



# 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

---

<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	5
<b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....	14
<b>Przegląd</b> .....	15
Piekarnik .....	15
<b>Elementy sterowania piekarnika</b> .....	16
Programator .....	17
Pokrętko wyboru temperatury  .....	17
Zegar sterujący .....	17
Wyświetlacz .....	17
Przyciski dotykowe .....	17
<b>Wyposażenie</b> .....	18
Tabliczka znamionowa .....	18
Zakres dostawy .....	18
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe .....	18
Zabezpieczenia .....	24
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean .....	24
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	25
Przed pierwszym uruchomieniem .....	25
Pierwsze nagrzewanie piekarnika .....	26
<b>Przegląd programów</b> .....	27
<b>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii</b> .....	28
<b>Obsługa</b> .....	30
Obsługa uproszczona .....	30
Wstępne rozgrzewanie komory piekarnika .....	30
<b>Zegar sterujący</b> .....	31
Wyświetlacz .....	31
Symbole na wyświetlaczu .....	31
Przyciski dotykowe .....	31
Zasada ustawiania czasu .....	32
Wyświetlanie czasów .....	32
Po upływie czasów .....	32
Korzystanie z minutnika  .....	33
Ustawianie czasu minutnika .....	33
Zmiana czasu minutnika .....	34
Kasowanie czasu minutnika .....	34

Automatyczne włączanie i wyłączanie programów .....	35
Ustawianie czasu trwania programu .....	35
Po upływie czasu trwania programu: .....	36
Ustawianie czasu trwania i czasu zakończenia programu .....	36
Zmiana czasu trwania programu .....	38
Kasowanie czasu trwania programu .....	38
Kasowanie czasu zakończenia programu .....	39
Zmiana godziny .....	39
Zmiana ustawień .....	40
Przegląd ustawień .....	41
<b>Pieczenie wypieków</b> .....	42
Porady dotyczące wypieków .....	42
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	42
Wskazówki dotyczące programów .....	43
<b>Pieczenie mięs</b> .....	44
Porady dotyczące pieczenia mięs .....	44
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	44
Wskazówki dotyczące programów .....	45
<b>Grillowanie</b> .....	46
Porady dotyczące grillowania .....	46
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami .....	46
Wskazówki dotyczące programów .....	47
<b>Pozostałe zastosowania</b> .....	48
Rozmrażanie .....	48
Pieczenie delikatne .....	49
Pasteryzacja .....	50
Suszenie .....	52
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe .....	53
Podgrzewanie naczyń .....	53
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	54
Nieodpowiednie środki czyszczące .....	54
Usuwanie normalnych zabrudzeń .....	55
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip) .....	55
Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip .....	56
Czyszczenie ścianki tylnej z emalią katalityczną .....	57
Usuwanie zabrudzeń z przypraw, cukru itp. ....	57
Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu .....	57

# Spis treści

---

Zdejmowanie drzwiczek .....	58
Rozbieranie drzwiczek .....	59
Zakładanie drzwiczek .....	61
Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip .....	62
Demontaż ścianki tylnej .....	62
Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla .....	63
<b>Co robić, gdy</b> .....	64
<b>Serwis</b> .....	67
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki .....	67
Gwarancja .....	67
<b>Instalacja</b> .....	68
Wymiary do zabudowy .....	68
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej .....	68
Widok z boku H 27xx, H 28xx .....	69
Przyłącza i wentylacja .....	70
Zabudowa piekarnika .....	71
Podłączenie elektryczne .....	72
<b>Tabele ustawień</b> .....	74
Ciasto ucierane .....	74
Ciasto zagniatane .....	75
Ciasto drożdżowe .....	76
Ciasto serowo-olejowe .....	77
Ciasto biszkoptowe .....	77
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka .....	78
Pikantne przekąski .....	79
Wołowina .....	80
Cielęcina .....	81
Wieprzowina .....	82
Jagnięcina, dziczyzna .....	83
Drób, ryby .....	84
<b>Informacje dla instytutów testowych</b> .....	85
Potrawy testowe wg EN 60350-1 .....	85
Klasa efektywności energetycznej .....	86
Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych .....	86

## 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.

▶ Ilość źródeł światła w tym piekarniku: 1, w klasie efektywności energetycznej G.

### 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

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

Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.

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

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

### Bezpieczeństwo techniczne

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikro sieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo piekarnika jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa. Nie podłączać piekarnika do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.
- ▶ Piekarnika należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczną pracę.
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Ewentualne dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.  
Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączone od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...?“ Należy to zapewnić w następujący sposób:
  - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
  - wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
  - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka: nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

### Prawidłowe użytkowanie

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



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

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

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

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



▶ Niektóre produkty spożywcze wysychają szybciej i mogą się same zapalić przy wysokiej temperaturze grillowania.

Nigdy nie stosować programów grillowych do zapiekania bułek lub chleba ani do suszenia kwiatów lub ziół. Zamiast tego zastosować programy Termonawiew Plus  lub Grzanie górne i dolne .

▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje. Ta para może się zapalić od gorących grzałek.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła resztkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Zator cieplny może spowodować pęknięcie lub odpryskiwanie dna komory urządzenia. Nigdy nie wykladać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco .
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.
- ▶ 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.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ 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:**

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

### **Czyszczenie i konserwacja**

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez porażenie prądem. Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować do czyszczenia myjki parowej.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ 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.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa piekarnika.
- ▶ Brytfanny Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (jeśli występują) nie mogą być wsuwane na poziom 1. Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia może pęknąć lub odprysnąć. Nigdy nie wsuwać również brytfanny Miele na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem. Ogólnie należy stosować poziom 2.

# Ochrona środowiska naturalnego

---

## Utylizacja opakowania

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

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

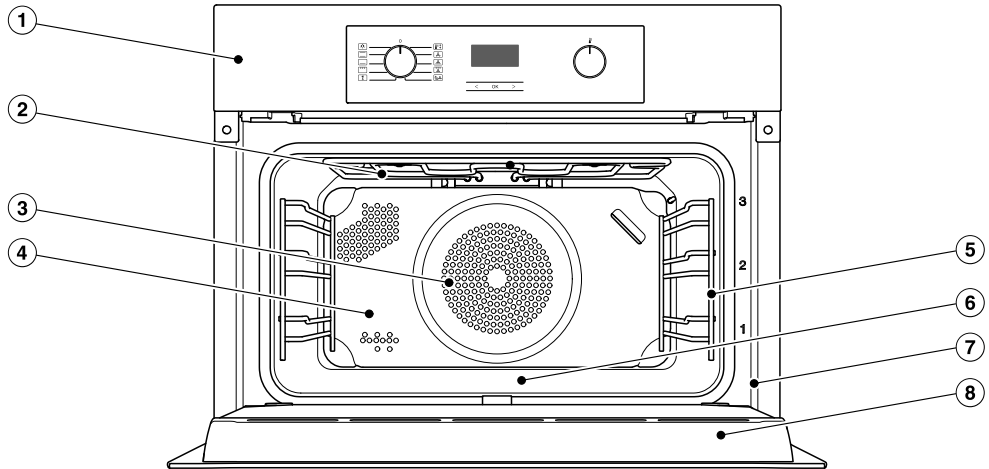
## Utylizacja starego urządzenia

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



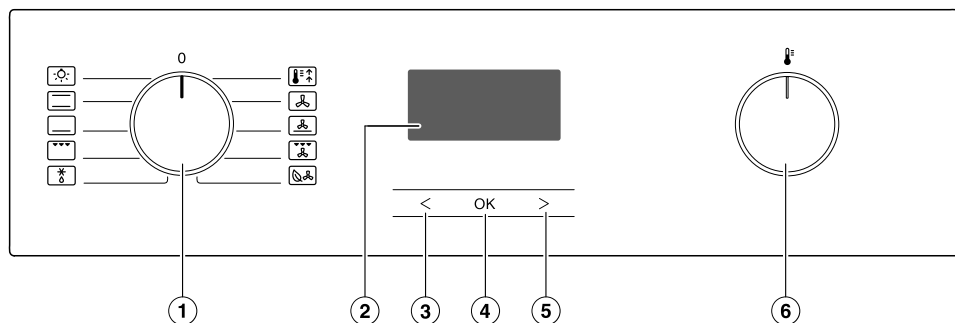
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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

## Piekarnik



- ① Elementy sterowania
- ② Grzałka grzania górnego/grilla
- ③ Katalitycznie emaliowana ścianka tylna
- ④ Otwór zasysania dla dmuchawy z umieszczoną z tyłu grzałką pierścieniową
- ⑤ Prowadnice boczne z 3 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 dla 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 /** (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).

# Wyposażenie

---

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

## Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest widoczna na ramie frontowej przy otwartych drzwiczkach.

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

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

## Zakres dostawy

- instrukcja użytkowania i montażu do obsługi funkcji piekarnika
- 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 przewodnikami bocznymi, blachą uniwersalną i rusztem do pieczenia/smażenia (w skrócie: rusztem).


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

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

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

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

## Prowadnice boczne

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

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

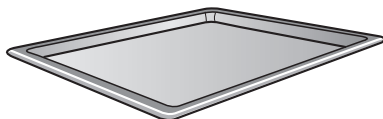
Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

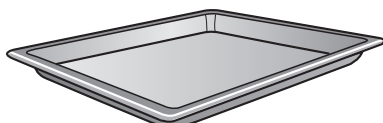
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“).

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

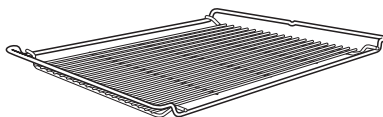
Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



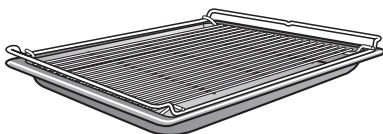
Ruszt HBBR 71:



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

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

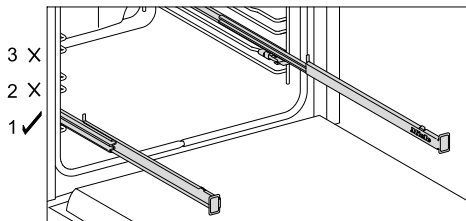
Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.



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

# Wyposażenie

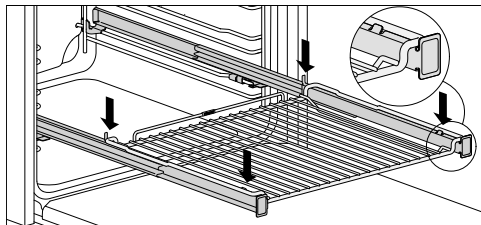
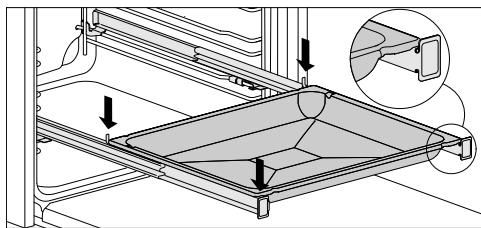
## Wysuwany FlexiClip HFC 70-C



Wysuwany FlexiClip mogą zostać zamontowane wyłącznie na poziomie 1.

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

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



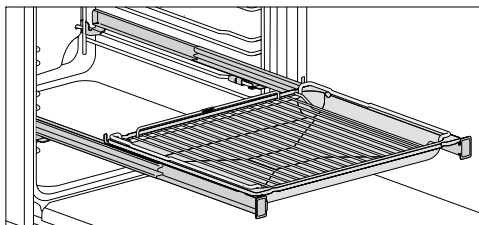
Aby wyposażenie nie zsunęło się przypadkowo, należy:

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

Maksymalne obciążenie wysuwany FlexiClip wynosi 15 kg.

Ponieważ wysuwany 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.

Blachę uniwersalną z nałożonym rusztem można stosować na wysuwany FlexiClip.



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

## Montaż wysuw FlexiClip

**!** Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

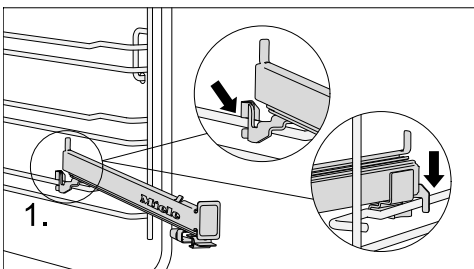
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie. Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do montażu i demontażu wysuw FlexiClip.

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

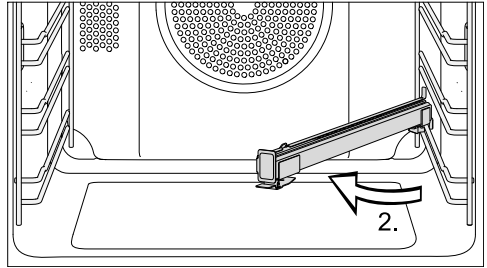
Jeden poziom prowadnic bocznych składa się z dwóch prętów. Wysuw FlexiClip montuje się zawsze na górnym pręcie danego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

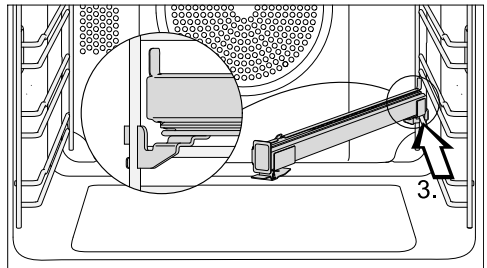
**Nie rozkładać** wysuw FlexiClip podczas montażu lub demontażu.



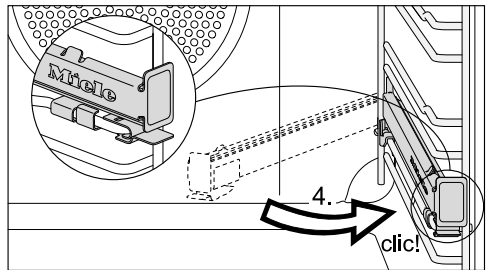
- Zaczepić wysuw FlexiClip z przodu na górnym pręcie poziomu wsuwania (1.).



- 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

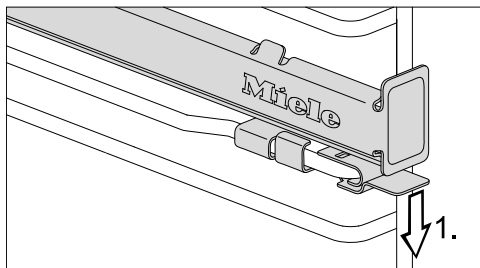
## Demontaż wysuw FlexiClip

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

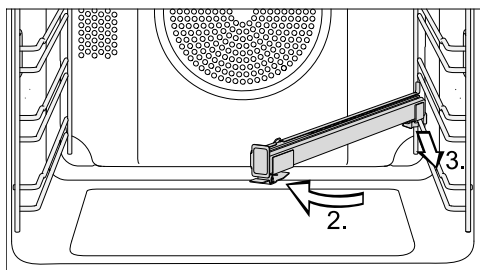
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

- Wsunąć całkowicie wysuwę FlexiClip.

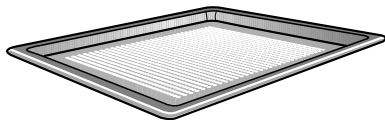


- Nacisnąć do dołu wypustkę wysuwu FlexiClip (1.).



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

## 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/odpestowywania.

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 70



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

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

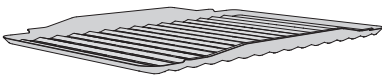
**Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1** została opracowana specjalnie do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek. Drobną perforacją poprawia przyrumienienie od spodu.

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.

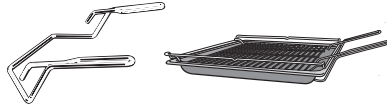
## Blacha do pieczenia i grillowania HGBB 71



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.

## Uchwyt do wyjmowania HEG



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

## Wyposażenie z emalią katalityczną

### 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.

## Aksesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofazowa 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 gotowania, oświetlenie i wentylator chłodzący.

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

## Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.










Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę 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 rosbefu i polędwicy w programach Termonawiew Plus  i Grzanie górne i dolne 
- ciast i wypieków o krótkim czasie pieczenia (do ok. 30 minut) oraz wrażliwych ciast (np. biszkoptu) w programie Grzanie górne i dolne 

## Szybkie nagrzewanie

Za pomocą programu Booster  można skrócić fazę nagrzewania.

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

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

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

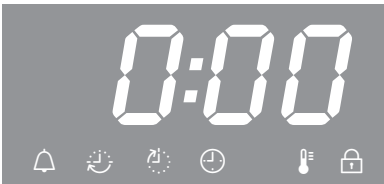
Zegar sterujący oferuje następujące funkcje:

- wyświetlanie godziny
- minutnik
- automatyczne włączanie i wyłączenie procesów gotowania
- zmiana różnych ustawień *P*

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

Do dostępnych funkcji są przyporządkowane symbole.

## Wyświetlacz



### Symbole na wyświetlaczu

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

Symbol/Funkcja	○
Minutnik	dowolnie
Czas trwania programu	Program
Czas zakończenia programu	
Temperatura	
Godzina	0
<i>P</i> Ustawienie	
5 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"> <li>- zaznaczanie funkcji</li> <li>- zmniejszanie czasów</li> <li>- wywoływanie ustawień <i>P</i></li> <li>- zmiana statusu 5 ustawienia <i>P</i></li> </ul>
>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaznaczanie funkcji</li> <li>- zwiększanie czasów</li> <li>- zmiana statusu 5 ustawienia <i>P</i></li> </ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wywoływanie funkcji</li> <li>- zapamiętywanie ustawionych czasów i zmienionych ustawień</li> <li>- wywoływanie ustawionych czasów</li> </ul>

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 pokrętła programatora ( $\Delta$ ,  $\ominus$ ,  $\oplus$  lub  $\odot$ ).

- 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  $\Delta$  i  $\oplus$  lub  $\ominus$ .

Jeśli korzysta się równocześnie z funkcji minutnika  $\Delta$ , czasu trwania programu  $\oplus$  i czasu zakończenia programu  $\ominus$ , 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

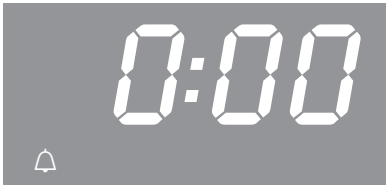
Minutnik można ustawić do nadzorowania oddzielnych procesów, np. do gotowania jajek.


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).

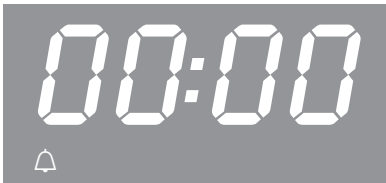
Minutnik może zostać ustawiony maksymalnie na 99 minut i 59 sekund.

### 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 < do-  
tąd, 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 < do-  
tąd, 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 warte zalecania przy pieczeniu mięs.

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

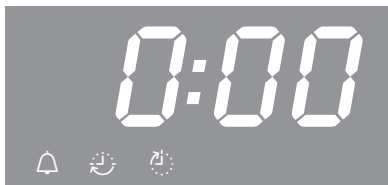
## Ustawianie czasu trwania programu

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 🕒.



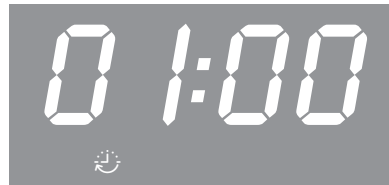
Pojawia się 0:00.

- Potwierdzić za pomocą OK.



Pojawia się 00:00 i migają cyfry bloku godzinowego.

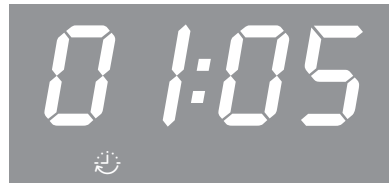
Gdy przycisk dotykowy < zostanie naciśnięty po raz pierwszy, pojawiają się najpierw dwie kreski, a przy następnym naciśnięciu maksymalna możliwa wartość bloku godzinowego //.



- Ustawić godziny za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

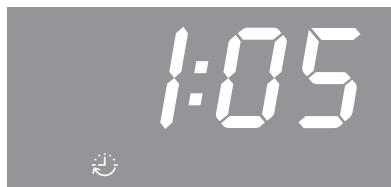
Godziny zostają zapamiętane i zaczynają migać cyfry bloku minutowego.



- 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 zaczną 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:

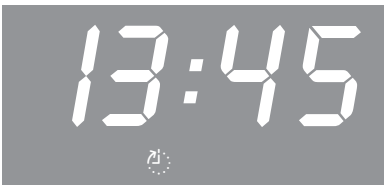
- Naciskać przycisk dotykowy > do-  
tąd, aż zacznie migać .



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.

## Zegar sterujący

### Zmiana czasu trwania programu

- Naciskać przycisk dotykowy > dotąd, aż zacznie migać 🕒.

Wyświetlany jest pozostały czas trwania programu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- Ustawić godziny za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku minutowego zaczynają migać.

- Ustawić minuty za pomocą przycisku dotykowego < lub >.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Zmieniony czas trwania programu zostaje zapamiętany.

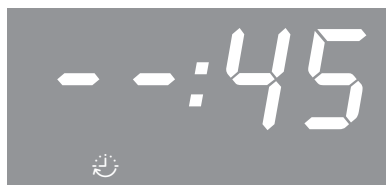
### Kasowanie czasu trwania programu

- Naciskać przycisk dotykowy < lub > dotąd, aż zacznie migać 🕒.

- Potwierdzić za pomocą OK.

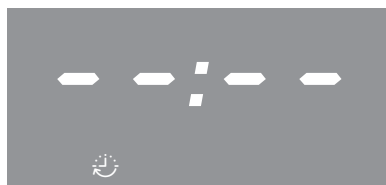
Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- 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


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

Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- Nacisnąć 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 pokrętkę programatora jest ustawione w pozycji 0.

- Obrócić pokrętkę programatora na pozycję 0.
- Nacisnąć przycisk dotykowy > dotąd, aż zacznie migać .
- Potwierdzić za pomocą OK.

Cyfry bloku godzinowego zaczynają migać.

- 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.

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  $P$ .



- 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 postępować odpowiednio.


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	Sygnał dźwiękowy jest <b>wyłączony</b> .
	5 1 do 5 30*	Sygnał dźwiękowy jest <b>włączony</b> . 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 <b>24-godz.</b>
	12	Godzina jest wyświetlana w formacie <b>12-godz.</b> 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 <b>wyłączona</b> .
	5 1	Blokada uruchomienia jest <b>włączona</b> 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 <b>wyłączony</b> .
	5 1*	Dźwięk przycisków jest <b>włączony</b> .
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 rozprowadzenie ciepła w formie i równomierne wypieczenie.
- Formy do pieczenia należy zawsze ustawiać na ruszcie.
- Placki owocowe i wysokie ciasta z blachy należy piec na blasze uniwersalnej.

## Stosowanie papieru do pieczenia

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

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

## 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+2.

**Wskazówka:** Gdy przyrządza się równocześnie na kilku poziomach, wsunąć blachę uniwersalną na najniższy poziom.

### 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 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 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 będzie wówczas soczyste w środku. Komora urządzenia pozostaje czystsza niż przy pieczeniu na ruszcie. Pozostaje wystarczająco dużo sosu pieczeniowego do przyrządzenia sosu.
- Gdy stosuje się **rękaw lub torebki do pieczenia**, przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Gdy do pieczenia stosuje się **ruszt** lub **otwarte naczynie**, chude mięso można posmarować tłuszczem, obłożyć boczkiem lub nadziąć.
- **Przyprawić** mięso i włożyć je do naczynia do gotowania. Obłożyć 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 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 naczyńiu.

## 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 pieczenia [cm] przez czas na wysokość [min/cm]:
  - Wołowina/Dziczyzna: 15–18 min/cm
  - Wieprzowina/Cielęcina/Baranina: 12–15 min/cm
  - Rostbef/Polędwica: 8–10 min/cm
- Z reguły po upływie najkrótszego podanego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.

## Wskazówki



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

## Wskazówki dotyczące programów

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

### Termonawiew Plus

Ten program nadaje się do pieczenia mięsa, ryb i potraw z drobiu z brązową skórką, jak również do pieczenia rostbefu i polędwicy.

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1 lub 2.

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.

### Grzanie górne i dolne

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


- Wsunąć potrawę na poziom 1.

### Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 1.

# Grillowanie

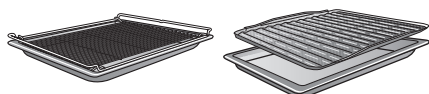
 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Zamykać drzwiczki przy grillowaniu.

- 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.

## Wybieranie poziomu

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

## 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 nie różniły się zbyt mocno między sobą.
- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.

### - rare/rosé

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

### - medium

Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.

### - well done/dobrze wypieczone

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

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

## Wskazówki dotyczące programów

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

### Grill duży

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

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

### Grill z nawiewem

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

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


## Pozostałe zastosowania

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


- Rozmrażanie
- Pieczenie delikatne
- Pasteryzacja
- Suszenie
- 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.



### 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 gotowania.

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


- Mięso można kroić od razu po zakończeniu procesu przyrządzania. Nie jest wymagany żaden czas spoczynkowy.
- Trzymać mięso w ciepłe w komorze gotowania, aż do czasu podania. Nie ma to wpływu na jego stan przyrządzenia.


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

### Korzystanie z 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 1.
- 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.


## Pozostałe zastosowania

### 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 1 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.


## Pasteryzacja owoców i ogórków

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

## Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

## Wymowanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wyjmowaniu słoików zakładać rękawice do gorących garnków.

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

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

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

## Pozostałe zastosowania

### Suszenie

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

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


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

**Wskazówka:** Można również zastosować blachę do pieczenia Gourmet z perforacją, jeśli jest dostępna.






- Suszyć maksymalnie na 2 poziomach równocześnie.




Wsunąć suszony produkt na poziomy 1+2.


Gdy stosuje się ruszt i blachę uniwersalną, wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.

- Wybrać Termonawiew Plus .
- Zmienić temperaturę proponowaną i ustawić czas suszenia.
- Obracać suszony produkt na blasze uniwersalnej w regularnych odstępach czasu.

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


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

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

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

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

### Wymowanie suszu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Przy wymowaniu suszu zakładać rękawice do gorących garnków.

- Pozostawić wysuszone owoce lub warzywa do ostygnięcia.

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

- Przechowywać suszone produkty w dobrze zamkniętych słoikach lub puszkach.

### 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:

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

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

## Usuwanie normalnych zabrudzeń

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

## Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (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 własności 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 powierzchni uszlachetnionej powłoką PerfectClean, na zimną powierzchnię należy nanieść środek do czyszczenia piekarników Miele.

## Czyszczenie i konserwacja

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

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

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

Środki do czyszczenia piekarników innych producentów mogą być nanoszone tylko na zimne powierzchnie i mogą na nie oddziaływać maksymalnie przez 10 minut.

- Dodatkowo po upływie czasu działania można zastosować twardą stronę zmywaka do naczyń.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą.
- Wytrzeć powierzchnie do sucha miękką ściereczką.

### Mocno przywarte zabrudzenia na wysuwach FlexiClip

Specjalny smar, znajdujący się w wysuwach FlexiClip, wyplukuje 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.

## Usuwanie zabrudzeń z oleju i tłuszczu

- Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie (włącznie z przewodnicami bocznymi).


- Przed rozpoczęciem czyszczenia katalitycznego usunąć większe zabrudzenia z wewnętrznej strony drzwi-czek 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 osadzić film.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

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

Każde kolejne nagrzewanie do wysokiej temperatury usunie stopniowo pozostałe zabrudzenia.

# Czyszczenie i konserwacja

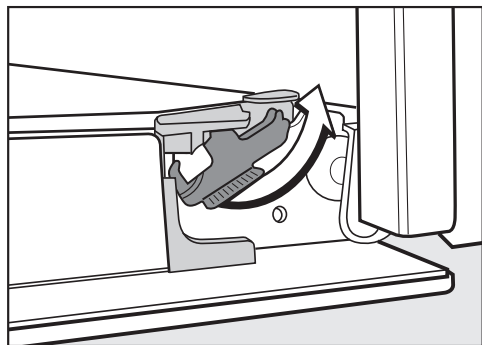
## Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 6 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.

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

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

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

### Rozbieranie drzwiczek

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

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

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

Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szkła szyb drzwiczek.

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

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

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

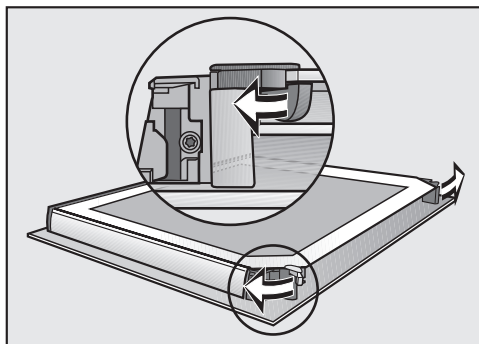
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

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

Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

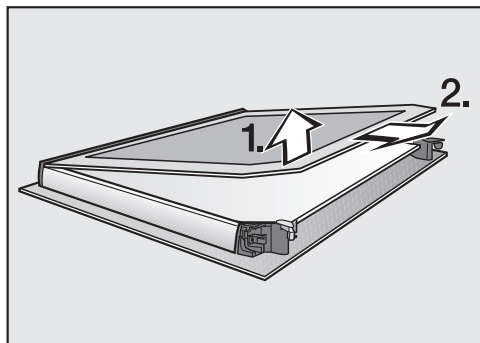
- Położyć drzwiczki zewnętrzną szybą na miękkiej podkładce (np. na ścierze do naczyń), żeby uniknąć zarysowań. Dobrze jest przy tym zwiesić uchwyt poza krawędź stołu, żeby szklana szyba leżała płasko na powierzchni i nie została stłuczona przy czyszczeniu.



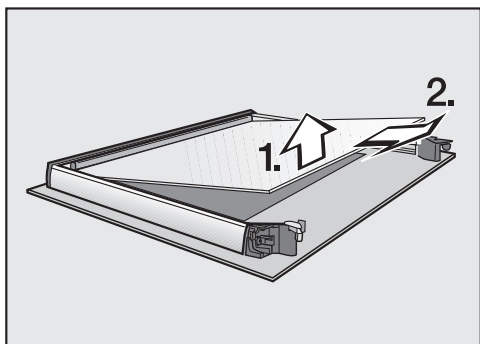
- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

Zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek:

## Czyszczenie i konserwacja

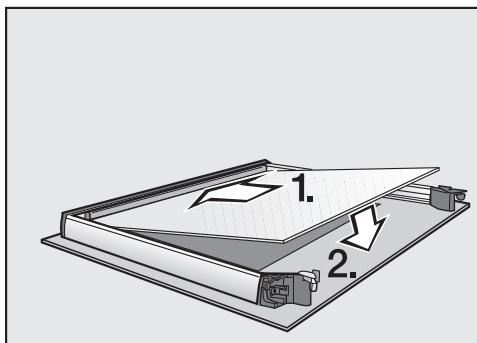


- Podważyć **lecko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.

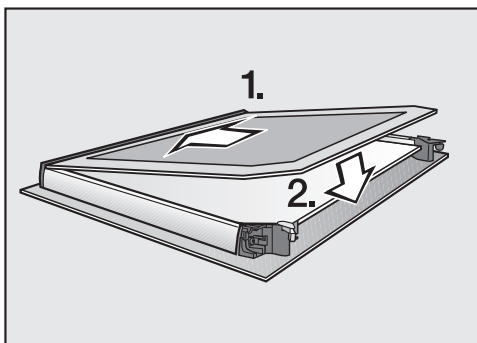


- Podważyć **lecko** środkową szybę drzwiczek i ją wyjąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

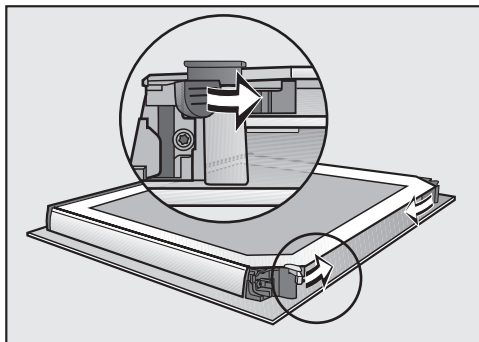


- Założyć środkową szybę drzwiczek w taki sposób, żeby numer materiałowu był czytelny (tzn. bez odbicia lustrzanego).



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

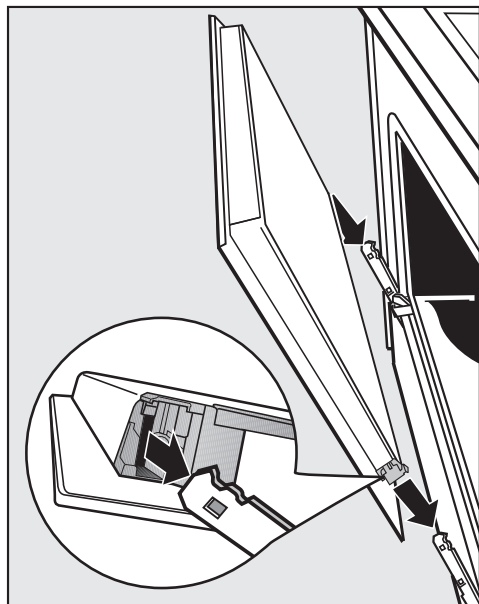
## Czyszczenie i konserwacja



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

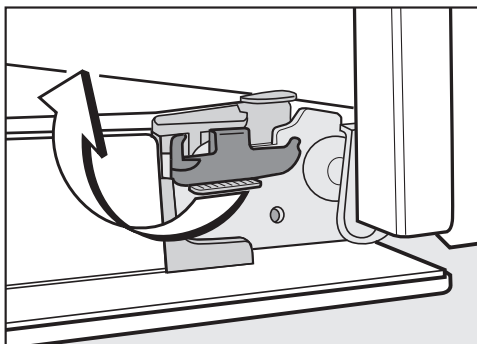
Drzwiczki są z powrotem złożone.

### Zakładanie drzwiczek



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

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



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

# Czyszczenie i konserwacja

## Demontaż przewodnic bocznych z wysuwami FlexiClip

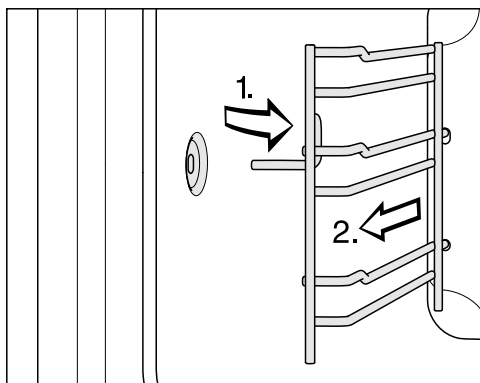
Prowadnice boczne można zdemonstować razem z wysuwami FlexiClip (jeśli występują).

Jeśli wysuw FlexiClip mają jednak zostać zdemonstowane 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 przewodnic bocznych.



- Wyciągnąć przewodnicę 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 zdemonstować 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.
- Zdemonstować przewodnice boczne.
- Odkręcić cztery śruby w narożnikach tylnej ścianki i wyjąć tylną ściankę.
- Wyczyścić tylną ściankę (patrz rozdział „Zabrudzenia ścianki tylnej z emalią katalityczną”).

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Starannie zamontować tylną ściankę.

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

- Zamontować przewodnice 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.**

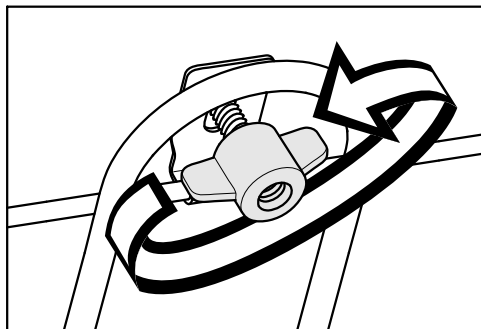
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

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

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

- Zdemontować prowadnice boczne.



- Odkręcić nakrętkę skrzydełkową.

Grzałka grzania górnego/grilla może zostać uszkodzona.

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

- Rozłożyć ostrożnie grzałkę grzania górnego/grilla do dołu.



Sufit komory urządzenia jest teraz dostępny.

- Wyczyścić sufit komory gotowania 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.


## Co robić, gdy...

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

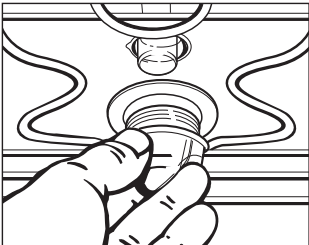

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Wyświetlacz jest ciemny.</b>	Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji domowej. Wezwać elektryka lub serwis Miele.
<b>Komora piekarnika się nie nagrzewa.</b>	Blokada uruchomienia  jest włączona. ■ Wyłączyć blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“). Piekarnik nie ma prądu. ■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Ewentualnie wezwać elektroinstalatora lub serwis.
<b>12:00 miga na wyświetlaczu.</b>	Wystąpiła przerwa w dopływie prądu. ■ Ustawić ponownie aktualną godziną (patrz rozdział „Pierwsze uruchomienie“). Także czasy dla procesów przyrządzania muszą zostać ponownie wprowadzone.
<b>0:00 pojawia się nieoczekiwane na wyświetlaczu i równocześnie miga symbol . Ewentualnie rozlega się również sygnał dźwiękowy.</b>	Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu i zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa. ■ Obrócić programator na pozycję <b>0</b> . Piekarnik jest od razu ponownie gotowy do pracy.
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat <i>F XX</i>.</b>	Problem, którego nie można usunąć samodzielnie. ■ Wezwać serwis Miele.
<b>Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.</b>	Dźwięki sygnałów są wyłączone. ■ Włączyć dźwięk sygnałów (patrz rozdział „Zegar sterujący“, punkt „Zmiana ustawień“).



Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Po zakończeniu programu slychać odgłosy pracy.</b></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><b>Piekarnik wyłączył się samoczynnie.</b></p>	<p>Piekarnik wyłącza się automatycznie ze względu na oszczędzanie energii, gdy po włączeniu piekarnika lub po zakończeniu programu w ciągu określonego czasu nie zostanie podjęta dalsza obsługa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włączyć piekarnik z powrotem.</li> </ul>
<p><b>Po upływie czasu podanego w tabeli ustawień ciasto/wypiek nie jest jeszcze gotowy.</b></p>	<p>Wybrana temperatura odbiega od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wybrać temperaturę odpowiadającą przepisowi.</li> </ul> <p>Ilości składników różnią się od przepisu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy przepis został zmieniony. Przez dodanie większej ilości płynu lub jajek ciasto jest bardziej wilgotne i wymaga dłuższego czasu pieczenia.</li> </ul>
<p><b>Ciasto/wypiek jest nierównomiernie przyrumienione.</b></p>	<p>Została wybrana nieprawidłowa temperatura lub poziom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pewne różnice w przyrumienieniu występują zawsze. W przypadku bardzo dużej różnicy w przyrumienieniu należy sprawdzić, czy została wybrana prawidłowa temperatura i poziom.</li> </ul> <p>Materiał lub kolor formy do pieczenia nie są dostosowane do programu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W programie Grzanie górne i dolne  nie są zbytnio zalecane jasne lub błyszczące formy do pieczenia. Stosować matowe, ciemne formy do pieczenia.</li> </ul>
<p><b>Na emalii katalitycznej znajdują się rdzawe zabrudzenia.</b></p>	<p>Zabrudzenia z przypraw, cukru itp. nie są usuwane w procesie czyszczenia katalitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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“).</li> </ul>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p><b>Wysuw FlexiClip ciężko się wsuwają lub wysuwają.</b></p>	<p>W łożyskach kulkowych wysuw FlexiClip nie ma wystarczającej ilości smaru.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nasmarować łożyska kulkowe za pomocą specjalnego smaru Miele.</li></ul> <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><b>Nie włącza się górne oświetlenie w komorze piekarnika.</b></p> 	<p>Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div data-bbox="404 571 1028 699" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p><b>⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!</b> Grzałki muszą być wyłączone. Komora piekarnika musi być ostygnięta.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. W tym celu wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji elektrycznej.</li><li>■ Zwolnić pokrywkę żarówki, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i wyjąć ją do dołu z obudowy wraz z uszczelką.</li><li>■ Wymienić żarówkę halogenową (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, oprawka G9).</li><li>■ Włożyć pokrywkę żarówki wraz z uszczelką do obudowy i zamocować ją, obracając w prawo.</li><li>■ Przywrócić połączenie piekarnika z siecią elektryczną.</li></ul> <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](http://www.miele.pl) w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

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

## Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

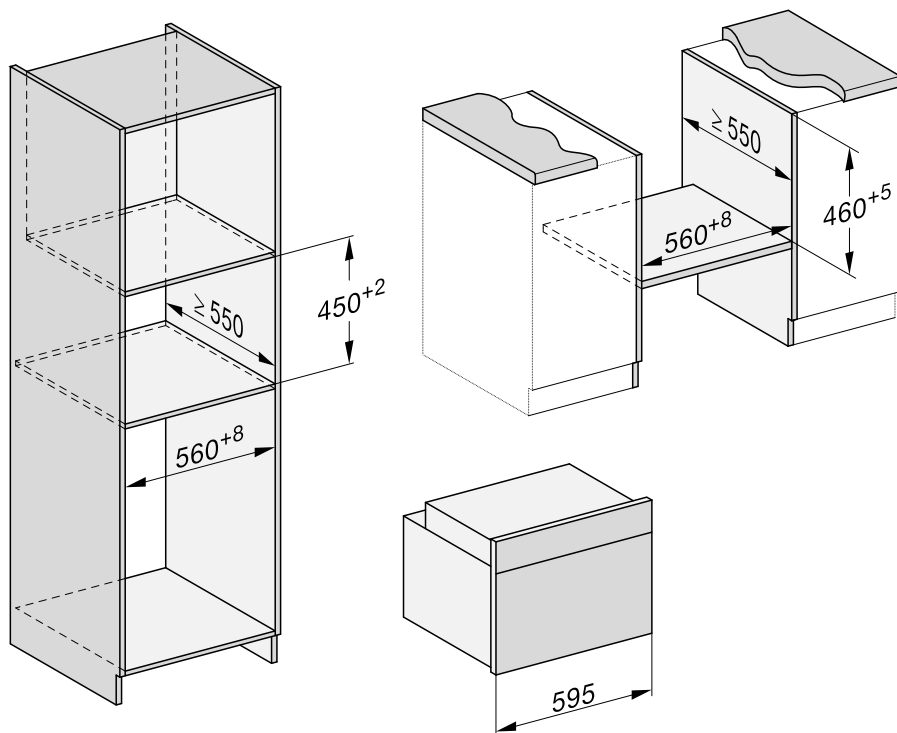
# Instalacja

## Wymiary do zabudowy

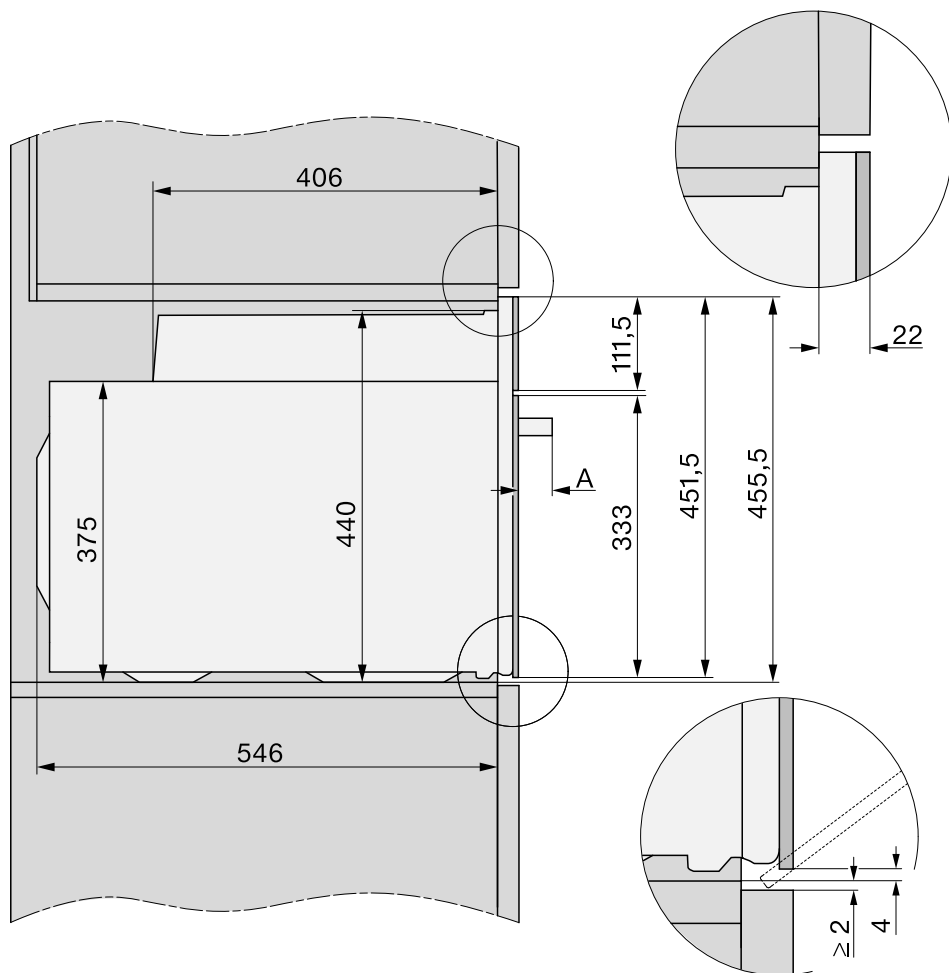
Wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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



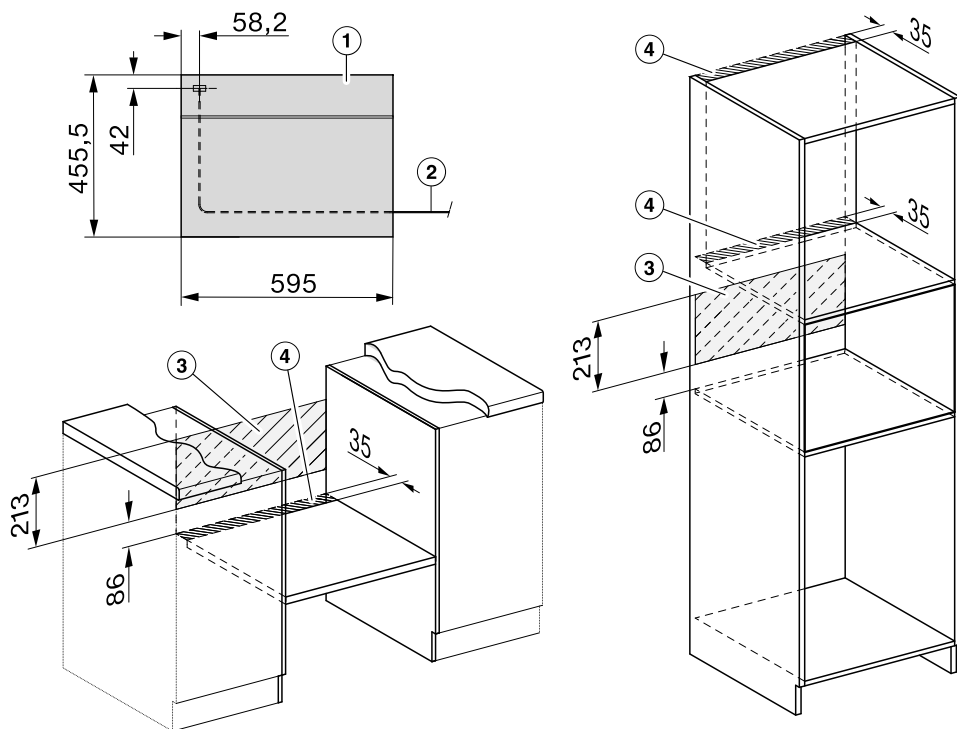
## Widok z boku H 27xx, H 28xx



- A** 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 cm<sup>2</sup>

## Zabudowa piekarnika

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

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

Przy zabudowie należy bezwzględnie przestrzegać:

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

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

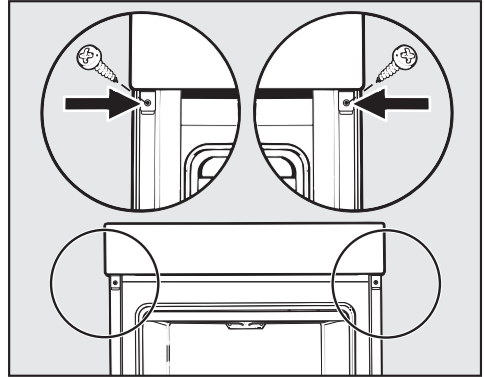
- Podłączyć piekarnik do zasilania elektrycznego.

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

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

# Instalacja

## Podłączenie elektryczne

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

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

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

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

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

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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

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



## **Piekarnik**










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





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

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.


# Tabele ustawień

## Ciasto ucierane

























Ciasto/wypiek (wyposażenie)		🌡️ [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Muffiny (1 blacha)		140–150	2	30–40
Muffiny (2 blachy)		140–150	1+2 <sup>3</sup>	30–40 <sup>4</sup>
Babeczki* (1 blacha)		150	2 <sup>3</sup>	25–35
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	20–30
Babeczki* (2 blachy)		140	1+2 <sup>3</sup>	35–45
Ciasto piaskowe (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	60–70
		150–160 <sup>2</sup>	1	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma prostokątna, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	60–70
		150–160	1	60–70
Marmurek, orzechowiec (ruszt, forma wieńcowa/do babki, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	50–60
		150–160	1	60–70
Placek owocowy (1 blacha)		150–160 <sup>2</sup>	2	30–40
		160–170 <sup>2</sup>	1	30–40
Ciasto owocowe (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	50–60
Spody tortowe (ruszt, forma do spodów tortowych, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	25–35
		160–170 <sup>2</sup>	1	20–30









 Program, 🌡️ Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom, 🕒 Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

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


- 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 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.
- 4 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

## Ciasto zagniatane

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

 Program,  Temperatura,  Poziom<sup>3</sup>,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny







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


- 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 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.
- 4 Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

# Tabele ustawień









## Ciasto drożdżowe







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

 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

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

## Ciasto serowo-olejowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Placek owocowy (1 blacha)		160–170	2	35–45
		160–170	2	45–55
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (1 blacha)		160–170	2	25–35
Kieszonki jabłkowe/ślimaki rodzynkowe (2 blachy)		150–160	1+2 <sup>1</sup>	25–35 <sup>2</sup>







 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

1 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.

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

## Ciasto biszkoptowe

Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Spody biszkoptowe (2 jajka) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	15–25
Spody biszkoptowe (4–6 jajek) (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	30–40
Biszkopt* (ruszt, tortownica, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180 <sup>2</sup>	1 <sup>3</sup>	20–35
		150–180 <sup>2</sup>	1 <sup>3</sup>	25–45
Błat biszkoptowy (1 blacha)		180–190 <sup>2</sup>	1 <sup>3</sup>	15–25

 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne

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











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 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.

## Tabele ustawień

### Ciasto ptyśowe, ciasto francuskie, wypieki z białka



















Ciasto/wypiek (wyposażenie)		 [°C]	 3 1	 [min]
Ptyśie (1 blacha)		160–170	1	40–50
Kieszonki z ciasta francuskiego (1 blacha)		180–190	2	20–30
Kieszonki z ciasta francuskiego (2 blachy)		180–190	1+2 <sup>1</sup>	20–30 <sup>2</sup>
Makaroniki (1 blacha)		120–130	2	25–50
Makaroniki (2 blachy)		120–130	1+2 <sup>1</sup>	25–50 <sup>2</sup>
Bezy (1 blacha, 6 sztuk po Ø 6 cm)		90–100	2	120–150

 Program,  Temperatura,  Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus

1 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.



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

## Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 Poziom	 Czas przyrządzenia [min]
Krucze ciasto pikantne (1 blacha)		220–230 <sup>1</sup>	1 <sup>3</sup>	30–40
		180–190 <sup>1</sup>	1 <sup>3</sup>	45–55
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190 <sup>1</sup>	1	25–35
		170–180	1	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	2	30–40
		210–220 <sup>1</sup>	1	20–30
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	1	25–35
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	2	20–25
Tosty* (ruszt)		250	2 <sup>3</sup>	6–9
Zapiekanki (np. tosty) (ruszt na blasze uniwersalnej)		250 <sup>2</sup>	2	3–6
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		250 <sup>2</sup>	2	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>2</sup>	2	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	2	40–60


















 Program,  Temperatura,  Poziom,  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 Zdemontować wysuw FlexiClip, jeśli występują.
- 4 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.



# Tabele ustawień

## Wołowina

Potrawa (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 Czas przyrządzenia [min]	 <sup>9</sup> Temperatura wewnętrzna [°C]
Duszona pieczeń wołowa, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	–
		180–190	2	160–180 <sup>7</sup>	–
Polędwica wołowa, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	1	20–50	45–75
Polędwica wołowa „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	1	70–80	45–48
Polędwica wołowa „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	1	80–90	54–57
Polędwica wołowa „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	1	110–130	63–66
Rostbef, ok. 1 kg (blacha uniwersalna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	1	35–65	45–75
Rostbef „rare“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	1	80–90	45–48
Rostbef „medium“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	1	110–120	54–57
Rostbef „done“, ok. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	1	130–140	63–66
Burgery, mięso mielone <sup>*1</sup>	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	3	15–25 <sup>8</sup>	–















 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Temperatura wewnętrzna,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży








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


- 1 Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- 2 Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- 3 Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 4 Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- 5 Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy. Nie stosować w tym celu programu Booster .
- 6 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 8 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- 9 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniemierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.



## Cielęcina


















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










 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  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 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomerzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

# Tabele ustawień












## Wieprzowina







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


 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>9</sup> 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 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.
- 7 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 8 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- 9 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

## Jagnięcina, dziczyzna















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]	 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>5</sup> [°C]
Udziec jagnięcy z kością, ok. 1,5 kg (brytfanna z pokrywą)		170–180	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Karkówka jagnięca bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	1	10–20	53–80
Karkówka jagnięca bez kości (ruszt i blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	1	40–60	54–66
Comber z jelenia bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	1	75–105	60–81
Comber z sarny bez kości (blacha uniwersalna)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	1	20–50	60–81
Udziec z dzika bez kości, ok. 1 kg (brytfanna z pokrywą)	 <sup>1</sup>	170–180	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90










 Program,  Temperatura, <sup>3</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia,  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 Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.
- 5 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomierzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

# Tabele ustawień

## Drób, ryby

















Potrawa (wyposażenie)		 [°C]	 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Drób, 0,8–1,5 kg (blacha uniwersalna)		170–180	1	55–65	85–90
Kurczak, ok. 1,2 kg (ruszt na blasze uniwersalnej)		190–200 <sup>1</sup>	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Drób, ok. 2 kg (brytfanna)		180–190	2	100–120 <sup>4</sup>	90–95
		190–200	2	90–120 <sup>4</sup>	90–95
Drób, ok. 4 kg (brytfanna)		160–170	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Ryba, 200–300 g (np. pstrąg) (blacha uniwersalna)		210–220 <sup>2</sup>	1	15–25	75–80
Ryba, 1–1,5 kg (np. troć) (blacha uniwersalna)		210–220 <sup>2</sup>	1	30–40	75–80
Filety rybne w folii, 200–300 g (blacha uniwersalna)		200–210	1	25–30	75–80








 Program,  Temperatura, <sup>3</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>6</sup> 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 W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
- 4 Na początku przyrządzenia dolać ok. 0,25 l płynu.
- 5 Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.
- 6 Jeśli dysponują Państwo oddzielnym pieczeniomerzem, można go również wykorzystać do kontrolowania podanej temperatury wewnętrznej.

# Informacje dla instytutów testowych

## Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		 Temperatura [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Babeczki (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		150	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	2	20–30
Babeczki (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		140	1+2	35–45
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		140	2	40–50
		160 <sup>4</sup>	2	20–30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		140	1+2	45–55 <sup>6</sup>
Szarlotka (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	2	80–100
		170	1	80–90
Biszkopt (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	20–35
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	1	25–45
Tosty (ruszt <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	2	6–9
Burgery (ruszt <sup>1</sup> na blasze uniwersalnej <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	3	15–25 <sup>7</sup>

 Program,  Temperatura, <sup>3</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identyfikator modelu</b>	H 2840 B
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory ( $EEI_{cavity}$ )	80,7
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	0,85 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,61 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	49 l
Masa urządzenia	35,0 kg

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

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

H 2840 B

pl-PL

M.-Nr 12 096 130 / 00