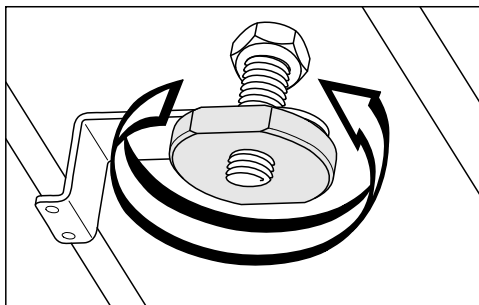
Gdy sufit komory urządzenia jest szczególnie mocno zabrudzony, do czyszczenia można opuścić grzałkę grilla. Sufit komory urządzenia należy czyścić regularnie za pomocą wilgotnej ściereczki lub zmywaka do naczyń.

**⚠** Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Dno komory urządzenia może zostać zarysowane przez upadającą nakrętkę.

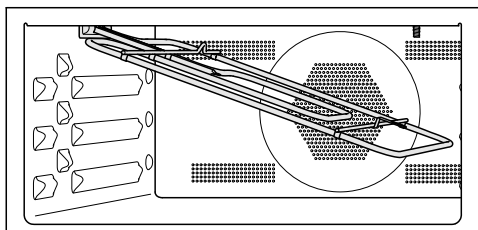
Dla zabezpieczenia można wyłożyć dno komory np. ścierką do naczyń.



- Odkręcić nakrętkę.

Grzałka grilla może zostać uszkodzona.

Nigdy nie naciskać grzałki grilla do dołu na siłę.



- Rozłożyć ostrożnie grzałkę grilla do dołu.

Płyta na suficie komory może zostać uszkodzona.

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

Dioda LED na suficie komory urządzenia może zostać uszkodzona.

W miarę możliwości nie należy czyścić diody LED.




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

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

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

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Wyświetlacz jest ciemny.</b>	Zostało wybrane ustawienie Godzina   Wskazania   Wył. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. ■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina   Wskazania   Wł.
	Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.
<b>Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.</b>	Sygnały dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. ■ Włączyć sygnały dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność   Dźwięki sygnałów.
<b>Komora urządzenia się nie nagrzewa.</b>	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa. ■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel   Tryb pokazowy   Wył.
<b>Nie można uruchomić żadnego procesu.</b>	W procesie z mikrofalami drzwiczki są wciąż otwarte. ■ Sprawdzić, czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
	W procesie z mikrofalami nie jest ustawiona moc mikrofal ani czas trwania. ■ Sprawdzić, czy ustawiona jest moc mikrofal lub czas trwania.
	Nie zostały jeszcze wprowadzone wszystkie wymagane ustawienia dla procesu w programie z mikrofalami. ■ Sprawdzić, czy została ustawiona moc mikrofal, czas trwania i temperatura.


## Co robić, gdy...


Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Przyciski dotykowe nie reagują.</b></p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wyl. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku, wybrać ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wł.</li> </ul> <p>Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka.</li> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li> </ul> <p>Wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naciskać przycisk wł./wyl. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.</li> </ul>
<p>Naciskać „OK” przez 6 s <b>pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.</b></p>	<p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.</li> <li>■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo   Blokada uruchomienia    Wyl.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Awaria zasilania.</p>	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie.</li> <li>■ Uruchomić ponownie proces.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się</b> 12:00.</p>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić ponownie godzinę i datę.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> 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"> <li>■ Potwierdzić za pomocą OK.</li> </ul> <p>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.</p>



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

## Co robić, gdy...

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

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.</b></p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   „Wł.” na 15 sekund</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł.</li> </ul>
<p><b>Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone lub się nie włącza.</b></p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   Wyl.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy .</li> <li>■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł. lub „Wł.” na 15 sekund.</li> </ul>
	<p>Oświetlenie w komorze urządzenia jest uszkodzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul>

## Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

## Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

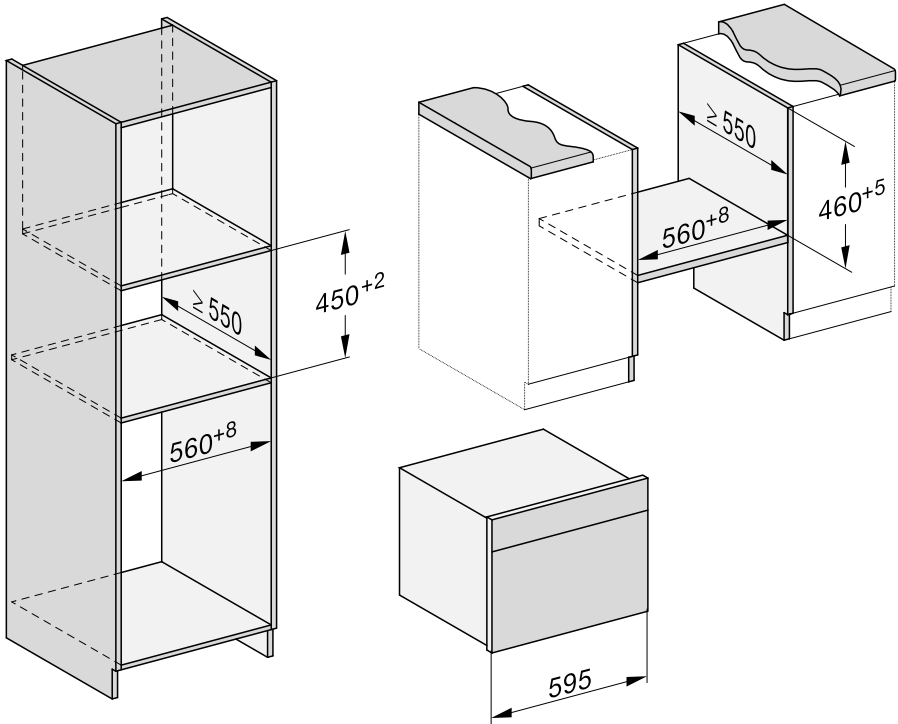
Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

## Wymiary do zabudowy

Wymiary podane są w mm.

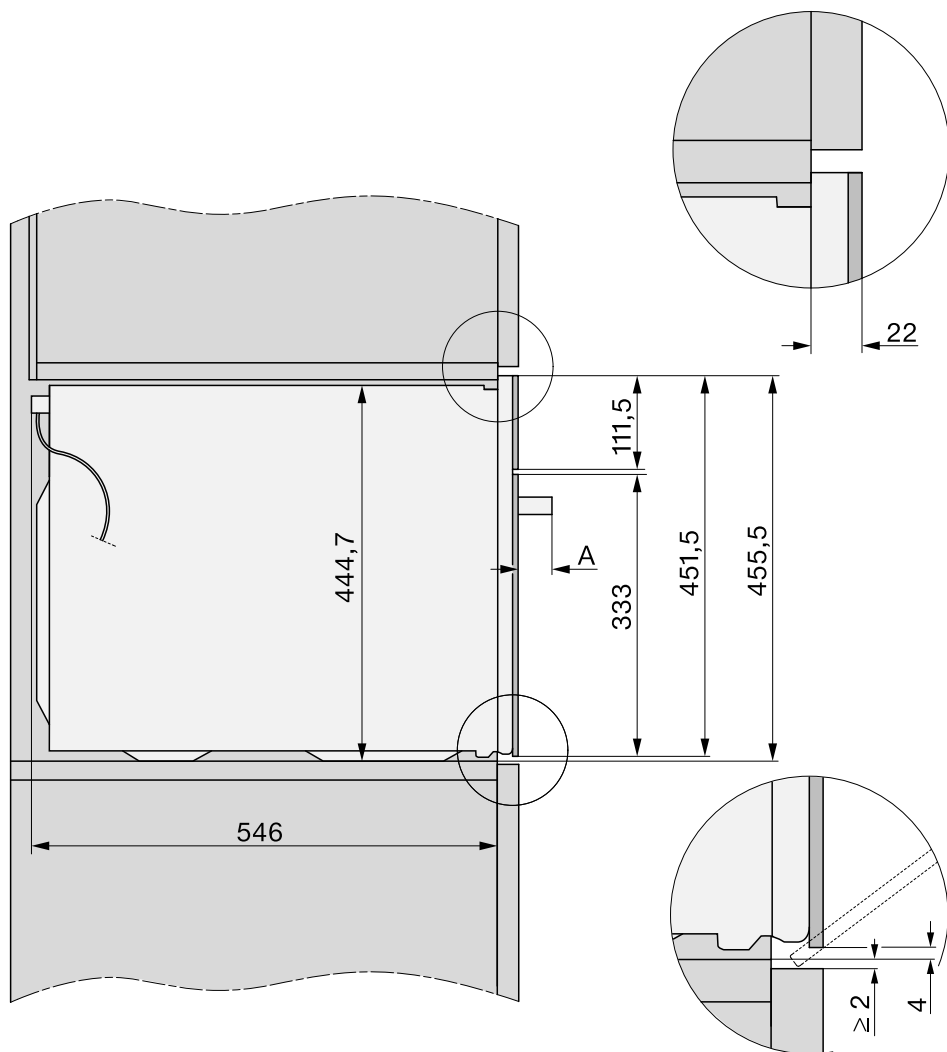
### Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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



# Instalacja

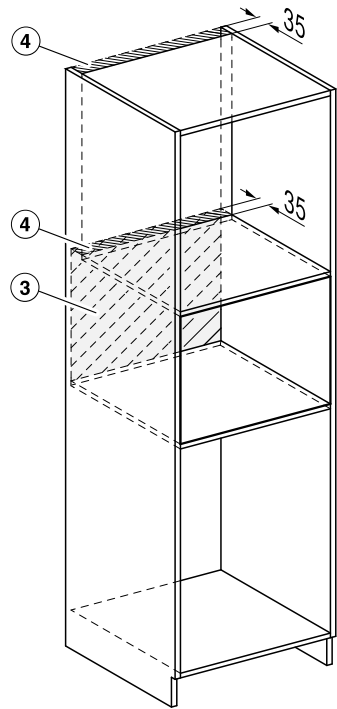
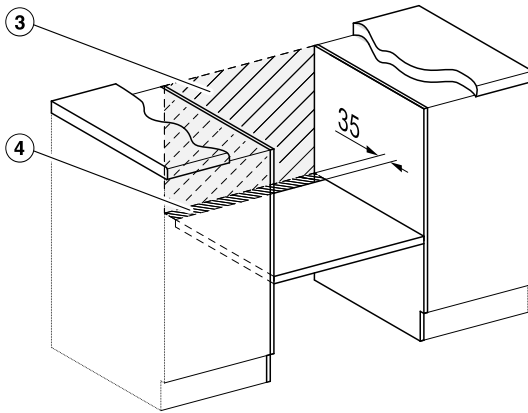
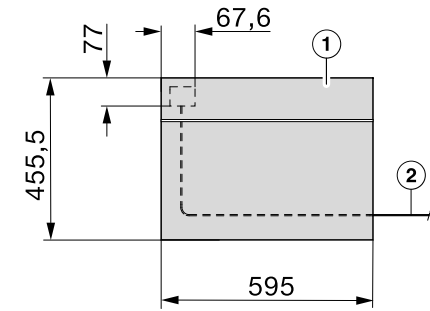
## Widok z boku



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Przyłącza i wentylacja



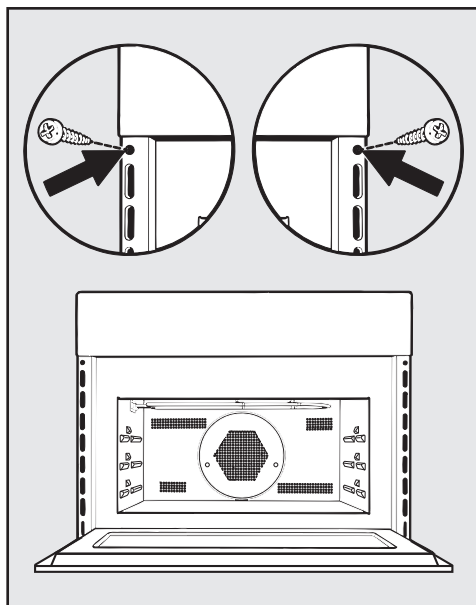
- ① Widok z przodu
- ② Przewód przyłączeniowy, długość = 2000 mm
- ③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze
- ④ Wycięcie pod wentylację min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalacja

---

## Zabudowa piekarnika

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



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



## Podłączenie elektryczne

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

Zabezpieczenie musi wynosić przynajmniej 16 A.

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

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

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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

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

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

















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









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

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

# Tabele ustawień

## Ciasto ucierane

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









 Program,  Temperatura,  Moc mikrofal,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Mikrofales + Termonawiew, ✓ Wł., - Wyl.







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

1 Ustawić formę do pieczenia pośrodku na tacy szklanej.

2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

## Ciasto zagniatane

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Placuszki (1 taca szklana)		140–150	✓	2	20–30
Ciasteczka wyciskane (1 taca szklana)*		140	–	2	40–50
Ciasteczka wyciskane (2 tace szklane)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Spody tortowe (forma do spodów tortowych, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Sernik (tortownica, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Szarlotka (tortownica, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Szarlotka z pokryciem (tortownica, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Ciasto owocowe z polewą (tortownica, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Ciasto owocowe z polewą (1 taca szklana)		150–160	✓	2	55–65
Kruche ciasto słodkie (1 taca szklana)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termo-nawiew Plus, ✓ Wł., – Wył.


















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

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

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










## Tabele ustawień

### Ciasto drożdżowe

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










 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Mikrofalas + Termonawiew, ✓ Wł., – Wył.







### Ciasto serowo-olejowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Ciasto owocowe (1 taca szklana)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynekowe (1 taca szklana)		150–160	✓	2	25–35

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Mikrofalas + Termonawiew, ✓ Wł., – Wył.

## Ciasto biszkoptowe










Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Spody biszkoptowe (2 jajka, tortownica, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Spody biszkoptowe (4 jajka, tortownica, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Biszkopt (tortownica, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biszkopt (1 taca szklana)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22







 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termo-nawiew Plus, ✓ Wł., – Wył.

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

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















## Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka










Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Ptysie (1 taca szklana)		160–170	✓	2	30–40
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 taca szklana)		170–180	✓	2	25–35
Makaroniki (1 taca szklana)		120–130	✓	2	35–45
Bezy (1 taca szklana, 6 sztuk à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termo-nawiew Plus, ✓ Wł., – Wył.

## Tabele ustawień

### Pikantne przekąski












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









 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Mikrofales + Termonawiew,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ Wł., – Wył.

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

- 1 Wybrać podany poziom grillowania.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 4 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

## Wołowina











Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rostbef, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Burgery <sup>*,1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Kotlety mielone <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–









 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>8</sup> Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grill duży, ✓ Wł., – Wył.

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

- Zastosować ruszt i tacę szklaną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Wybrać podany poziom grillowania.
- Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Obrócić potrawę, gdy jest wystarczająco przyrumieniona (1: czas grillowania strona 1, 2: czas grillowania strona 2).
- Jeśli dysponują Państwo oddzielnym piezoniemierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

## Cielęcina














Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Duszona pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Polędwica cielęca, ok. 1 kg (taca szklana)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75










 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>3</sup> Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus, <sup>3</sup> Mikrofała + Termonawiew, ✓ Wł., – Wył.

- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Jeśli dysponują Państwo oddzielnym piezoniemierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

# Tabele ustawień

## Wieprzowina













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










 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>7</sup> Temperatura wewnętrzna, <sup>1</sup> Mikrofal + Autopiecz,  Mikrofal + Termonaw, <sup>2</sup> Grill duży, ✓ Wł., – Wyl.

- 1 Stosować naczynia odporne na działanie mikrofal.
- 2 Wybrać podany poziom grillowania.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 4 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 5 Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.
- 7 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.



## Jagnięcina, dziczyzna

















Potrawa (wyposażenie)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Karczek jagnięcy bez kości (ruszt na tacy szklanej)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Comber z jelenia bez kości (brytfanna)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Comber z sarny bez kości (taca szklana)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90












 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Mikrofale + Autopiecznienie,  Termonawiew Plus,  Autopiecznienie, ✓ Wł., – Wył.

- 1 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- 3 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 4 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomerzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

# Tabele ustawień

## Drób, ryby














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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>4</sup> Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Mikrofales + Autopieczenie,  Grill z nawiewem, <sup>\*</sup> Mikrofales + Grill z naw.,  Mikrofales + Termonawiew, ✓ Wł., – Wył.

\* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według EN 60705.

- 1 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- 2 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.
- 3 Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.
- 4 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

## Potrawy testowe wg EN 60350-1












Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Babeczki (1 taca szklana <sup>1</sup> )		150	-	2	25–35
Babeczki (2 tace szklane <sup>1</sup> )		140	-	2+3	35–45
Ciasteczka wyciskane (1 taca szklana <sup>1</sup> )		140	-	2	40–50
Ciasteczka wyciskane (2 tace szklane <sup>1</sup> )		140	-	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Szarlotka (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
Biszkopt (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	-	2	20–30
Tosty (ruszt <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	-	2	2–3
Burgery (ruszt <sup>1</sup> na tacy szklanej <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	-	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>








 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>3</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Ternowawiew Plus,  Grill duży,  Wł., - Wył.

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

## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe wg EN 60705 (program Mikrofale )

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

 Program,  Moc mikrofal,  Czas rozmrażania lub przyrządzania,  Czas wyrównawczy,  Mikrofale,  Mikrofale + Termonawiew,  Mikrofale + Grill z naw.

- 1 W miarę możliwości obrócić potrawę/mrożonkę po upływie połowy czasu.
- 2 Podczas tego czasu wyrównawczego odstawić potrawę w temperaturze pokojowej, żeby temperatura rozłożyła się równomiernie w produkcie spożywczym.
- 3 Wsunąć tacę szklaną na poziom 1 i ustawić na niej pośrodku naczynie.

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

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

- Produkty, Pobieranie, na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl)
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie [www.miele.pl/domestic/materialy-informacyjne-miele-385.htm](http://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

## Prawa autorskie i licencje

---

Do obsługi i sterowania modułem komunikacyjnym Miele używa oprogramowania własnego lub obcego, które nie jest objęte tak zwaną licencją open source. To oprogramowanie i jego elementy są chronione prawem autorskim. W związku z tym należy respektować prawa autorskie Miele i osób trzecich.

Ponadto moduł komunikacyjny zintegrowany w urządzeniu zawiera również elementy oprogramowania, objęte licencją open source. Informacje dotyczące elementów objętych licencją open source, adnotacje o prawach autorskich, kopie każdorazowo obowiązujących warunków licencyjnych i ewentualnie inne informacje można wywołać lokalnie po wpisaniu adresu IP do przeglądarki internetowej ([http\[s\]://<adres ip>/Licenses](http[s]://<adres ip>/Licenses)). Podane tam warunki odpowiedzialności i gwarancji obowiązujące w ramach licencji open source mają zastosowanie wyłącznie w stosunku do właścicieli praw autorskich.

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

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

pl-PL

M.-Nr 11 236 000 / 12