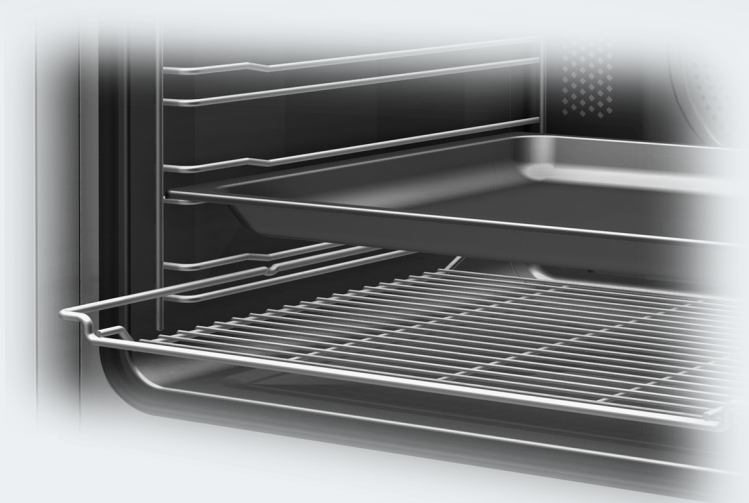




Instrukcja użytkowania i montażu Piekarnik



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

Spis treści

| | |
|---|----|
| Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia | 5 |
| Ochrona środowiska naturalnego | 14 |
| Przegląd | 15 |
| Piekarnik | 15 |
| Elementy sterowania piekarnika | 16 |
| Programator | 17 |
| Pokrętło wyboru temperatury  | 17 |
| Zegar sterujący | 17 |
| Wyświetlacz | 17 |
| Przyciski dotykowe | 17 |
| Wyposażenie | 18 |
| Tabliczka znamionowa | 18 |
| Zakres dostawy | 18 |
| Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe | 18 |
| Zabezpieczenia | 26 |
| Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean | 26 |
| Pierwsze uruchomienie | 27 |
| Przed pierwszym uruchomieniem | 27 |
| Pierwsze nagrzewanie piekarnika | 28 |
| Przegląd programów | 29 |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii | 30 |
| Obsługa | 32 |
| Obsługa uproszczona | 32 |
| Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika | 32 |
| Zegar sterujący | 33 |
| Wyświetlacz | 33 |
| Symbole na wyświetlaczu | 33 |
| Przyciski dotykowe | 33 |
| Zasada ustawiania czasu | 34 |
| Wyświetlanie czasów | 34 |
| Po upływie czasów | 34 |
| Korzystanie z minutnika  | 35 |
| Ustawianie czasu minutnika | 35 |
| Zmiana czasu minutnika | 36 |
| Kasowanie czasu minutnika | 36 |

| | |
|---|----|
| Automatyczne włączanie i wyłączanie programów | 37 |
| Ustawianie czasu trwania programu | 37 |
| Po upływie czasu trwania programu: | 38 |
| Ustawianie czasu trwania i czasu zakończenia programu | 38 |
| Zmiana czasu trwania programu | 39 |
| Kasowanie czasu trwania programu | 40 |
| Kasowanie czasu zakończenia programu | 40 |
| Zmiana godziny | 41 |
| Zmiana ustawień | 42 |
| Przegląd ustawień | 43 |
| Pieczenie wypieków | 44 |
| Porady dotyczące wypieków | 44 |
| Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami | 44 |
| Wskazówki dotyczące programów | 45 |
| Pieczenie mięs | 46 |
| Porady dotyczące pieczenia mięs | 46 |
| Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami | 47 |
| Wskazówki dotyczące programów | 48 |
| Grillowanie | 49 |
| Porady dotyczące grillowania | 49 |
| Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami | 49 |
| Wskazówki dotyczące programów | 50 |
| Pozostałe zastosowania | 51 |
| Rozmrażanie | 51 |
| Pieczenie delikatne | 52 |
| Pasteryzacja | 53 |
| Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe | 55 |
| Podgrzewanie naczyń | 55 |
| Czyszczenie i konserwacja | 56 |
| Nieodpowiednie środki czyszczące | 56 |
| Usuwanie normalnych zabrudzeń | 57 |
| Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip) | 58 |
| Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip | 59 |
| Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną | 59 |
| Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp. | 59 |
| Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu | 60 |
| Zdejmowanie drzwiczek | 61 |
| Rozbieranie drzwiczek | 62 |
| Zakładanie drzwiczek | 64 |

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip | 65 |
| Demontaż ścianki tylnej..... | 65 |
| Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla..... | 66 |
| Co robić, gdy..... | 67 |
| Serwis | 70 |
| Kontakt w przypadku wystąpienia usterki..... | 70 |
| Gwarancja | 70 |
| Instalacja | 71 |
| Wymiary do zabudowy | 71 |
| Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej | 71 |
| Widok z boku H 22xx | 72 |
| Widok z boku H 25xx, H 27xx, H 28xx..... | 73 |
| Przyłącza i wentylacja | 74 |
| Zabudowa piekarnika..... | 75 |
| Podłączenie elektryczne | 76 |
| Tabele ustawień | 77 |
| Ciasto ucierane..... | 77 |
| Ciasto zagniatane..... | 78 |
| Ciasto drożdżowe..... | 79 |
| Ciasto serowo-olejowe..... | 80 |
| Ciasto biszkoptowe | 81 |
| Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka..... | 82 |
| Pikantne przekąski | 83 |
| Wołowina..... | 84 |
| Cielęcina..... | 85 |
| Wieprzowina..... | 86 |
| Jagnięcina, dziczyzna | 87 |
| Drób, ryby..... | 88 |
| Informacje dla instytutów testowych | 89 |
| Potrawy testowe wg EN 60350-1 | 89 |
| Klasa efektywności energetycznej | 90 |
| Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych | 90 |

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ 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.

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.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Piekarnik rozgrzewa się na szybie drzwiczek, panelu sterowania i otworach wylotowych dla powietrza z komory urządzenia. Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.

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

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

Bezpieczeństwo techniczne

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

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

▶ Niezawodna i bezpieczna praca piekarnika jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy piekarnik jest podłączony do publicznej sieci elektrycznej.

▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.

▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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 być całkowicie odłączony od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...?“ Należy to zapewnić w następujący sposób:
 - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub





Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

Prawidłowe użytkowanie

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Przy grillowaniu produktów spożywczych zbyt długi czas grillowania prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu grillowanego produktu. Przestrzegać zalecanych czasów przyrządzenia.
- ▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania. Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zamiast tego zastosować programy Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne .
- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Zator cieplny może spowodować pęknięcie lub odpryskiwanie dna komory urządzenia. Nigdy nie wykładać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco .
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.
- ▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkty spożywcze lub je mieszać, żeby zostały równomiernie podgrzane.
- ▶ Naczynia z tworzyw sztucznych nieodpowiednie do piekarników topią się w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić piekarnik lub zacząć się palić.
Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki. O otwarte drzwiczki można się uderzyć lub potknąć. Nie pozostawiać drzwiczek otwartych bez potrzeby.
- ▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik może zostać uszkodzony.

Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:

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

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.
- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“). Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.
- ▶ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna może zostać zdemontowana do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż ścianki tylnej“). Zamontować z powrotem prawidłowo tylną ściankę i nigdy nie używać piekarnika bez zamontowanej tylnej ścianki.
- ▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości. Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

Wyposażenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne przęty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

Ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania transportowego

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

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

Utylizacja starego urządzenia

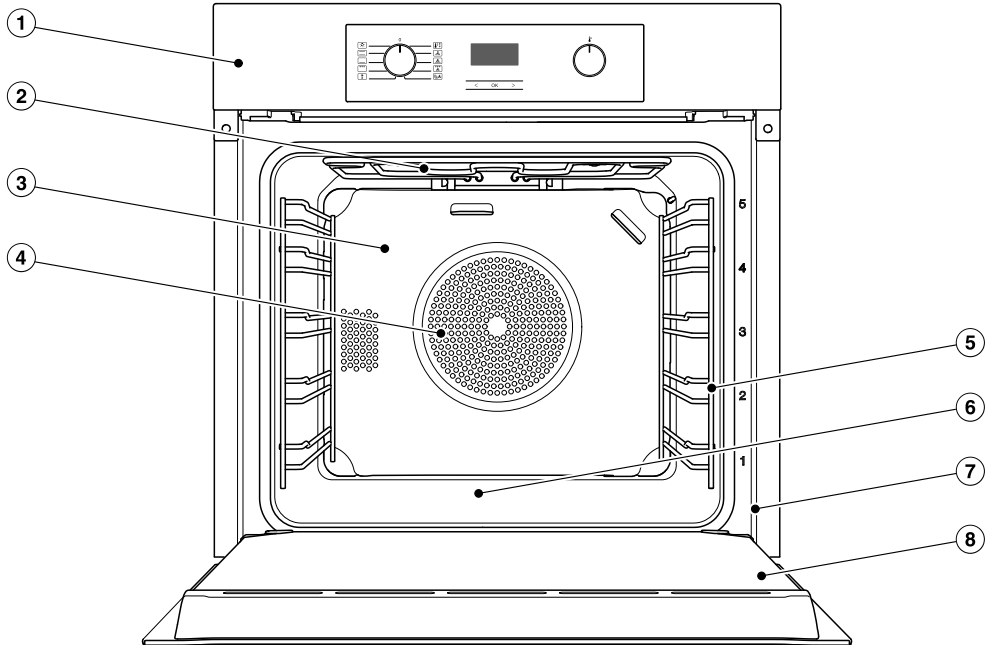
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



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

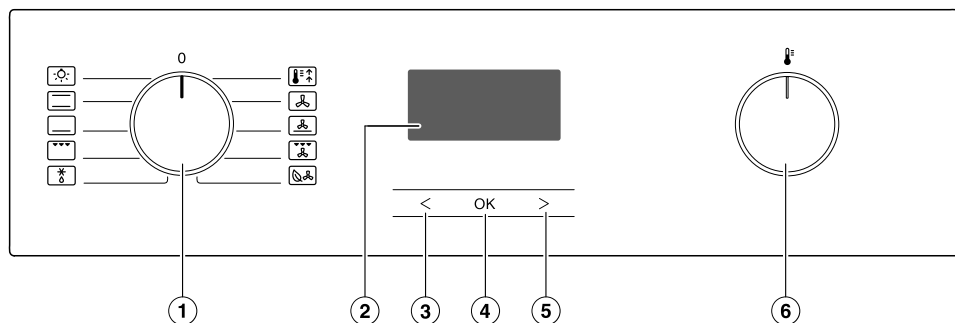
Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Piekarnik



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

Elementy sterowania piekarnika



- ① Programator do wybierania programów
- ② Zegar sterujący do wskazywania godziny i ustawień
- ③ Przycisk dotykowy < do zmieniania czasów i ustawień
- ④ Przycisk dotykowy OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑤ Przycisk dotykowy > do zmieniania czasów i ustawień
- ⑥ Pokrętko wyboru temperatury do ustawiania temperatury











Programator

Za pomocą programatora wybiera się programy i włącza oddzielnie oświetlenie komory urządzenia.



Można go obracać dookoła w prawo i w lewo.


Gdy znajduje się on w pozycji **0**, można go schować przez naciśnięcie.

Programy

-  Oświetlenie
-  Grzanie górne i dolne
-  Grzanie dolne
-  Grill duży
-  Rozmrażanie
-  Booster
-  Termonawiew Plus
-  Intensywny
-  Grill z nawiewem
-  Termonawiew Eco

Pokrętko wyboru temperatury

Gdy zostanie wybrany program, wówczas na wyświetlaczu pojawia się temperatura proponowana i symbol . Pokrętko wyboru temperatury  umożliwia zmianę temperatury do procesu przyrządzania w krokach co 5 °C.

Pokrętko wyboru temperatury  można obracać w prawo lub w lewo i schować w każdej pozycji przez naciśnięcie.

Zegar sterujący

Zegar sterujący obsługuje się poprzez **wyświetlacz i przyciski dotykowe** **<**, **OK** i **>**.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna godzina lub ustawienia.

Wyświetlacz zostaje lekko przyciemniony, gdy nie dokonuje się żadnych ustawień.

Dalsze informacje znajdują się w rozdziale „Zegar sterujący“.

Przyciski dotykowe

Przyciski dotykowe reagują na naciśnięcie palcem. Każde naciśnięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem.

Ten dźwięk przycisków można wyłączyć, wybierając dla ustawienia **P 4** status **5 1** (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).

Wyposażenie

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

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

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

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

Zakres dostawy

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

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie jest uzależnione od modelu.

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


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

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

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

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

Prowadnice boczne

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

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

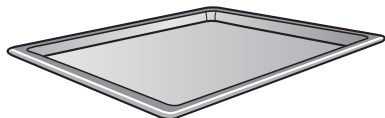
Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

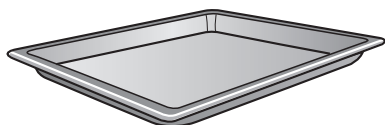
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

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

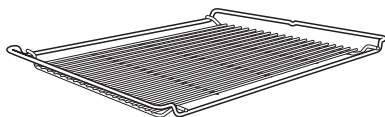
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 71:



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

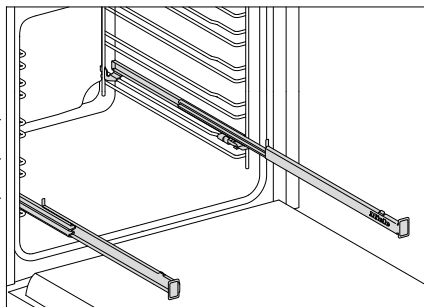
Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

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



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

Wysuwki FlexiClip HFC 70-C

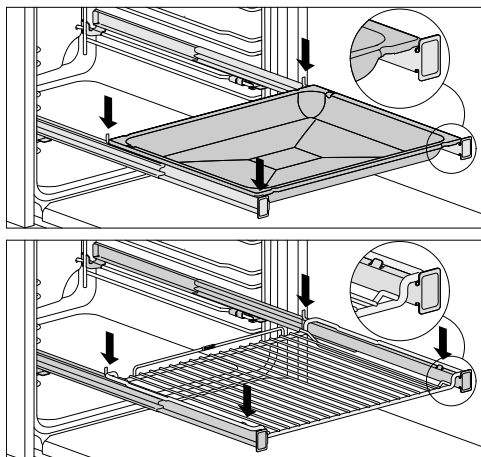


Wysuwki FlexiClip mogą zostać zamontowane wyłącznie na poziomach 1, 2, i 3.

Wysuwki FlexiClip mogą zostać całkowicie wysunięte z komory urządzenia i umożliwiają dobry wgląd na potrawę.

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

Wyposażenie



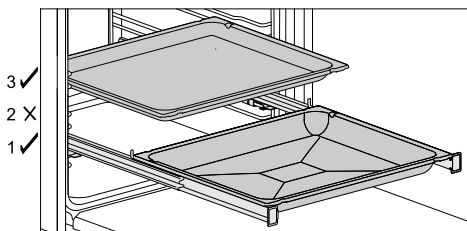
Aby wyposażenie nie zsunęło się przypadkowo, należy:

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

Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

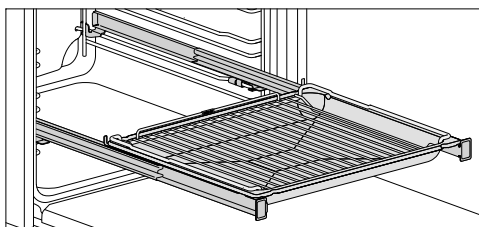
Ponieważ wysuw FlexiClip montuje się na górnym pręcie poziomu wsuwania, zmniejsza się odstęp do znajdującego się powyżej poziomu. Zbyt mały odstęp może mieć wpływ na rezultaty procesów odbywających się w piekarniku.

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



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

Blachę uniwersalną z nałożonym rusztem można stosować na wysuwach FlexiClip.



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

Montaż wysuw FlexiClip

! Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

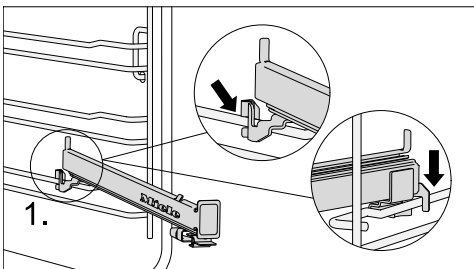
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

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

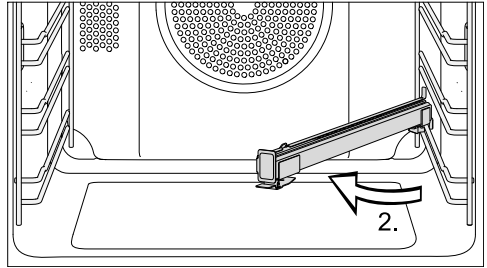
Jeden poziom prowadnic bocznych składa się z dwóch prętów. Wysuw FlexiClip montuje się zawsze na górnym pręcie danego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

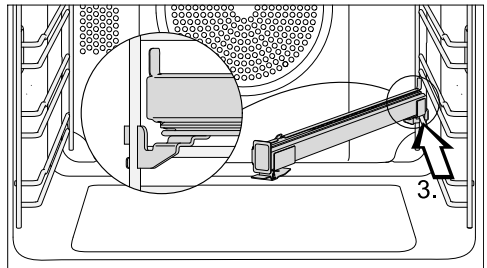
Nie rozkładać wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



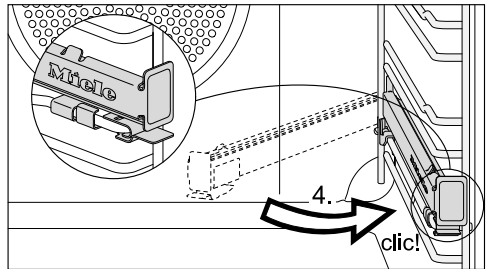
- Zaczepić wysuw FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).



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



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



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

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

Wyposażenie

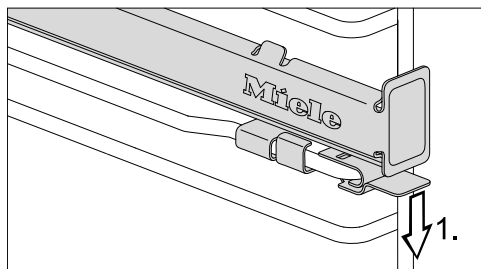
Demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

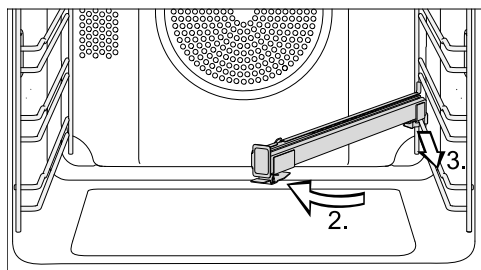
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



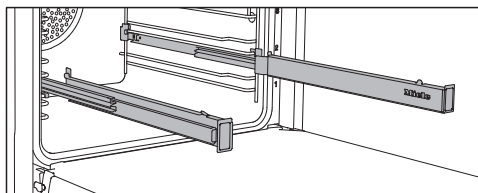
- Nacisnąć do dołu wypustkę wysuw FlexiClip (1.).



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

- Podważyć wysuwę FlexiClip z pręta i ją wyjąć.

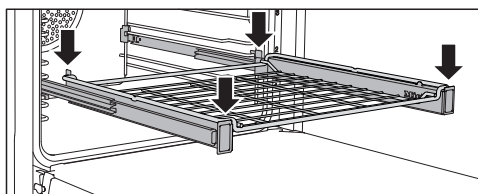
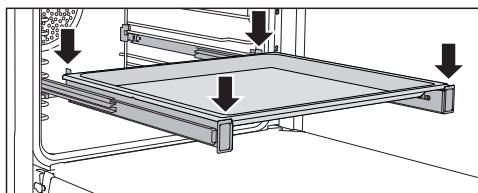
Wysuw FlexiClip HFC 7x



Wysuw FlexiClip można stosować na poziomach 1–4.


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

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



Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

Montaż i demontaż wysuw FlexiClip

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

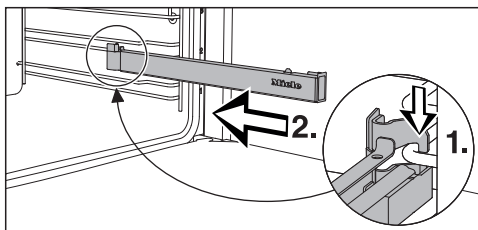
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

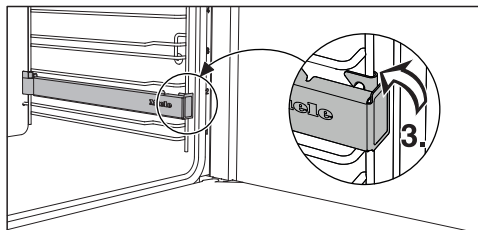
Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

Wysuwę FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

Nie rozkładać wysuw podczas montażu lub demontażu.



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

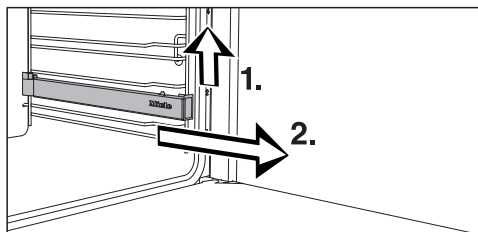


- Zatrzasnąć wysuwę FlexiClip na dolnym pręcie poziomu (3.).

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

Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuwę FlexiClip:

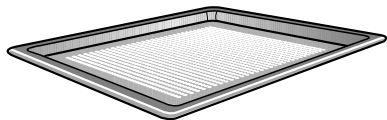
- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.



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

Wyposażenie

Blacha do pieczenia Gourmet, z perforacją HBBL 71



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

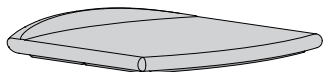
Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.

Blachę do pieczenia Gourmet można także zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

Kamień do pieczenia HBS 60



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

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

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

Okrągłe formy do pieczenia



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

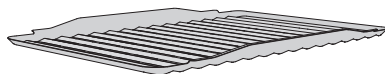
Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1 została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek. Drobna perforacja poprawia przyrumienienie od spodu.

Można ją również zastosować do suszenia/odpestkowania.

Emaliowana powierzchnia obu form do pieczenia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

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

Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

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

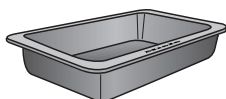
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

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

Głębokość:
22 cm

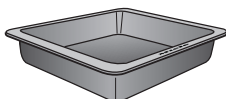
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



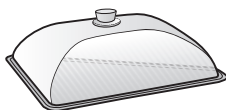
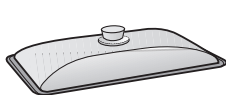
HBD 60-22

Głębokość:
35 cm

HUB 5001-XL*

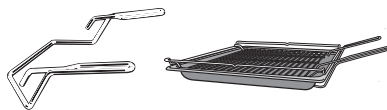


HBD 60-35



* do indukcyjnych płyt grzejnych

Uchwyt do wyjmowania HEG



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

Wyposażenie z emalią katalityczną

Powierzchnie z emalią katalityczną czyszczą się samoczynnie w wysokich temperaturach z zabrudzeń z oleju i tłuszczu. Przeczytać wskazówki w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.

- Ścianki boczne

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

- Ścianka tylna

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


Przy zamówieniu należy koniecznie podać oznaczenie modelu posiadanego piekarnika.

Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofibrowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

Wyposażenie

Zabezpieczenia

- **Blokada uruchomienia**  dla piekarnika (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).
- **Wentylator chłodzący**
Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w każdym procesie przyrządzania. Troszczy się on o to, żeby gorące powietrze z komory piekarnika zostało zmieszane z zimnym powietrzem z pomieszczenia, zanim wydostanie się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami i panelem sterowania. Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony, żeby w komorze piekarnika, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć. Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie po pewnym czasie.
- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa zostaje uaktywnione, gdy piekarnik jest używany przez niezwykle długi okres czasu. Długość tego okresu zależy od wybranego programu.
- **Wentylowane drzwiczki**
Drzwiczki są skonstruowane z szyb szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba drzwiczek pozostaje chłodna. Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

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

Przed pierwszym uruchomieniem

⚠ Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w stanie zabudowanym.

- Wysunąć pokrętła programatora i temperatury przez naciśnięcie, jeśli są schowane.

Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy pokrętło programatora jest ustawione w pozycji **0**.

- Ustawić godzinę.

Ustawianie godziny po raz pierwszy

Godzina jest wyświetlana w formacie 24-godz.



Po podłączeniu do sieci elektrycznej na wyświetlaczu miga 12:00.

Godzinę ustawia się blokowo: najpierw godziny, następnie minuty.

- Potwierdzić za pomocą **OK**.

12:00 świeci się stale, a ⏸ miga.

- Potwierdzić za pomocą **OK**, dopóki ⏸ miga.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- Ustawić godziny za pomocą **<** lub **>**.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Godziny zostają zapamiętane i zaczynają migać cyfry bloku minutowego.

- Ustawić minuty za pomocą **<** lub **>**.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Godzina zostaje zapamiętana.

Godzina może być również wyświetlana w formacie 12-godz., gdy dla ustawienia P 2 wybierze się status 12 (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).


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.
- Przed nagrzewaniem wyczyścić komorę urządzenia wilgotną ściereczką z ewentualnego kurzu i resztek opakowania.
- Zamontować wysuwy FlexiClip (jeśli występują) na prowadnicach bocznych i wsunąć wszystkie blachy oraz ruszt.
- Wybrać program Termonawiew Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C). Miga symbol .

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

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

Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.










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

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

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





Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.

Przegląd programów

| Programy | Wartość propo- nowana | Zakres |
|---|--------------------------|------------|
| Termonawiew Plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Intensywny  | 170 °C | 50–250 °C |
| Termonawiew Eco  | 190 °C | 100–250 °C |
| Rozmrażanie  | 25 °C | 25–50 °C |
| Booster  | 160 °C | 100–250 °C |
| Grzanie górne i dolne  | 180 °C | 30–250 °C |
| Grzanie dolne  | 190 °C | 100–250 °C |
| Grill duży  | 240 °C | 200–250 °C |
| Grill z nawiewem  | 200 °C | 100–250 °C |

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Procesy przyrządzania

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

Wykorzystanie ciepła resztkowego

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

Tryb oszczędzania energii

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

Obsługa

Obsługa uproszczona

- Wstawić potrawę do komory urządzenia.

- Wybrać żądany program za pomocą programatora.

Pojawia się temperatura proponowana.

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

- Zmienić temperaturę za pomocą pokrętki wyboru temperatury, jeśli potrzeba.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

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




- Po nagrzewaniu obrócić pokrętkę programatora na pozycję **0**.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.

Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika


Program Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.


Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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


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

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą programu Booster  można skrócić fazę nagrzewania.

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

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

- Wybrać Booster .
- Wybrać temperaturę.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury zmienić na żądany program.
- Wstawić potrawę do komory urządzenia.

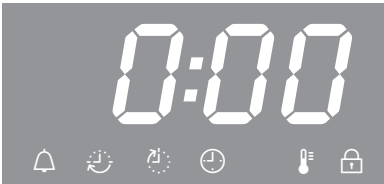
Zegar sterujący oferuje następujące funkcje:

- wyświetlanie godziny
- korzystanie z minutnika
- automatyczne włączanie i wyłączenie programów
- zmiana różnych ustawień *P*

Obsługa zegara sterującego odbywa się poprzez **wyświetlacz** oraz **przyciski** <, OK i >.

Do dostępnych funkcji są przyporządkowane symbole.

Wyświetlacz



Symbole na wyświetlaczu

W zależności od pozycji programatora \circ i/lub naciśnięcia jednego z przycisków dotykowych wyświetlane są następujące symbole:

| Symbol/Funkcja | | \circ |
|----------------|---------------------------|----------|
| | Minutnik | dowolnie |
| | Czas trwania programu | Program |
| | Czas zakończenia programu | |
| | Temperatura | 0 |
| | Godzina | |
| <i>P</i> | Ustawienie | |
| <i>S</i> | Status ustawienia | |
| | Blokada uruchomienia | |

Daną funkcję można ustawić lub zmienić tylko w przyporządkowanej pozycji pokręta programatora.

Przyciski dotykowe

| Przycisk dotykowy | Zastosowanie |
|-------------------|--|
| < | <ul style="list-style-type: none"> - zaznaczanie funkcji - zmniejszanie czasów - wywoływanie ustawień <i>P</i> - zmiana statusu <i>S</i> ustawienia <i>P</i> |
| > | <ul style="list-style-type: none"> - zaznaczanie funkcji - zwiększanie czasów - zmiana statusu <i>S</i> ustawienia <i>P</i> |
| OK | <ul style="list-style-type: none"> - wywoływanie funkcji - zapamiętywanie ustawionych czasów i zmienionych ustawień - wywoływanie ustawionych czasów |

Godziny, minuty lub sekundy ustawia się za pomocą przycisku dotykowego < lub > w krokach jednostkowych. Jeśli naciśnięty przycisk dotykowy zostanie przytrzymany dłużej, odliczanie przyspiesza.

Zegar sterujący

Zasada ustawiania czasu

Zasadniczo czasy ustawia się blokowo:

- w przypadku aktualnej godziny i czasów programów najpierw godziny, następnie minuty,
- w przypadku minutnika najpierw minuty, potem sekundy.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawiają się funkcje odpowiadające pozycji pokrętkła programatora (Δ, ⌚, ⌚ lub ⌚).

- Zaznaczyć wybraną funkcję za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

Odpowiedni symbol miga przez ok. 15 sekund.

- Potwierdzić za pomocą OK, dopóki symbol miga.

Funkcja zostaje wywołana i miga lewy blok cyfrowy.

Czas można ustawić tylko wtedy, gdy migają cyfry. Po upływie tego czasu funkcja musi zostać ponownie wywołana.

- Ustawić żądaną wartość za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Prawy blok cyfrowy miga.

- Ustawić żądaną wartość za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Państwa ustawienia zostają zachowane.

Wyświetlanie czasów

Gdy czasy zostały ustawione, wskazują na to symbole Δ i ⌚ lub ⌚.

Jeśli korzysta się równocześnie z funkcji minutnika Δ, czasu trwania programu ⌚ i czasu zakończenia programu ⌚, najpierw pokazywany jest czas, który został ustawiony jako ostatni.

Gdy został ustawiony czas trwania programu, nie może być wyświetlana aktualna godzina.

Po upływie czasów

Gdy upłynie czas, miga odpowiedni symbol i rozlega się sygnał, gdy dźwięk sygnału jest włączony (patrz rozdział „Zegar sterujący“, „Zmiana ustawień“).

- Potwierdzić za pomocą OK.

Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Korzystanie z minutnika

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


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

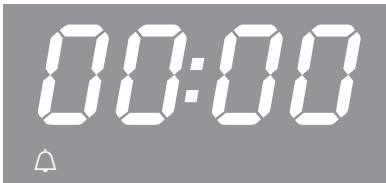
Minutnik może zostać ustawiony maksymalnie na 99 minut i 59 sekund.

Ustawianie czasu minutnika

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



- Naciskać przycisk dotykowy < dotąd, aż zacznie migać .
- Potwierdzić za pomocą OK.



Pojawia się *00:00* i migają cyfry bloku minutowego.

Gdy przycisk dotykowy < zostanie naciśnięty po raz pierwszy, pojawiają się najpierw dwie kreski, a przy następnym naciśnięciu maksymalna możliwa wartość bloku minutowego *99*.



- Ustawić minuty za pomocą przycisku dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.


Minuty zostają zapamiętane i zaczynają migać cyfry bloku sekundowego.



- Ustawić sekundy za pomocą przycisku dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.



Czas minutnika zostaje zapamiętany i jest odliczany w krokach sekundowych.

Symbol  wskazuje na włączony minutnik.

Zegar sterujący

Po upływie czasu minutnika:

- Miga \triangle .
- Czas jest odliczany w górę.
- Przez ok. 7 minut rozlega się sygnał, gdy dźwięk sygnału jest włączony (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).

- Potwierdzić za pomocą OK.

Sygnaly akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

Jeśli nie zostały ustawione żadne czasy przyrządzenia, pojawia się aktualna godzina.

Zmiana czasu minutnika

- Naciskać przycisk dotykowy < dotąd, aż zacznie migać \triangle .

Pojawia się ustawiony czas minutnika.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku minutowego zaczynają migać.

- Ustawić minuty za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku sekundowego zaczynają migać.

- Ustawić sekundy za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany i jest odliczany w krokach sekundowych.

Kasowanie czasu minutnika

- Naciskać przycisk dotykowy < dotąd, aż zacznie migać \triangle .

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku minutowego zaczynają migać.

- Za pomocą przycisku dotykowego < zmniejszyć minuty na 00 lub korzystając z przycisku dotykowego > zwiększyć minuty na 99.

Przy następnym naciśnięciu poszczególnych przycisków dotykowych zamiast cyfr bloku minutowego pojawiają się dwie kreski:



- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostają wyświetlone cztery kreski:



- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Jeśli nie zostały ustawione żadne czasy przyrządzenia, pojawia się aktualna godzina.

Automatyczne włączanie i wyłączenie programów

We wszystkich programach za wyjątkiem Grill duży [☐☐☐] i Grill z nawiewem [☐☐☐☐] procesy można automatycznie wyłączać lub włączać i wyłączać.

W tym celu po wybraniu programu i temperatury należy ustawić czas trwania programu lub czas trwania i czas zakończenia programu.

Czas trwania programu, który można ustawić dla programu, wynosi maksymalnie 11 godzin i 59 minut.

Automatyczne włączanie i wyłączenie procesu jest warto zalecania przy pieczeniu mięs.

Pieczenie wypieków nie powinno być programowane ze zbyt dużym wyprzedzeniem. Ciasto mogłoby obeschnąć, co wpływa negatywnie na działanie środków spulchniających.

Ustawianie czasu trwania programu

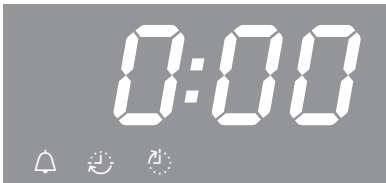
Przykład: Ciasto wymaga 1 godziny i 5 minut czasu pieczenia.

- Wstawić potrawę do komory urządzenia.

- Wybrać program i temperaturę.

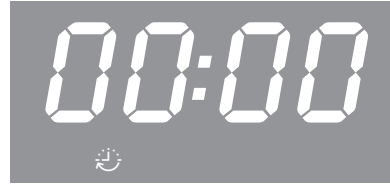
Włącza się grzanie w komorze urządzenia, oświetlenie i wentylator chłodzący.

- Naciskać przycisk dotykowy > do tąd, aż zacznie migać 🕒.



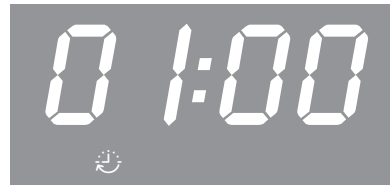
Pojawia się 0:00.

- Potwierdzić za pomocą OK.



Pojawia się 00:00 i migają cyfry bloku godzinowego.

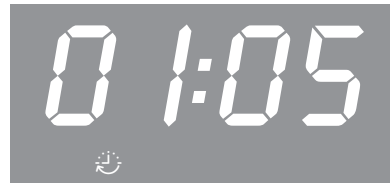
Gdy przycisk dotykowy < zostanie naciśnięty po raz pierwszy, pojawiają się najpierw dwie kreski, a przy następnym naciśnięciu maksymalna możliwa wartość bloku godzinowego //.



- Ustawić godziny za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

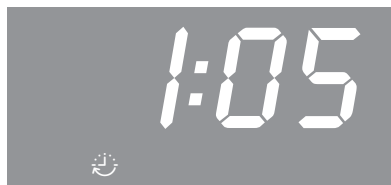
Godziny zostają zapamiętane i zaczynają migać cyfry bloku minutowego.



- Ustawić minuty za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zegar sterujący



Czas trwania programu zostaje zapamiętany i jest odliczany w krokach minutowych, ostatnia minuta w krokach sekundowych.

Symbol 🕒 wskazuje na ustawiony czas trwania programu.

Po upływie czasu trwania programu:

- Pojawia się 0:00.
- Miga 🕒.
- Wyłącza się automatycznie grzanie w komorze urządzenia.
- Wentylator chłodzący pozostaje włączony.
- Przez ok. 7 minut rozlega się sygnał, gdy dźwięk sygnału jest włączony (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).
- Potwierdzić za pomocą OK.
- Sygnały akustyczne i optyczne zostają wyłączone.
- Zostaje wyświetlona aktualna godzina,
- Włącza się z powrotem grzanie w komorze urządzenia.
- Obrócić pokrętkę programatora na pozycję 0.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.

Ustawianie czasu trwania i czasu zakończenia programu

Można ustawić czas trwania programu i czas zakończenia programu, żeby automatycznie włączyć i wyłączyć proces.

Przykład: Aktualna godzina to 11:15; pieczeń o czasie pieczenia 90 minut powinna być gotowa o godzinie 13:30.

- Wstawić potrawę do komory urządzenia.
- Wybrać program i temperaturę.

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

Najpierw należy ustawić czas trwania programu:

- Naciskać > dotąd, aż zacznie migać 🕒.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się 00:00 i migają cyfry bloku godzinowego.

- Ustawić godziny za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

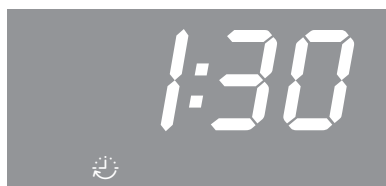
- Potwierdzić za pomocą OK.

Godziny zostają zapamiętane i zaczynają migać cyfry bloku minutowego.

- Ustawić minuty za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas trwania programu zostaje zapamiętany.



Symbol 🕒 wskazuje na ustawiony czas trwania programu.

Następnie należy ustawić czas zakończenia programu:

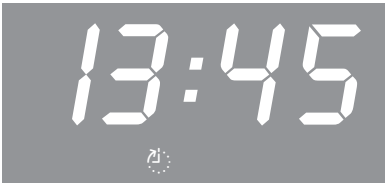
- Naciskać przycisk dotykowy > do-
tąd, aż zacznie migać 🕒.



Na wyświetlaczu pojawia się 12:45
(= aktualna godzina + czas trwania pro-
gramu = 11:15 + 1:30).

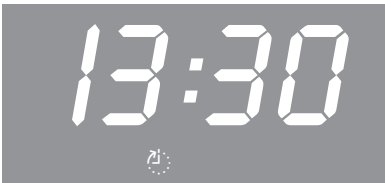
- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają mi-
gać.



- Ustawić godziny za pomocą przycis-
ku dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Godziny zostają zapamiętane i zaczyna-
ją migać cyfry bloku minutowego.



- Ustawić minuty za pomocą przycisku
dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas zakończenia programu 🕒 zostaje
zapamiętany.

Wyłącza się grzanie w komorze urzą-
dzenia, oświetlenie i wentylator chłó-
dzący.

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony
czas zakończenia programu.

Gdy tylko zostanie osiągnięty czas star-
tu (13:30 - 1:30 = 12:00), włącza się grza-
nie w komorze urządzenia, oświetlenie i
wentylator chłodzący.

Pojawia się ustawiony czas trwania pro-
gramu 🕒 i zaczyna być odliczany w
krokach minutowych, ostatnia minuta w
trybie sekundowym.

Zmiana czasu trwania programu

- Naciskać przycisk dotykowy > do-
tąd, aż zacznie migać 🕒.

Wyświetla się pozostały czas trwania
programu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają mi-
gać.

- Ustawić godziny za pomocą przycis-
ku dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku minutowego zaczynają mi-
gać.

- Ustawić minuty za pomocą przycisku
dotykowego < lub >.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniony czas trwania programu zo-
staje zapamiętany.

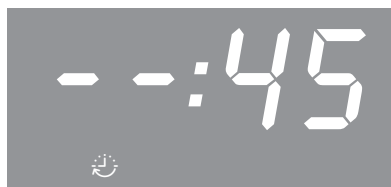
Zegar sterujący

Kasowanie czasu trwania programu

- Naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zacznie migać 🕒.
- Potwierdzić za pomocą OK.

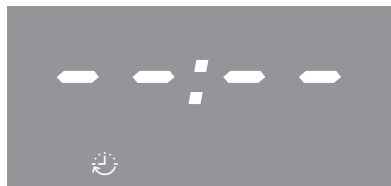
Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- Naciskać < lub > dotąd, aż zostaną wyświetlone dwie kreski:



- Potwierdzić za pomocą OK.

Zostają wyświetlone cztery kreski:



- Potwierdzić za pomocą OK.

Czas trwania i ewentualnie ustawiony czas zakończenia programu zostają skasowane.

Gdy nie jest ustawiony żaden czas minutnika, zostaje wyświetlona aktualna godzina.

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

Jeśli program ma zostać zakończony:

- Obrócić pokrętkę programatora na pozycję **0**.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.

Kasowanie czasu zakończenia programu

- Naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zacznie migać 🕒.
- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- Naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zostaną wyświetlone dwie kreski:

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawiają się cztery kreski.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się symbol 🕒, a ustawiony czas trwania programu zaczyna być odliczany w krokach minutowych, ostatnia minuta w trybie sekundowym.

Jeśli program ma zostać zakończony:

- Obrócić pokrętkę programatora na pozycję **0**.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia.

Gdy pokrętkę programatora zostanie obrócone na pozycję **0**, ustawienia czasu trwania i czasu zakończenia programu zostaną skasowane.

Zmiana godziny

Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy pokrętko programatora jest ustawione w pozycji **0**.

- Obrócić pokrętko programatora na pozycję **0**.
- Naciskać przycisk dotykowy **>** do-
tąd, aż zacznie migać **⊕**.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają mi-
gać.

- Ustawić godziny za pomocą przycis-
ku dotykowego **<** lub **>**.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Godziny zostają zapamiętane i zaczyna-
ją migać cyfry bloku minutowego.

- Ustawić minuty za pomocą przycisku
dotykowego **<** lub **>**.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Godzina zostaje zapamiętana.

Po awarii zasilania aktualna godzina
musi zostać ustawiona ponownie.

Zegar sterujący

Zmiana ustawień

W sterowaniu piekarnika są już zaprogramowane fabrycznie ustawienia (patrz „Przegląd ustawień“).

Ustawienie *P* zmienia się, zmieniając jego status *S*.

- Obrócić pokrętkę programatora na pozycję **0**.
- Naciskać przycisk dotykowy < dotąd, aż zostanie wyświetlone *P* **1**.



- Jeśli ma zostać zmienione inne ustawienie, naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zostanie wyświetlona odpowiednia cyfra.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.



Ustawienie zostaje wywołane i pokazywany jest jego aktualny status *S*, np. *0*.

Aby zmienić status:

- Naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zostanie wyświetlony żądany status.
- Potwierdzić za pomocą **OK**.

Wybrany status zostaje zapamiętany i znowu pojawia się ustawienie *P*.


Jeśli mają zostać zmienione dalsze ustawienia, proszę odpowiednio powtórzyć postępowanie.

Jeśli zmiana ustawień została zakończona:

- Odczekać ok. 15 sekund, aż pojawi się aktualna godzina.

Po awarii zasilania ustawienia pozostają zachowane.

Przegląd ustawień

| Ustawienie | Status | |
|--|--------------|---|
| P 1 Głośność sygnarów dźwiękowych | 5 0 | Sygnal dźwiękowy jest wyłączony . |
| | 5 1 do 5 30* | Sygnal dźwiękowy jest włączony . Istnieje możliwość zmiany głośności. Gdy zostanie wybrany jakiś status, rozlega się równocześnie przynależny do tej kombinacji sygnał dźwiękowy. |
| P 2 Format czasu aktualnej godziny | 24* | Godzina jest wyświetlana w formacie 24-godz. |
| | 12 | Godzina jest wyświetlana w formacie 12-godz. Jeśli przełączenie z formatu 12-godz. na format 24-godz. nastąpi po godzinie 13:00, należy odpowiednio dopasować cyfry bloku godzinowego aktualnej godziny. |
| P 3 Blokada uruchomienia dla piekarnika | 5 0* | Blokada uruchomienia jest wyłączona . |
| | 5 1 | Blokada uruchomienia jest włączona i na wyświetlaczu jest pokazywane  . Blokada uruchomienia zabezpiecza piekarnik przed niepożądaną obsługą. Pozostaje ona włączona również po awarii zasilania. |
| P 4 Dźwięk przycisków | 5 0 | Dźwięk przycisków jest wyłączony . |
| | 5 1* | Dźwięk przycisków jest włączony . |
| P 5 Wskazanie temperatury | °C* | Temperatura jest wyświetlana w stopniach Celsjusza. |
| | °F | Temperatura jest wyświetlana w stopniach Fahrenheita. |

* Ustawienie fabryczne

Pieczenie wypieków

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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

Porady dotyczące wypieków

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

Stosowanie papieru do pieczenia

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

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

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

Wybieranie temperatury

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

Wybieranie czasu trwania

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


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

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

Wskazówki dotyczące programów

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

Termonawiew Plus

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

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

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

Wskazówki

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

Intensywny

Stosować ten program do pieczenia ciast z wilgotnym nadzieniem.

Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków.

- Wsunąć ciasto na poziom 1 lub 2.

Grzanie górne i dolne

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

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Pieczenie mięs

Porady dotyczące pieczenia mięs



- Można stosować każde naczynie z materiału odpornego temperaturowo, jak np. brytfanna, garnek do pieczenia, forma szklana, rękaw lub torebka do pieczenia, garnek rzymski, blacha uniwersalna, ruszt i/lub blacha do pieczenia i grillowania (jeśli występuje) na blasze uniwersalnej.
- **Rozgrzewanie** komory urządzenia jest wymagane tylko w przypadku przyrządzania rostbefu lub polędwicy. Ogólnie rozgrzewanie nie jest konieczne.
- Do pieczenia mięs stosować **zamknięte naczynia do gotowania**, np. brytfannę. Mięso pozostaje w środku soczyste. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu,
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt** lub **otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć je skrawkami masła lub margaryny lub poleć olejem albo smalcem. W przypadku dużej chudej pieczeni (2–3 kg) i tłustego drobiu dolać ok. 1/8 l wody.
- Nie dolewać zbyt dużo płynu podczas pieczenia. Mięso gorzej się wówczas **przyrumieni**. Przyrumienienie powstaje pod koniec procesu przyrządzania. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzania zdejmie się przykrywkę z naczynia.
- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury

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

Wybieranie czasu trwania

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

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

Wskazówki

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

Pieczenie mięs

Wskazówki dotyczące programów



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

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

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

Termonawiew Plus

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

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Grzanie górne i dolne

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

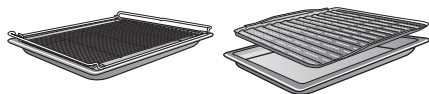
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

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

Nie stosować blachy do pieczenia.



Porady dotyczące grillowania

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

Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

Wybieranie temperatury 📖

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

Grillowanie

Wybieranie poziomu

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

Wybieranie czasu przyrządzania

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

- rare/rosé

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

- medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

- well done/dobrze wypieczone

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

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

Wskazówki dotyczące programów

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

Grill duży

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

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

Grill z nawiewem

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


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

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


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

Rozmrażanie

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

- Wybrać Rozmrażanie .
- Ewentualnie zmienić temperaturę proponowaną.

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

 **Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.**

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

Wskazówki

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

Pozostałe zastosowania

Pieczenie delikatne

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

Najpierw, w ciągu krótkiego czasu, mięso jest równomiernie opiekane z każdej strony w bardzo wysokiej temperaturze. Następnie mięso wkłada się do rozgrzanego piekarnika, gdzie w niskiej temperaturze jest łagodnie i delikatnie pieczono do końca przez dłuższy czas.

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

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

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


- Mięso można kroić od razu po zakończeniu przyrządzania. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Trzymać mięso w ciepłe w komorze urządzenia, aż nie zostanie podane. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.


- Wyłożyć mięso na podgrzane talerze i podawać z bardzo gorącym sosem, żeby zbyt szybko nie ostygło. Mięso ma optymalną temperaturę spożycia.

Korzystanie z programu Grzanie górne i dolne

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

Zastosować blachę uniwersalną z założonym rusztem.

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


 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

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


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

Pasteryzacja

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.


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

Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.

Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

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

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Począć na „perlenie“ (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).

Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.



Pozostałe zastosowania


Pasteryzacja owoców i ogórków

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

Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

Wymowanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wyjmowaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

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

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

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

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

- Wybrać niższą z temperatur zalecanych na opakowaniu.

Porady dotyczące frytek, krokietów itp.

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

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

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

Przyrządzanie produktów głęboko mrożonych/dań gotowych

Delikatne traktowanie produktów spożywczych służy zdrowiu.

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


- Wybrać program i temperaturę zalecane na opakowaniu.


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

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.

Czyszczenie i konserwacja

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem.

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

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące. Szczególnie front urządzenia może zostać uszkodzony przez środek do czyszczenia piekarników i środek odkamieniający. Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć.

Natychmiast usunąć pozostałości środków czyszczących.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni, przy czyszczeniu należy unikać:

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

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

Zabrudzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyposażenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.

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

Do wygodniejszego czyszczenia zalecamy:

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

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 czyszczone powierzchnie należy wytrzeć do sucha za pomocą miękkiej ściereczki.

Czyszczenie uszczelki

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

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

- Uszczelkę najlepiej jest wyczyścić po każdym użyciu.

Czyszczenie i konserwacja

Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)

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

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

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

Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników.

Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników.

Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

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

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

Środki do czyszczenia piekarników innych producentów mogą być nano-szone 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.

Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip

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

Nigdy nie myć wysuw FlexiClip w zmywarce do naczyń.

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

- Namoczyć krótko (ok. 10 minut) wysuw FlexiClip w gorącym roztworze płynu do mycia naczyń.

W razie potrzeby zastosować dodatkowo ostrą stronę zmywaka do naczyń. Łożyska kulkowe można wyczyścić miękką szczoteczką.

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

Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną

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

Im wyższa temperatura, tym proces ten jest bardziej skuteczny.

Emalia katalityczna traci swoje samoczyszczące właściwości w wyniku oddziaływania środków szorujących, ostrych szczotek i gąbek, jak również środków do czyszczenia piekarników.


Zdemontować elementy emaliowane katalitycznie, zanim zastosuje się środek do czyszczenia piekarników.

Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp.

- Zdemontować ściankę tylną (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, „Demontaż ścianki tylnej“).
- Wyczyścić ściankę tylną ręcznie, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.
- Dokładnie spłukać tylną ściankę.
- Pozostawić ściankę tylną do wyschnięcia, zanim się ją z powrotem zamontuje.


Czyszczenie i konserwacja

Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie (włącznie z przewodnikami bocznymi).
- Przed rozpoczęciem czyszczenia katalitycznego usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwiczek i z powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean, żeby się nie przypaliły.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i 250 °C.
- Nagrzewać pustą komorę urządzenia przynajmniej przez 1 godzinę.

Czas trwania zależy od stopnia zabrudzenia.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

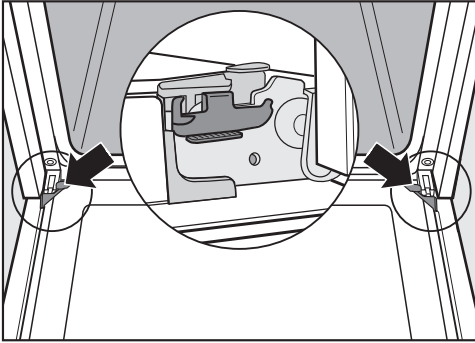
Poczekać na ostygnięcie grzałek i komory urządzenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

- Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwiczek i komorę urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.

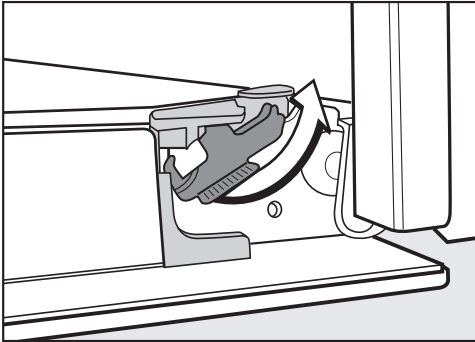
Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 9 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.

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

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

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

Czyszczenie i konserwacja

Rozbieranie drzwiczek

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

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

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

Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.

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

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

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

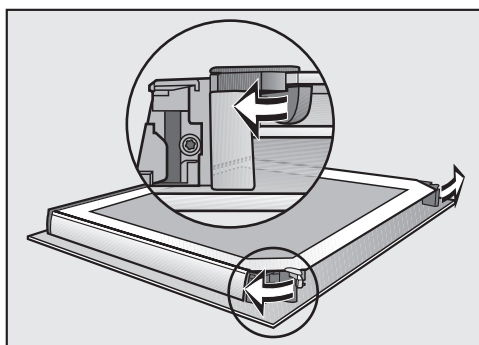
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

Drzwiczki mogą się złożyć, gdy zostaną rozebrane na urządzeniu.

Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

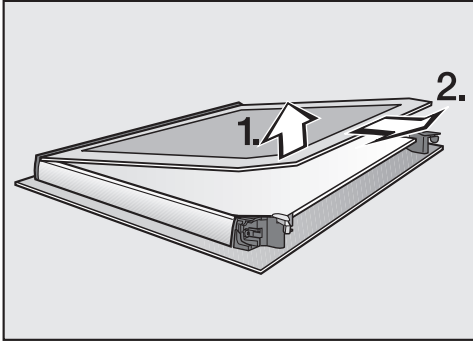
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierze do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.



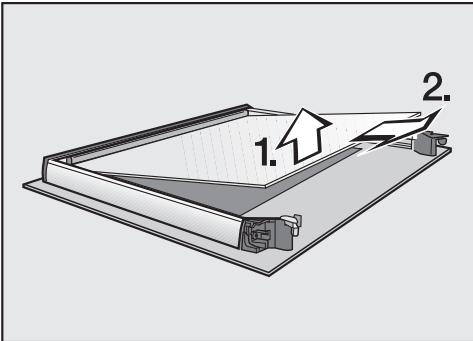
- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Czyszczenie i konserwacja

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:

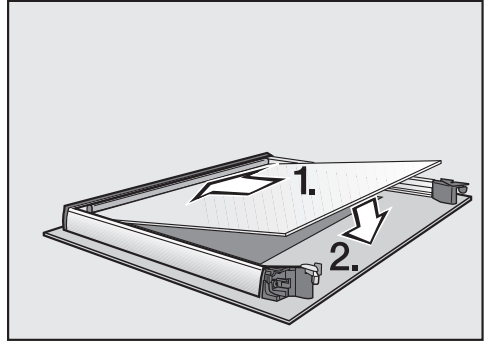


- Podważyć **lecko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

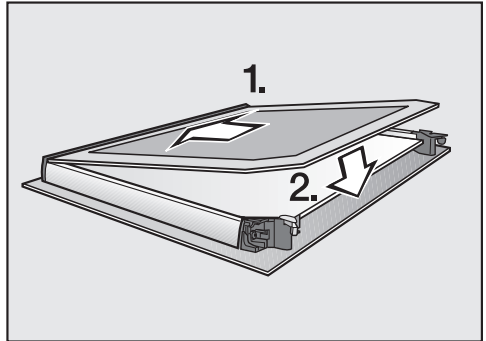


- Podważyć **lecko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

Na koniec starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

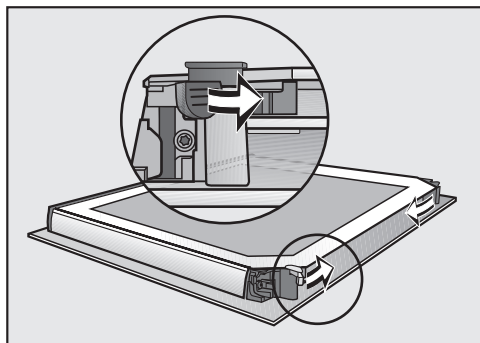


- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowy był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



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

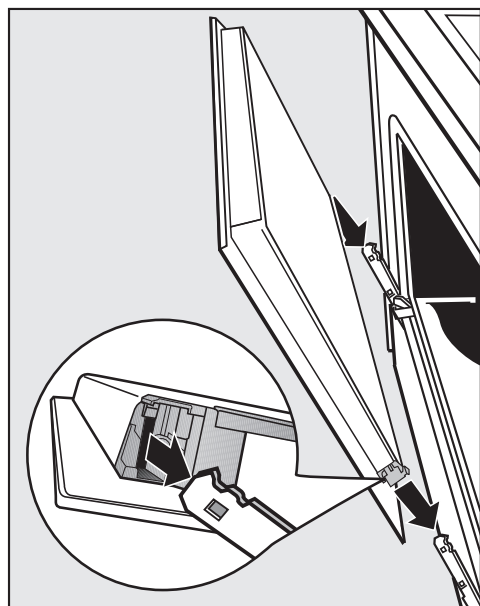
Czyszczenie i konserwacja



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

Zakładanie drzwiczek

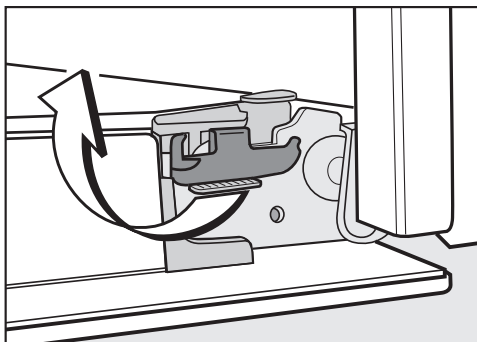


- Chwyć drzwiczki po obu stronach i nasadzić je na zaczepy zawiasów. Uważać, żeby nie przekrzywić przy tym drzwiczek.

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.

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

Bezwzględnie zablokować z powrotem jarzma blokujące.



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

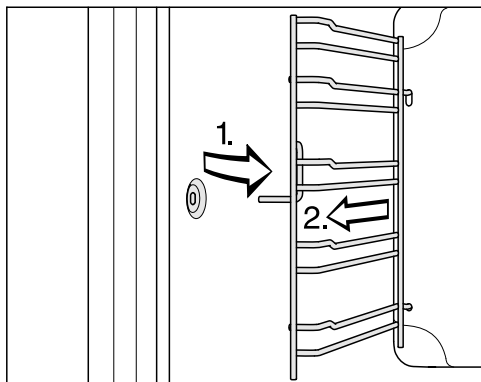
Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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



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

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

Demontaż ścianki tylnej

Ściankę tylną można zdemontować do czyszczenia.

⚠ 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 demontażu ścianki tylnej.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez obracający się wirnik dmuchawy.

Można się zranić o wirnik dmuchawy gorącego powietrza.

Nigdy nie używać piekarnika bez ścianki tylnej.

- Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.
- Zdemontować prowadnice boczne.
- Odkręcić cztery śruby w narożnikach tylnej ścianki i wyjąć tylną ściankę.
- Wyczyścić tylną ściankę (patrz rozdział „Zabrudzenia ścianki tylnej z emalią katalityczną”).

Czyszczenie i konserwacja

Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Starannie zamontować tylną ściankę.

Otwory muszą być umieszczone w sposób przedstawiony w rozdziale „Przegląd“.

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

Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla

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

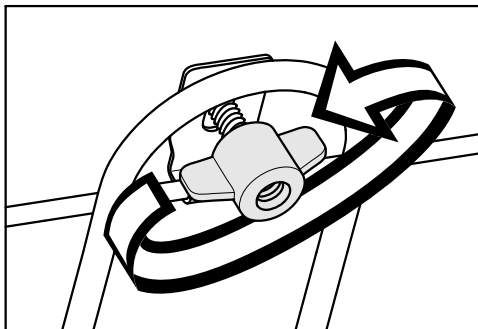
⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

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

- Zdemontować prowadnice boczne.



- Odkręcić nakrętkę skrzydełkową.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.

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



- Rozłożyć ostrożnie grzałkę grzania górnego/grilla do dołu.

Sufit komory urządzenia jest teraz dostępny.


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

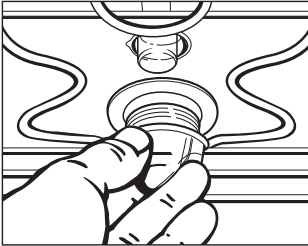

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

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

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|---|
| Wyświetlacz jest ciemny. | <p>Piekarnik nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji domowej. Wezwać elektryka lub serwis Miele. |
| Komora piekarnika się nie nagrzewa. | <p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wyłączyć blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“). |
| | <p>Piekarnik nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Ewentualnie wezwać elektroinstalatora lub serwis. |
| 12:00 miga na wyświetlaczu. | <p>Wystąpiła przerwa w dopływie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić ponownie aktualną godziną (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“). Także czasy dla procesów przyrządzania muszą zostać ponownie wprowadzone. |
| 0:00 pojawia się nieoczekiwane na wyświetlaczu i równocześnie miga symbol . Ewentualnie rozlega się również sygnał dźwiękowy. | <p>Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu i zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obrócić programator na pozycję 0. Piekarnik jest od razu ponownie gotowy do pracy. |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat F XX. | <p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać serwis Miele. |
| Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych. | <p>Dźwięki sygnałów są wyłączone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć dźwięk sygnałów (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“). |

Co robić, gdy...

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|--|
| <p>Po zakończeniu programu słycać odgłosy pracy.</p> | <p>Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony, żeby w komorze piekarnika, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć. Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie po pewnym czasie.</p> |
| <p>Piekarnik wyłączył się samoczynnie.</p> | <p>Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć piekarnik z powrotem. |
| <p>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</p> | <p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi. <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia. |
| <p>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</p> | <p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom. <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbytnio zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia. |
| <p>Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.</p> | <p>Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zdemontować elementy z emalią katalityczną i usunąć te zabrudzenia ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką (patrz rozdział „Zabrudzenia tylnej ścianki z emalią katalityczną“). |

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|---|
| <p>Wysuw FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</p> | <p>W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele. <p>Tylko specjalny smar Miele jest przeznaczony do pracy w wysokich temperaturach w komorze urządzenia. Inne smary mogą się zestalić przy nagrzewaniu i zakleić wysuw FlexiClip. Specjalny smar Miele można nabyć w sklepach specjalistycznych Miele lub w serwisie Miele.</p> |
| <p>Nie włącza się górne oświetlenie w komorze piekarnika.</p>  | <p>Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Grzałki muszą być wyłączone. Komora piekarnika musi być ostygnięta.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej. ■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką. ■ Wymienić żarówkę halogenową (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9). ■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo. ■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną. <p>Został wybrany program Termonawiew Eco . W tym programie nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia.</p> |

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

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

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

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

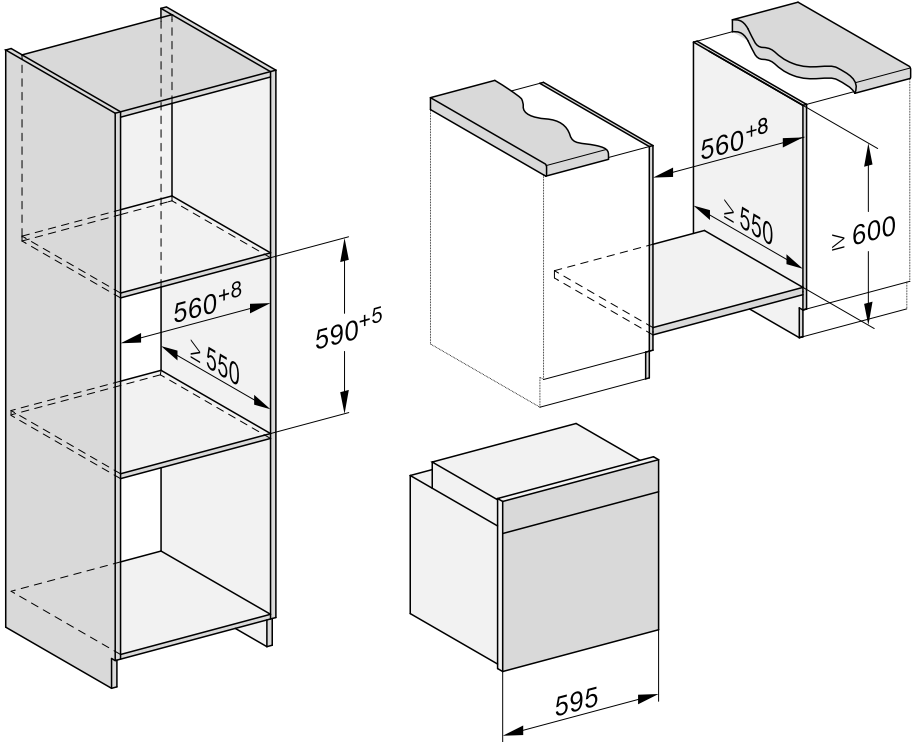
Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Wymiary do zabudowy

Wymiary podane są w mm.

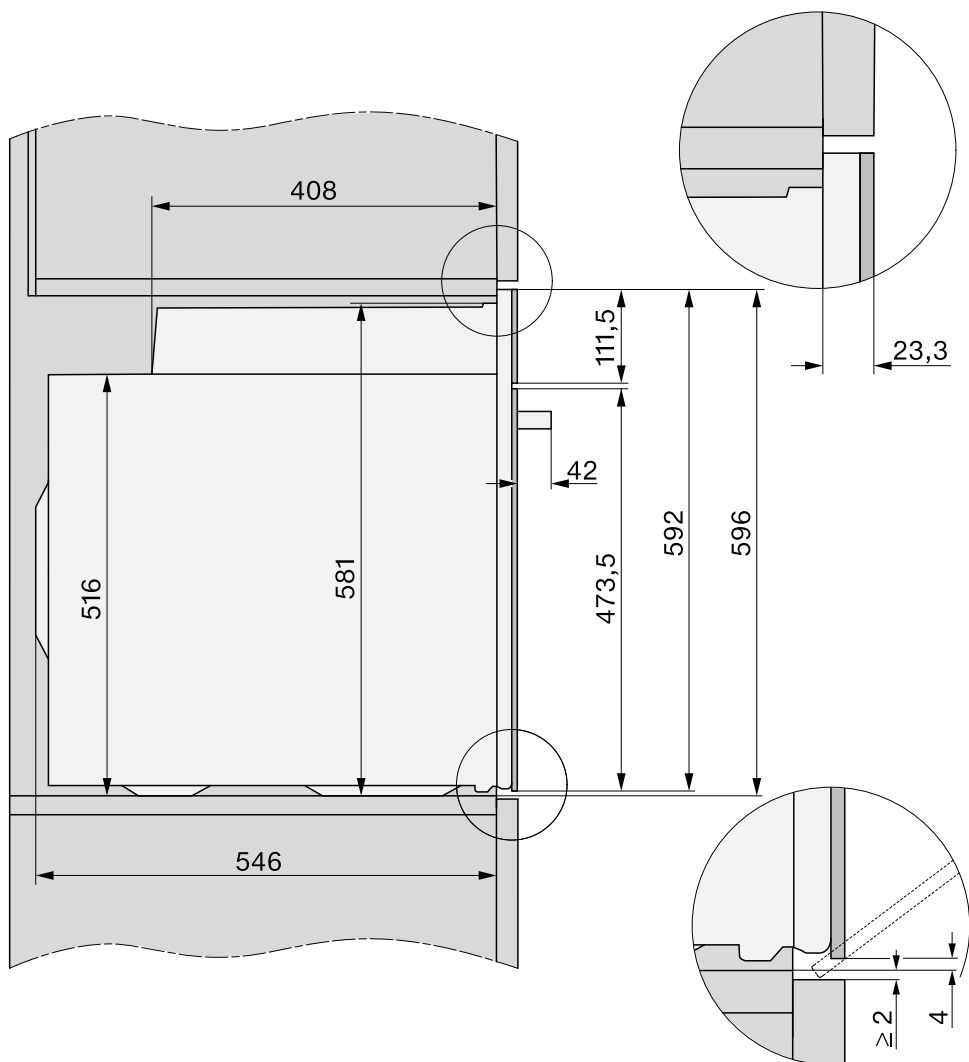
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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

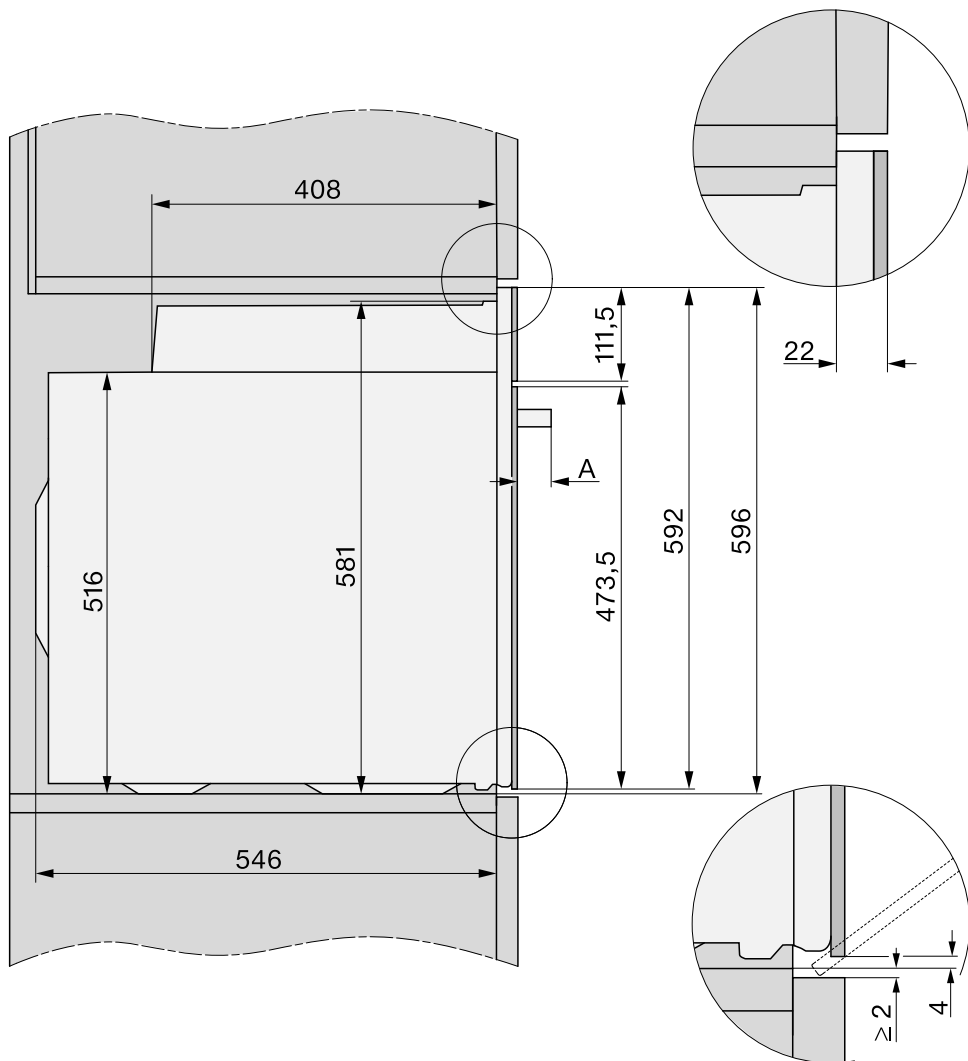


Instalacja

Widok z boku H 22xx



Widok z boku H 25xx, H 27xx, H 28xx

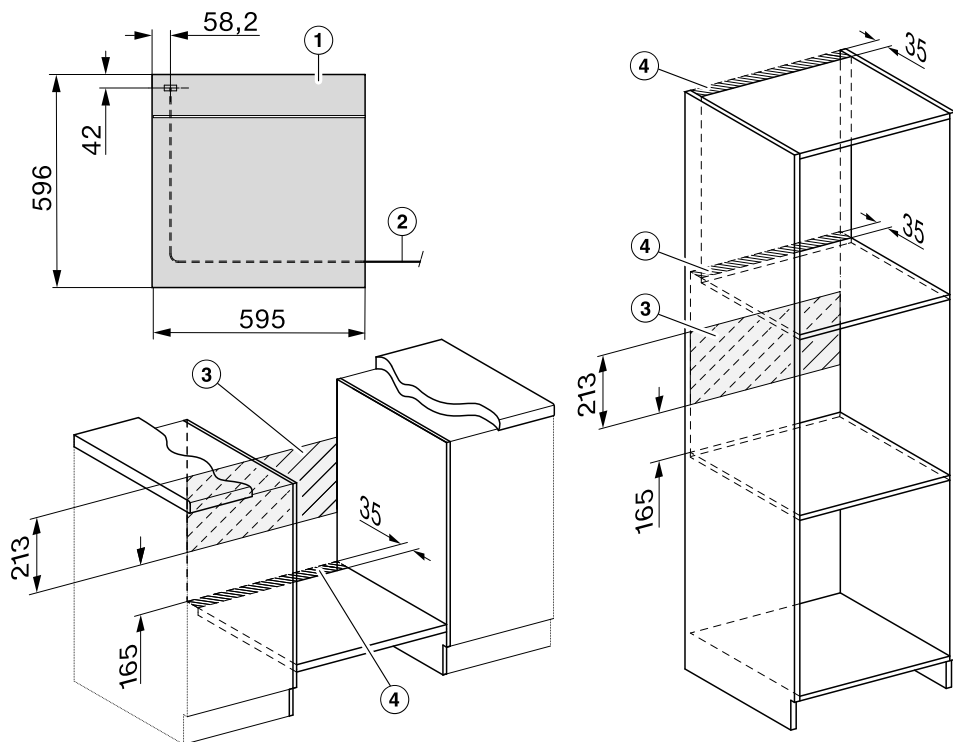


A H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Instalacja

Przyłącza i wentylacja



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

Zabudowa piekarnika

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

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

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

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

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

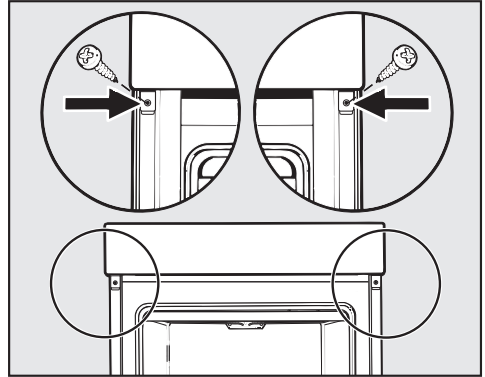
- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

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

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

- Wsunąć piekarnik do szafki do zabudowy i go wyrównać.


- Otworzyć drzwiczki, jeśli nie zostały zdjęte.



- Zamocować piekarnik do bocznych ścianek szafki do zabudowy za pomocą wkrętów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Ew. założyć z powrotem drzwiczki (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Zakładanie drzwiczek“).

Instalacja

Podłączenie elektryczne

 Niebezpieczeństwo odniesienia zranień!

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

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

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

Zalecane jest **podłączenie do gniazda**, ponieważ ułatwia ono odłączenie od sieci elektrycznej w przypadku interwencji serwisowej.

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

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

Dane przyłączeniowe

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

Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

■ W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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




















Piekarnik





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

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


Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

Ciasto ucierane

| Ciasto/wypiek (wyposażenie) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|--|---|----------------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| Muffiny (1 blacha) |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| Muffiny (2 blachy) |  | 150–160 | 1+3 ³ | 1+3 | 30–40 ⁴ |
| Babeczki* (1 blacha) |  | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| Babeczki* (2 blachy) |  | 150 ² | 1+3 ³ | 1+3 | 25–35 |
| Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 155–165 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| Placek owocowy (1 blacha) |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| |  | 155–165 | 1 | 1 | 45–55 |
| Ciasto owocowe (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 1 | 35–45 |
| Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 2 | 15–25 |






















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









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

- 1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 3 Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.
- 4 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

Tabele ustawień

Ciasto zagniatane


| Ciasto/wypiek (wyposażenie) |  | Temperatura [°C] | Poziom ⁵ ₁ | | Czas przyrządzenia [min] |
|--|---|----------------------|----------------------------------|------|-----------------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| Placuszki (1 blacha) |  | 140–150 | 1 | 2 | 20–30 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| Placuszki (2 blachy) |  | 140–150 | 1+3 ³ | 1+3 | 20–30 ⁴ |
| Ciasteczka wyciskane* (1 blacha) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| Ciasteczka wyciskane* (2 blachy) |  | 140 | 1+3 ³ | 1+3 | 40–50 ⁴ |
| Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 2 | 20–30 |
| Sernik (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 80–90 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 80–90 |
| Szarlotka (ruszt, tortownica, Ø 20 cm) ¹ |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| Szarlotka z pokryciem (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹ |  | 180–190 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 60–70 |
| Ciasto owocowe z polewą (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| Ciasto owocowe z polewą (1 blacha) |  | 170–180 | 1 | 2 | 50–60 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| Krucze ciasto słodkie (1 blacha) |  | 210–220 ² | 1 | 1 | 55–65 |
| |  | 180–190 | 1 | 1 | 35–45 |

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

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

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

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

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

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

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

Ciasto drożdżowe









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







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

- 1 Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 3 Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.
- 4 Położyć ruszt na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.
- 5 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

Tabele ustawień








Ciasto serowo-olejowe







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

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

- 1 Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.
- 2 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.


Ciasto biszkoptowe

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

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









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






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

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

Tabele ustawień

Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka

| Ciasto/wypiek (wyposażenie) |  | Temperatura [°C] | Poziom ⁵ | | Czas przyrządzenia [min] |
|--|---|---------------------|---------------------|------|-----------------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| Ptysie (1 blacha) |  | 160–170 | 1 | 2 | 30–40 |
| Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha) |  | 180–190 | 1 | 2 | 20–30 |
| Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy) |  | 180–190 | 1+3 ¹ | 1+3 | 20–30 ² |
| Makaroniki (1 blacha) |  | 120–130 | 1 | 2 | 25–50 |
| Makaroniki (2 blachy) |  | 120–130 | 1+3 ¹ | 1+3 | 25–50 ² |
| Bezy (1 blacha, 6 sztuk po Ø 6 cm) |  | 80–100 | 1 | 2 | 120–150 |
| Bezy (2 blachy, 6 sztuk po Ø 6 cm każda) |  | 80–100 | 1+3 ¹ | 1+3 | 150–180 |

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

- ¹ Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują) na dolnym poziomie.
- ² Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

Pikantne przekąski

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


















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










* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

- 1 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 2 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 3 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.



Tabele ustawień

Wołowina















| Potrawa (wyposażenie) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ¹⁰ [°C] |
|--|--|---|--|--|--|
| Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą) |  ² | 150–160 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 170–180 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 180–190 | 2 ⁶ | 160–180 ⁸ | -- |
| Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 25–60 | 45–75 |
| Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 70–80 | 45–48 |
| Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 54–57 |
| Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 110–130 | 63–66 |
| Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 35–65 | 45–75 |
| Rostbef „rare“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 45–48 |
| Rostbef „medium“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 110–120 | 54–57 |
| Rostbef „done“, ok. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 130–140 | 63–66 |
| Burgery, mięso mielone* (ruszt na poziomie 4 i blacha uniwersalna na poziomie 1) |  ² | 250 ⁵ | 4 | 15–25 ⁹ | -- |





 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia, ¹⁰ Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży


* Ustawienia obowiązują również dla wytycznych według 60350-1.

- Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

Cielęcina


















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










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


- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 3 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 4 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 5 Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- 6 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniemierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

Tabele ustawień












Wieprzowina







| Potrawa (wyposażenie) |  |  Temperatura [°C] |  ⁵ 1 |  [min] |  ¹⁰ Temperatura [°C] |
|---|--|---|---|---|---|
| Pieczeń wieprzowa/karkówka, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| Pieczeń wieprzowa z tłuszczkiem, ok. 2 kg (brytfanna) |  | 180–190 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| Polędwiczki wieprzowe, ok. 350 g ¹ |  ² | 90–100 ³ | 2 ⁵ | 70–90 | 60–69 |
| Pieczeń z szynki, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–160 ⁸ | 80–90 |
| Schab wędzony, ok. 1 kg (blacha uni- wersalna) |  | 150–160 | 2 ⁵ | 50–60 | 63–68 |
| Schab wędzony, ok. 1 kg ¹ |  ² | 95–105 ³ | 2 ⁵ | 140–160 | 63–66 |
| Pieczeń siekana, ok. 1 kg (blacha uni- wersalna) |  | 170–180 | 2 ⁵ | 60–70 ⁷ | 80–85 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 70–80 ⁷ | 80–85 |
| Boczek/bekon ¹ |  | 250 ⁴ | 4 | 3–5 | -- |
| Kielbasa pieczona ¹ |  | 250 ⁴ | 3 ⁵ | 8–15 ⁹ | -- |


 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia, ¹⁰ Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży

- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 4 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 5 Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- 6 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.
- 8 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 9 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- 10 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

Jagnięcina, dziczyzna















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










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



- 1 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 3 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 4 Zamontować wysuwy FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- 5 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

Tabele ustawień

Drób, ryby

















| Potrawa (wyposażenie) |  |  Temperatura [°C] |  ⁵ |  [min] |  ⁷ Temperatura wewnętrzna [°C] |
|--|---|--|--|---|---|
| Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna) |  | 170–180 | 2 ³ | 55–65 | 85–90 |
| Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej) |  | 180–190 ¹ | 2 ³ | 55–65 ⁴ | 85–90 |
| Drób, ok. 2 kg (brytfanna) |  | 180–190 | 2 ³ | 100–120 ⁵ | 85–90 |
| |  | 190–200 | 2 ³ | 110–130 ⁵ | 85–90 |
| Drób, ok. 4 kg (brytfanna) |  | 160–170 | 2 ³ | 180–200 ⁶ | 90–95 |
| |  | 180–190 | 2 ³ | 180–200 ⁶ | 90–95 |
| Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna) |  | 210–220 ² | 2 ³ | 15–25 | 75–80 |
| Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna) |  | 210–220 ² | 2 ³ | 30–40 | 75–80 |
| Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna) |  | 200–210 | 2 ³ | 25–30 | 75–80 |








 Program,  Temperatura, ⁵ Poziom,  Czas przyrządzenia, ⁷ Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco



- 1 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 2 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 3 Zamontować wysuw FlexiClip HFC 70-C (jeśli występują).
- 4 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- 5 Na początku przyrządzenia dolać ok. 0,25 l płynu.
- 6 Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60350-1

| Potrawy testowe (wyposażenie) |  |  [°C] |  ⁵ ⁶ | |  [min] |
|--|--|---|---|------|---|
| | | | +HFC | -HFC | |
| Babeczki (1 blacha do pieczenia ¹) |  | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| Babeczki (2 blachy do pieczenia ¹) |  | 150 ⁴ | 1+3 ⁷ | 1+3 | 25–35 |
| Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia ¹) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia ¹) |  | 140 | 1+3 ⁷ | 1+3 | 40–50 ⁸ |
| Szarlotka (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 20 cm) |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| Biskopt (ruszt ¹ , tortownica ² , Ø 26 cm) |  | 180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  ³ | 150–170 ⁴ | 1 | 2 | 25–45 |
| Tosty (ruszt ¹) |  | 250 | -- | 3 | 5–8 |
| Burgery (ruszt ¹ na poziomie 4 i blacha uniwersalna ¹ na poziomie 1) |  | 250 ⁵ | -- | 4 | 15–25 ⁹ |

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

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


Informacje dla instytutów testowych

Klasa efektywności energetycznej

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

Klasa efektywności energetycznej: A+

Przy przeprowadzaniu pomiaru należy przestrzegać następujących wskazówek:

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

Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

| | |
|---|--|
| MIELE | |
| Identyfikator modelu | H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2760 B, H 2860 B, H 2567 B, H 2755 B |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEI _{cavity}) | 81,7 |
| Klasa efektywności energetycznej dla komory | |
| A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność) | A+ |
| Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym | 1,05 kWh |
| Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem | 0,71 kWh |
| Ilość komór | 1 |
| Źródła ciepła dla komory | electric |
| Objętość komory | 76 l |
| Masa urządzenia | 42,0 kg |

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

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

H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2760 B, H 2860 B, H 2567 B,
H 2755 B