

# 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> .....	<b>5</b>
<b>Ochrona środowiska naturalnego</b> .....	<b>12</b>
<b>Przegląd</b> .....	<b>13</b>
<b>Elementy sterowania</b> .....	<b>14</b>
Przycisk wł./wył. ....	15
Wyświetlacz .....	15
Przyciski dotykowe .....	15
Symbole .....	16
<b>Zasady obsługi</b> .....	<b>17</b>
Wybieranie punktu menu .....	17
Zmiana ustawienia na liście wyboru .....	17
Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego .....	17
Wybieranie programu lub funkcji .....	18
Wprowadzanie wartości liczbowych .....	18
<b>Wyposażenie</b> .....	<b>19</b>
Tabliczka znamionowa .....	19
Zakres dostawy.....	19
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem i wyposażenie dodatkowe .....	19
Zabezpieczenia .....	22
Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean .....	23
Wyposażenie nadające się do pirolizy .....	23
<b>Pierwsze uruchomienie</b> .....	<b>24</b>
Ustawienia podstawowe.....	24
Pierwsze nagrzewanie piekarnika.....	25
<b>Ustawienia</b> .....	<b>26</b>
Przegląd ustawień .....	26
Wywoływanie menu „Ustawienia“ .....	27
Język  .....	27
Godzina .....	27
Oświetlenie .....	27
Wyświetlacz .....	28
Głośność.....	28
Jednostki .....	28
Booster .....	29
Temp. proponowane .....	29
Zalecenie pirolizy .....	29
Przedłuż. pracy wentyl. ....	29
Bezpieczeństwo .....	29
Wersja oprogramowania .....	30
Handel.....	30
Ustawienia fabryczne.....	30
Czas pracy .....	30
<b>Minutnik</b> .....	<b>31</b>

<b>Menu główne i podmenu</b> .....	<b>32</b>
<b>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii</b> .....	<b>33</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>35</b>
Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania.....	35
Zmiana temperatury.....	35
Ustawianie czasów przyrządzania.....	35
Zmiana ustawionych czasów przyrządzania.....	36
Kasowanie ustawionych czasów przyrządzania.....	36
Przerywanie procesu.....	37
Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia.....	37
Booster.....	37
<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>38</b>
Kategorie.....	38
Korzystanie z programów automatycznych.....	38
Wskazówki użytkowe.....	38
<b>Pozostałe zastosowania</b> .....	<b>39</b>
Rozmrażanie.....	39
Pasteryzacja.....	39
Suszenie.....	41
Pieczenie delikatne.....	42
Produkty głęboko mrożone/Dania gotowe.....	43
Podgrzewanie naczyń.....	43
<b>Pieczenie wypieków</b> .....	<b>44</b>
Porady dotyczące wypieków.....	44
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami.....	44
Wskazówki dotyczące programów.....	45
<b>Pieczenie mięs</b> .....	<b>46</b>
Porady dotyczące pieczenia mięs.....	46
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami.....	46
Wskazówki dotyczące programów.....	47
<b>Grillowanie</b> .....	<b>48</b>
Porady dotyczące grillowania.....	48
Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami.....	48
Wskazówki dotyczące programów.....	49
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>50</b>
Nieodpowiednie środki czyszczące.....	50
Usuwanie normalnych zabrudzeń.....	51
Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip).....	51
Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza.....	52
Zdejmowanie drzwiczek.....	55
Rozbieranie drzwiczek.....	56
Zakładanie drzwiczek.....	59
Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip.....	59

# Spis treści

---

Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla .....	60
<b>Co zrobić, gdy...</b> .....	<b>61</b>
<b>Serwis</b> .....	<b>65</b>
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki .....	65
Gwarancja .....	65
<b>Instalacja</b> .....	<b>66</b>
Wymiary do zabudowy .....	66
Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej .....	66
Widok z boku .....	67
Przyłącza i wentylacja .....	68
Zabudowa piekarnika .....	69
Podłączenie elektryczne .....	70
<b>Tabele ustawień</b> .....	<b>71</b>
Ciasto ucierane .....	71
Ciasto zagniatane .....	72
Ciasto drożdżowe .....	73
Ciasto serowo-olejowe .....	74
Ciasto biszkoptowe .....	74
Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka .....	75
Pikantne przekąski .....	75
Wołowina .....	76
Cielęcina .....	77
Wieprzowina .....	78
Jagnięcina, dziczyzna .....	79
Drób, ryby .....	80
<b>Informacje dla instytutów testowych</b> .....	<b>81</b>
Potrawy testowe wg EN 60350-1 .....	81
Klasa efektywności energetycznej .....	82
Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych .....	82

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

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

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

▶ Ten piekarnik jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

▶ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

▶ Używać piekarnika wyłącznie w warunkach domowych do pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia produktów spożywczych.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

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

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

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

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

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

### Dzieci w gospodarstwie domowym

▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać piekarnika.

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od piekarnika, chyba że są pod stałym nadzorem.

▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.

▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.

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

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

Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Przy czyszczeniu pirolitycznym piekarnik rozgrzewa się dużo bardziej niż w normalnym trybie pracy.

Proszę powstrzymać dzieci przed dotykaniem piekarnika podczas czyszczenia pirolitycznego.

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

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

## Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia piekarnika mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować piekarnik pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego piekarnika.
- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezynchronizowanym 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 niezynchronizowanej 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.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---





- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ W przypadku piekarnika, który został dostarczony bez przewodu przyłączeniowego, specjalny kabel przyłączeniowy musi zostać zainstalowany przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Gdy kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele na specjalny kabel przyłączeniowy (patrz rozdział „Instalacja“, punkt „Podłączenie elektryczne“).
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach piekarnik musi być całkowicie odłączony od sieci elektrycznej, np. gdy ulegnie uszkodzeniu oświetlenie w komorze urządzenia (patrz rozdział „Co robić, gdy...?“). Należy to zapewnić w następujący sposób:
  - wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
  - wykręcić całkowicie bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej lub
  - wyciągnąć wtyczkę (jeśli występuje) z gniazdka: nie ciągnąć przy tym za przewód przyłączeniowy, lecz za wtyczkę.
- ▶ Do bezusterkowej pracy piekarnik wymaga wystarczającego dopływu powietrza chłodzącego. Zwrócić uwagę na to, żeby dopływ powietrza chłodzącego nie był utrudniony (np. przez montaż listew termochronnych w szafce do zabudowy). Ponadto wymagane powietrze chłodzące nie może zostać nadmiernie ogrzane przez inne źródła ciepła (np. piec na paliwo stałe).
- ▶ Gdy piekarnik został zabudowany za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z piekarnika. Za zamkniętym frontem meblowym gromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie piekarnik, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy piekarnik całkowicie wystygnie.

### Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie. Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia, wyposażenie i potrawę. Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.
- ▶ Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki piekarnika należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni. Przerwać proces, wyłączając piekarnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.



## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ 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.
- ▶ Przy wykorzystaniu ciepła reszkowego do utrzymywania produktów spożywczych w cieple, ze względu na wysoką wilgotność powietrza i wodę kondensacyjną, może dojść do korozji w piekarniku. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Pozostawić piekarnik włączony i ustawić najniższą temperaturę w wybranym programie. Wentylator chłodzący pozostaje wówczas automatycznie włączony.
- ▶ Produkty spożywcze, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji w piekarniku. Dlatego produkty spożywcze należy przykrywać.
- ▶ Emalia na dnie komory urządzenia może pękać lub odpryskiwać pod wpływem zatoru cieplnego. Nigdy nie wykładać dna komory urządzenia np. folią aluminiową lub folią ochronną do piekarników. Gdy dno komory urządzenia ma zostać wykorzystane przy przyrządzaniu jako powierzchnia ustawcza lub do podgrzewania naczyń, stosować w tym celu wyłącznie programy Termonawiew Plus  lub Termonawiew Eco  bez funkcji Booster.
- ▶ Dno komory urządzenia może zostać uszkodzone przez przesuwanie po nim przedmiotów. Gdy ustawia się garnki, patelnie lub naczynia na dnie komory, nie należy przesuwać tych przedmiotów w tę i z powrotem.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Niebezpieczeństwo zranień przez parę wodną. Gdy zimny płyn zostanie wylany na gorącą powierzchnię, powstaje para, która może doprowadzić do silnych oparzeń. Ponadto gorące powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez nagłą zmianę temperatury. Nigdy nie wylewać zimnych płynów bezpośrednio na gorące powierzchnie.

▶ Ważne jest, żeby temperatura w produkcie spożywczym rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka. Obracać produkty spożywcze lub je mieszać, żeby zostały równomiernie podgrzane.

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

Stosować wyłącznie naczynia z tworzyw sztucznych odpowiednie do piekarników. Przestrzegać danych producenta naczyń.

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

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

▶ Wytrzymałość drzwiczek wynosi maksymalnie 15 kg. Nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia ani nie stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów. Uważać również na to, żeby nic nie przygnieść pomiędzy drzwiczkami i komorą urządzenia. Piekarnik może zostać uszkodzony.

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

▶ 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

- ▶ Duże zabrudzenia w komorze urządzenia mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory urządzenia przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień przez szkodliwe opary. W procesie czyszczenia pirolitycznego mogą być uwalniane opary, które mogą doprowadzić do podrażnienia śluzówki.  
Nie przebywać przez dłuższy czas w kuchni podczas czyszczenia pirolitycznego i uniemożliwić wchodzenie do kuchni dzieciom i zwierzętom domowym. Podczas czyszczenia pirolitycznego należy zapewnić dobre przewietrzenie kuchni. Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.
- ▶ Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip“). Zamontować z powrotem prawidłowo prowadnice boczne.
- ▶ Zarysowania mogą doprowadzić do zniszczenia szyby drzwiczek. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie stosować żadnych środków szorujących, twardych gąbek lub szczotek, ani ostrych skrobaków metalowych.
- ▶ W ciepłych i wilgotnych obszarach występuje zwiększone prawdopodobieństwo ataku insektów (np. karaczanów). Zawsze utrzymywać piekarnik i jego otoczenie w czystości.  
Szkody wyrządzone przez insekty nie są objęte gwarancją.

### 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.
- ▶ Wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym spowodują uszkodzenie wyposażenia nieodpornego na pirolizę. Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie nieodporne na pirolizę, zanim uruchomi się czyszczenie pirolityczne. Obowiązuje to również dla wyposażenia dokupionego, które jest nieodporne na pirolizę (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).

# Ochrona środowiska naturalnego

---

## Utylizacja opakowania

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

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

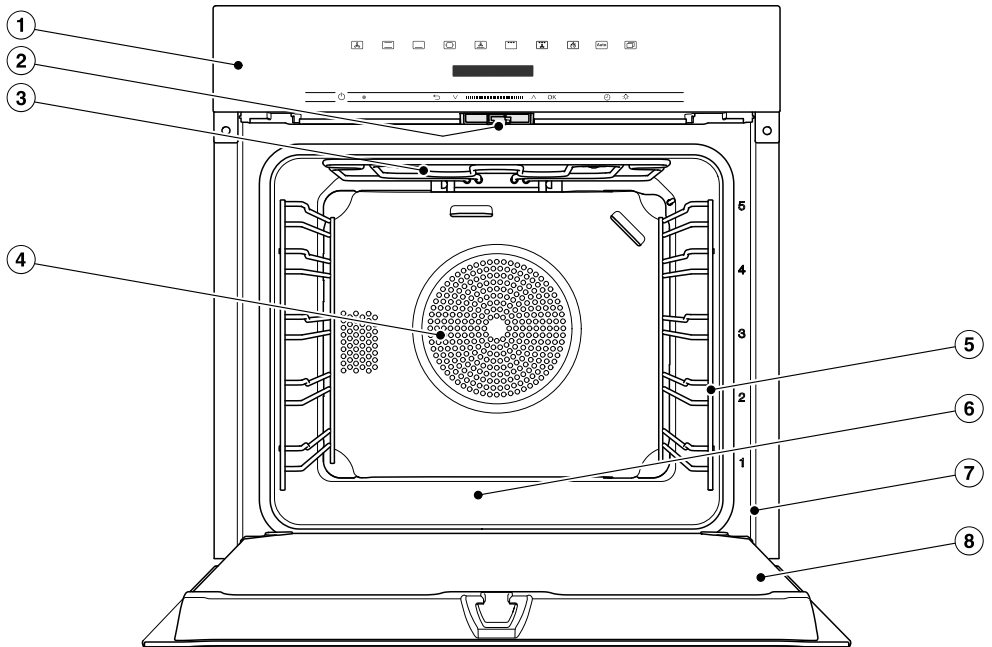
## Utylizacja starego urządzenia

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



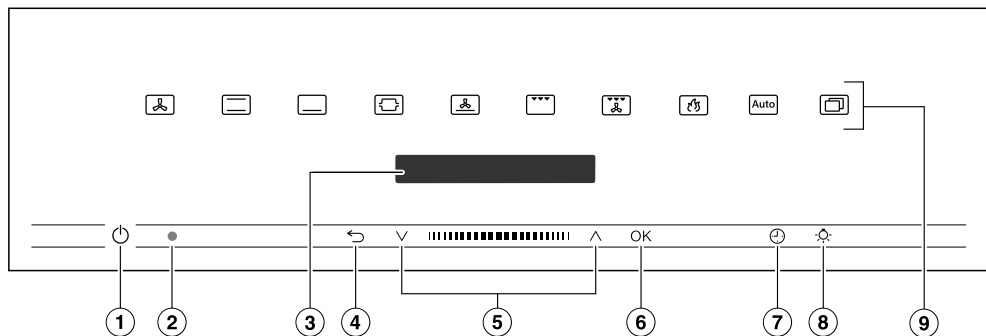
Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym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







## Piekarnik




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

## Elementy sterowania



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


### Przycisk wł./wył.

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


Za pomocą tego przycisku włącza się i wyłącza piekarnik.

### Wyświetlacz

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

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

### Przyciski dotykowe

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





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

### Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem

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






# Elementy sterowania

## Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem

Przycisk dotykowy	Funkcja
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego. Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można przerwąć przyrządzanie za pomocą tego przycisku dotykowego.
	W obszarze nawigacyjnym można przewijać na liście wyboru do góry lub do dołu za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi. Punkt menu, który ma zostać wybrany, jest pokazywany na wyświetlaczu. Wartości i ustawienia można zmienić za pomocą przycisków strzałek lub obszaru pomiędzy nimi.
OK	Gdy pokazywana jest wartość, wskazówka lub ustawienie, które można potwierdzić, przycisk dotykowy OK świeci się na pomarańczowo. Wybierając ten przycisk dotykowy wywołuje się funkcje jak np. czas minutnika, zapamiętuje zmienione wartości lub ustawienia albo potwierdza wskazówki.
	Gdy nie odbywa się żaden proces przyrządzania, za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek). Gdy równocześnie odbywa się proces przyrządzania, można ustawić czas minutnika, czas trwania i czas startu lub zakończenia procesu.
	Wybierając ten przycisk dotykowy można włączyć i wyłączyć oświetlenie w komorze urządzenia. W zależności od wybranego ustawienia oświetlenie w komorze urządzenia gaśnie po 15 sekundach, albo pozostaje stale włączone lub wyłączone.

## Symbole

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

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



Piekarnik obsługuje się za pomocą obszaru nawigacyjnego z przyciskami strzałek  $\wedge$  oraz  $\vee$  i obszaru znajdującego się pośrodku **|||||**.

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

## Wybieranie punktu menu

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

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

- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

## Zmiana ustawienia na liście wyboru

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem“  $\checkmark$ .

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Ustawienie zostaje zapamiętane. Dostają się Państwo do nadrzędnego menu.

## Zmiana ustawienia za pomocą paska segmentowego

Niektóre ustawienia są prezentowane za pomocą paska segmentowego

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

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


- Nacisnąć przycisk strzałki  $\wedge$  lub  $\vee$  albo przeciągnąć w obszarze **|||||** w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlone żądane ustawienie.
- Potwierdzić wybór za pomocą *OK*.

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

# Zasady obsługi


---

## Wybieranie programu lub funkcji

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

- Nacisnąć przycisk dotykowy żądanego programu lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania świeci się na pomarańczowo.

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

## Zmiana programu


Podczas procesu przyrządzania można przełączyć na inny program.

Przycisk dotykowy dotychczas wybranego programu świeci się na pomarańczowo.

- Nacisnąć przycisk dotykowy nowego programu lub funkcji.

Zostaje wyświetlony zmieniony program i przynależne wartości proponowane.

Przycisk dotykowy zmienionego programu świeci się na pomarańczowo.

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

## Wprowadzanie wartości liczbowych

Liczby, które można zmienić, są podświetlone.

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

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

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

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
- zeszyt z przepisami
- wkręty 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 prowadnicami 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 <sup>5</sup><sub>1</sub> do wsuwania wyposażenia.

Oznaczenie poziomów można odczytać na ramie frontowej.

Każdy poziom składa się z 2 leżących nad sobą prętów.

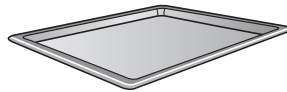
Wyposażenie (np. ruszt) wsuwa się pomiędzy pręty.

Wysuwy FlexiClip (jeśli występują) montuje się na dolnych prętach.

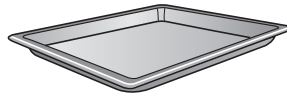
Prowadnice boczne mogą zostać zdemontowane (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip”).

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

Blacha do pieczenia HBB 71:



Blacha uniwersalna HUBB 71:



Ruszt HBBR 72:



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

Wsuwać ruszt zawsze powierzchnią ustawczą do dołu.

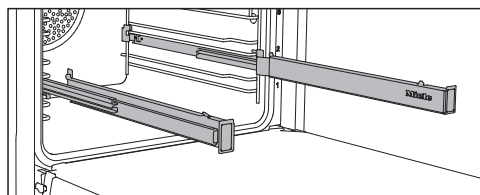
Na krótszej stronie tego wyposażenia znajduje się umieszczone pośrodku zabezpieczenie przed wypadnięciem. Zapobiega ono wypadnięciu wyposażenia z prowadnic bocznych przy częściowym wysunięciu.

# Wyposażenie



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

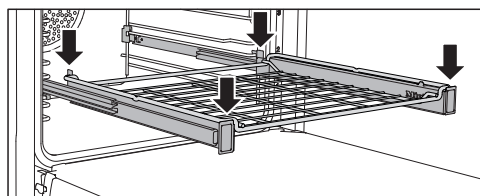
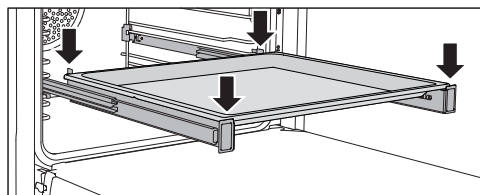
## Wysuwy FlexiClip HFC 72



Wysuwy FlexiClip można stosować na poziomach 1–4.


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

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



Maksymalne obciążenie wysuw FlexiClip wynosi 15 kg.

## Montaż i demontaż wysuw FlexiClip

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

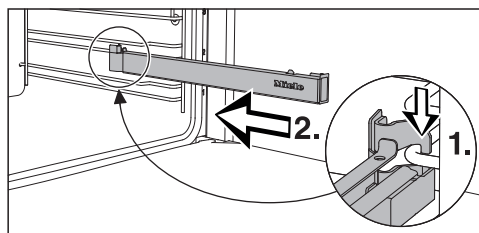
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

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

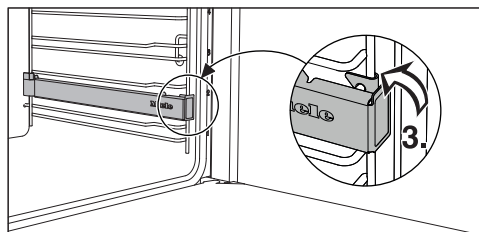
Wysuw FlexiClip montuje się pomiędzy prętami jednego poziomu.

Wysuw FlexiClip z napisem Miele należy zamontować po prawej stronie.

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



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

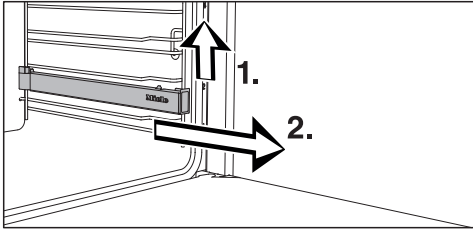


■ Zatrzasnąć wysuwę FlexiClip na dolnym pręcie poziomu (3.).

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

Postępować w następujący sposób, żeby zdemontować wysuw FlexiClip:

- Wsunąć całkowicie wysuw FlexiClip.



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

## Okrągłe formy do pieczenia



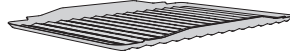
**Okrągła forma do pieczenia bez perforacji HBF 27-1** nadaje się dobrze do przyrządzania pizzy, płaskich placzków z ciasta drożdżowego lub zagniatanego, słodkiej i pikantnej tarty, zapiekanych deserów, płaskiego chleba lub do zapiekania mrożonego ciasta lub pizzy.

**Perforowana okrągła forma do pieczenia i AirFry HBFP 27-1** oferuje takie same możliwości jak **perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry HBBL 71**.

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

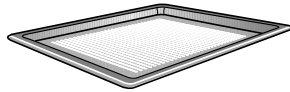


Blachę do pieczenia i grillowania wkłada się do blachy uniwersalnej.

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

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

## Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry HBBL 71



Drobna perforacja blachy Gourmet do pieczenia i AirFry udoskonala procesy gotowania:

- Przy przyrządzaniu wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i twarogowo-olejowego, chleba i bułek przyrumienienie od spodu jest lepsze. Rozwałkować najpierw ciasto na płaskiej powierzchni roboczej, a następnie wyłożyć je na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry.
- Frytki, krokiety itp. mogą zostać usmażone bez tłuszczu w strumieniu gorącego powietrza (AirFrying).
- Przy odpestkowywaniu/suszeniu cyrkulacja powietrza wokół suszonego produktu jest zoptymalizowana.

Emaliowana powierzchnia jest uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Takie same możliwości oferuje również **perforowana okrągła forma do pieczenia i AirFry HBFP 27-1**.

# Wypożażenie

## 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 szkliwiony. Do nakładania i zdejmowania potraw służy dostarczona wraz z kamieniem łożpatka z surowego drewna.

- Wsunąć ruszt i umieścić na ruszcie kamień do pieczenia.

## Brytfanna Gourmet HUB Pokrywa brytfanny HBD

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

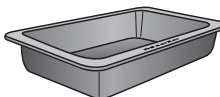
Powierzchnia brytfann jest pokryta powłoką z efektem nieprzywierania.

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

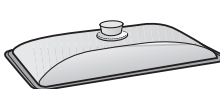
Pasujące pokrywy są do nabycia oddzielnie. Przy dokonywaniu zakupu proszę podać oznaczenie modelu.

**Głębokość: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

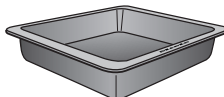


HBD 60-22

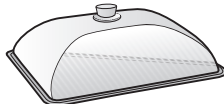


**Głębokość: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

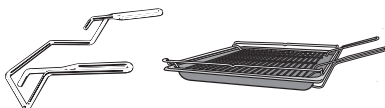


HBD 60-35



\* do indukcyjnych płyt grzewczych

## Uchwyt do wyjmowania HEG




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

## Aksesoria do czyszczenia i konserwacji

- uniwersalna ściereczka mikrofibrowa Miele
- środek do czyszczenia piekarników Miele

## Zabezpieczenia

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

- **Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa**  
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 szyby szklanych z powłoką częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba drzwiczek pozostaje chłodna.  
Drzwiczki można zdjąć i rozebrać do czyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- **Blokada drzwiczek** do czyszczenia pirolitycznego  
Na początku czyszczenia pirolitycznego drzwiczki zostają zablokowane ze względów bezpieczeństwa. Drzwiczki są odblokowywane dopiero wtedy, gdy temperatura w komorze urządzenia opadnie poniżej 280 °C.

## **Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean**

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

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

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić i dzielić potrawy.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean są w utrzymaniu porównywalne do szkła.

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

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean:

- blacha uniwersalna
- blacha do pieczenia
- blacha do pieczenia i grillowania
- Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry
- Okrągła perforowana forma do pieczenia i AirFry
- okrągła forma do pieczenia

## **Wyposażenie nadające się do pirolizy**

Proszę przeczytać wskazówki w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Wymienione poniżej wyposażenie może pozostawać w komorze urządzenia podczas czyszczenia pirolitycznego:


- prowadnice boczne
- wysuw FlexiClip
- ruszt

# Pierwsze uruchomienie

---

## Ustawienia podstawowe

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy.

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

Piekarnik włącza się automatycznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

## Ustawianie języka

- Wybrać żądany język.

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

## Ustawianie lokalizacji

- Wybrać żądaną lokalizację.

## Ustawianie godziny

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

## Kończenie pierwszego uruchomienia

- Postępować zgodnie z ewentualnymi dalszymi wskazówkami na wyświetlaczu.


Pierwsze uruchomienie jest zakończone.



## Pierwsze nagrzewanie piekarnika

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

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

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

Pojawia się Wybrać program.


- Wybrać Termonawiew Plus .

Pojawia się temperatura proponowana (160 °C).


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

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

Nagrzewać piekarnik przynajmniej przez jedną godzinę.

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

## Czyszczenie komory urządzenia po pierwszym nagrzewaniu

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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







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

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

Drzwiczki zamknąć dopiero wtedy, gdy komora urządzenia będzie sucha.


# Ustawienia



## Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	...   deutsch   english   ... Lokalizacja
Godzina	Wskazania Wł.*   Wyt.   wyłączenie nocne Format czasu 12-godz.   24-godz.* Ustawianie
Oświetlenie	Wł. „Wł.” na 15 sekund* Wyt.
Wyświetlacz	Jasność  QuickTouch Wł.   Wyt.*
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie*  Dźwięk solo  Dźwięk przycisków  Melodie Wł.*   Wyt.
Jednostki	Temperatura °C*   °F
Booster	Wł.*   Wyt.
Temp. proponowane	
Zalecenie pirolizy	Wł.*   Wyt.
Przedłuż. pracy wentyl.	Sterowanie temperat.* sterowanie czasowe
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków Wł.   Wyt.* Blokada uruchomienia  Wł.   Wyt.*
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy Wł.   Wyt.*
Ustawienia fabryczne	Ustawienia urządzenia Temp. proponowane

\* Ustawienie fabryczne

## Wywoływanie menu „Ustawienia“

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

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




Teraz można sprawdzić lub zmienić ustawienia.

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

## Język

Tutaj można ustawić swój język i lokalizację.

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

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

## Godzina

### Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączzonego urządzenia:

- Wł.  
Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu.  
Gdy zostanie dodatkowo wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch | Wł., wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie.  
Gdy dodatkowo zostanie wybrane ustawienie Wyświetlacz | QuickTouch |

Wyl., piekarnik będzie musiał zostać włączony, zanim będzie można go obsługiwać.

- Wyl.  
Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii. Piekarnik należy wyłączyć, zanim będzie można go obsługiwać.
- wyłączenie nocne  
Aby zaoszczędzić energię, godzina będzie pokazywana na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny.

### Format czasu



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

### Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

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

### Oświetlenie

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

# Ustawienia

---

## Wyświetlacz

### Jasność

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.



maksymalna jasność



minimalna jasność

### QuickTouch

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

- Wł.

Gdy zostało dodatkowo wybrane ustawienie Godzina | Wskazania | Wł. lub wyłączenie nocne, przyciski dotykowe reagują również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

- Wył.

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

## Głośność

### Dźwięki sygnałów

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

### Melodie

Na koniec procesu w odstępach czasowych rozlega się wielokrotnie melodia.

Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.



maksymalna głośność



melodia jest wyłączona

## Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.



maksymalna wysokość dźwięku



minimalna wysokość dźwięku

## Dźwięk przycisków

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




maksymalna głośność



dźwięk przycisków jest wyłączony

## Melodie

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

## Jednostki

### Temperatura

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

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

- Wł.

Funkcja Booster jest automatycznie włączana podczas fazy nagrzewania programu. Grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa równocześnie rozgrzewają komorę urządzenia do ustawionej temperatury.

- Wyl.

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

## Temp. proponowane

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

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

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

## Zalecenie pirolizy

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

## Przedłuż. pracy wentyl.

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

- Sterowanie temperat.

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony przy temperaturze w komorze urządzenia niższej niż ok. 70 °C.

- sterowanie czasowe

Wentylator chłodzący zostanie wyłączony po ok. 25 minutach.


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

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

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

## Bezpieczeństwo

### Blokada przycisków

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

- Wł.

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

- Wyl.

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

# Ustawienia

## Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niezamierzonemu włączeniu piekarnika.

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

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- Wł.  
Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można korzystać z piekarnika, naciskać przycisk dotykowy *OK* przynajmniej przez 6 sekund.
- Wyl.  
Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Można korzystać z piekarnika tak jak zwykle.

## Wersja oprogramowania

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

## Handel

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

## Tryb pokazowy


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

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


## Ustawienia fabryczne

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

## Czas pracy

Po wybraniu Pozostałe  | Czas pracy można sprawdzić łączną ilość godzin pracy piekarnika.

## Korzystanie z funkcji Minutnik

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


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

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

## Ustawianie czasu minutnika

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


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


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

Na wyświetlaczu pojawia się Ustawianie 00:00 min.

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


Czas minutnika zostaje zapamiętany.


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

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


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

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

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

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


## Zmiana czasu minutnika

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












Pojawia się czas minutnika.

- Zmienić czas minutnika.
  - Potwierdzić za pomocą OK.
- Zmieniony czas minutnika zostaje zapamiętany.

## Kasowanie czasu minutnika

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

## Menu główne i podmenu

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



# Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

## Procesy przyrządzania

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


## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

---

### Wykorzystanie ciepła resztkowego

- W przypadku procesów przyrządzania z temperaturami przekraczającymi 140 °C i czasami przyrządzania dłuższymi niż 30 minut, na ok. 5 minut przed końcem procesu można zredukować temperaturę do minimalnej możliwej do ustawienia wartości. Istniejące ciepło resztkowe wystarczy, żeby dogotować potrawę do końca. W żadnym wypadku nie należy jednak wyłączać piekarnika (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).
- Uruchomić czyszczenie pirolityczne najlepiej bezpośrednio po zakończeniu procesu przyrządzania. Istniejące ciepło resztkowe zmniejsza wówczas zużycie energii.

### Dopasowywanie ustawień

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

### Tryb oszczędzania energii

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

- Włączyć piekarnik.

Pojawia się menu główne.

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

Najpierw wyświetlany jest program, a następnie temperatura proponowana.

- Zmienić zaproponowaną temperaturę, jeśli potrzeba.

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

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Zostaje wyświetlona aktualna temperatura i rozpoczyna się faza nagrzewania.

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

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




## Zmiana wartości i ustawień dla procesu przyrządzania


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

W zależności od programu można zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas trwania
- Gotowe o
- Start o

## Zmiana temperatury

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

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

Na wyświetlaczu pojawia się temperatura docelowa.

- Zmienić temperaturę docelową poprzez obszar nawigacyjny.

Temperaturę zmienia się w krokach co 5 °C.


- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Proces przyrządzania odbywa się dalej ze zmienioną temperaturą docelową.

## Ustawianie czasów przyrządzania

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

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

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

# Obsługa

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

## Zmiana ustawionych czasów przyrządzenia

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

W przypadku awarii zasilania ustawienia zostaną skasowane.

## Kasowanie ustawionych czasów przyrządzenia

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

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

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

## Przerywanie procesu

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




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

Pojawia się menu główne.

## Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia



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




Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach.

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

## Booster

Funkcja Booster służy do szybkiego nagrzewania komory urządzenia.

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

- Termomawiew Plus 
- Grzanie górne i dolne 
- Autopiecznik 

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

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

W tych procesach przyrządzania należy wyłączyć funkcję Booster.

## Wyłączenie funkcji Booster dla procesu

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

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

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

# Programy automatyczne

---

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

## Kategorie

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

## Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać Programy automatyczne **Auto**.

Pojawia się lista wyboru.

- Wybrać żądaną kategorię.

Wyświetlone zostają programy automatyczne dostępne w wybranej kategorii.

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

## Wskazówki użytkowe

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


## Pozostałe zastosowania

W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące następujących zastosowań:


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

### Rozmrażanie

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

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

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

 Zagrożenie zdrowia przez namnażanie drobnoustrojów.

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

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

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.


Po rozmrażaniu natychmiast poddać produkt dalszej obróbce.

### Wskazówki

- Mrożonki bez opakowania rozmrażać na blasze uniwersalnej lub w salaterce.
- Do rozmrażania drobiu stosować blachę uniwersalną z nałożonym rusztem. Mrożonka nie leży wówczas w płynie z rozmrażania.
- Mięso, drób czy ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed przyrząd-


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

### 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 powtórную pasteryzację.

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez ciśnienie w zamkniętych puszkach.

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

Nie pasteryzować zamkniętych puszek ani ich nie podgrzewać.


### Przygotowanie owoców i warzyw

Dane obowiązują dla 6 słoików o pojemności 1 l.

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

- Przed pasteryzacją słoiki należy wypłukać gorącą wodą i napełniać je maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi.
- Po napełnieniu wyczyścić krawędzie słoików za pomocą czystej ściereczki i gorącej wody, a następnie je zamknąć.

## Pozostałe zastosowania

- Wsunąć blachę uniwersalną na poziom 2 i postawić na niej słoiki.
- Wybrać program Termonawiew Plus  i temperaturę 160–170 °C.
- Poczekać na „perlenie” (aż w słoikach zaczną się unosić równomierne pęcherzyki).



Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie, żeby uniknąć zagotowania.


### Pasteryzacja owoców i ogórków


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

### Pasteryzacja warzyw


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

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

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

 temperatura i czas wygrzewania

### Wymywanie słoików po pasteryzacji

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

Po pasteryzacji słoiki są bardzo gorące.

Przy wymywaniu 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 perforowaną blachę Gourmet do pieczenia i AirFry, jeśli jest dostępna.

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

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


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

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

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

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

### 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.

## Pozostałe zastosowania

### Pieczenie delikatne

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

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

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

W rezultacie mięso jest bardzo kruche i soczyste.

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

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

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

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

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

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

### 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.
- 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.

# 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 obschnąć, 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 rozprzewodzenie 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 biszkopty, 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 wprowadzie 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 wszystkich programów z przy należnymi wartościami proponowanymi znajduje się w rozdziale „Menu główne i podmenu“.

### Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

### Termonawiew Plus

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

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

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

## Wskazówki

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

### 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 powlekanie.

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 przyrządzenia 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 skrawkami masła lub margaryny lub połać 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 przyrządzenia. Mięso uzyska dodatkowe intensywne przyrumienienie, gdy mniej więcej po połowie czasu przyrządzenia zdejmie się przykrywkę z naczynia.




- Wyjąć potrawę z komory urządzenia po zakończeniu pieczenia, przykryć i odczekać **czas spoczynkowy** ok. 10 minut. Przy krojeniu będzie z niej wówczas wypływać mniej soku.
- Skórka **drobiu** będzie chrupiąca, gdy na 10 minut przed końcem pieczenia posmaruje się ją lekko osoloną wodą.

## Wskazówki dotyczące tabel z ustawieniami

Tabele ustawień znajdują się na końcu tego dokumentu.

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

## Wybieranie temperatury

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

## Wybieranie czasu trwania

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

- Czas pieczenia można ustalić, mnożąc (w zależności od rodzaju mięsa) wysokość pieczeni [cm] przez czas na wysokość [min/cm]:
  - Wołowina/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 przyrządania ulega przedłużeniu o ok. 20 minut na kg.
- Zamrożone mięso o wadze do ok. 1,5 kg można piec bez wcześniejszego rozmrażania.

## Wskazówki dotyczące programów

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



Wybrać program Grzanie dolne pod koniec czasu pieczenia, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu. Nie stosować do pieczenia mięs programu Intensywny, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.


## Programy automatyczne

- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

## Termonawiew Plus lub Autopiecznienie

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

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

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Grzanie górne i dolne

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


- Wsunąć potrawę na poziom 2.

## Termonawiew Eco

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

- Wsunąć potrawę na poziom 2.

# Grillowanie

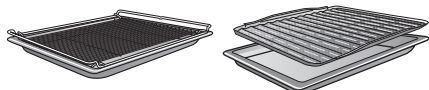
 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

## Porady dotyczące grillowania

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

Nie stosować blachy do pieczenia.



## 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 3 lub 4.
- Potrawę o większej średnicy wsunąć na poziom 1 lub 2.



## Wybieranie czasu przyrządzenia ⌚

- Płaskie plastry mięsa lub ryb grillować ok. 6–8 minut na stronę.  
Zwrócić uwagę na to, żeby plastry były podobnej grubości, tak żeby czasy trwania nie różniły się zbyt między sobą.
- Z reguły po upływie najkrótszego czasu należy sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa.
- W przypadku mięsa **sprawdzić stopień przyrządzenia**, naciskając na mięso łyżką. W ten sposób można ustalić, w jakim stopniu mięso jest już przyrządzone.
- **rare/rosé**  
Jeśli mięso jest jeszcze bardzo elastyczne, w środku jest jeszcze czerwone.
- **medium**  
Gdy mięso trochę się ugina, w środku jest różowe.
- **well done/dobrze wypieczone**  
Gdy mięso prawie w ogóle się nie ugina, jest dobrze wypieczone.

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

## Wskazówki dotyczące programów

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

### Grill duży

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


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

### Grill z nawiewem

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


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

# Czyszczenie i konserwacja

 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 przystąpisz 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 mlecza 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 grzewczych
- 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).
- 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 mikrofibrową.
- Dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących czystą wodą. To czyszczenie jest szczególnie ważne w przypadku elementów uszlachetnionych powłoką PerfectClean, ponieważ pozostałości środków czyszczących mają negatywny wpływ na efekt nieprzywierania.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

## Usuwanie mocno przywartych zabrudzeń (za wyjątkiem wysuw FlexiClip)

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

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

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

## Stosowanie środków do czyszczenia piekarników

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

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

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


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

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

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

# Czyszczenie i konserwacja

## Czyszczenie komory urządzenia z funkcją Piroliza

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

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

Do dyspozycji są 3 poziomy pirolizy o różnym czasie trwania:

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

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

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

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

## Przygotowanie czyszczenia pirolitycznego

Wysokie temperatury przy czyszczeniu pirolitycznym spowodują uszkodzenie wyposażenia nieodpornego na pirolizę.

Wyjąć z komory urządzenia całe wyposażenie nieodporne na pirolizę, zanim uruchomi się czyszczenie pirolityczne. Obowiązuje to również dla wyposażenia dodatkowego, nie nadającego się do pirolizy.

Wymienione poniżej wyposażenie jest odporne na pirolizę i może pozostawać w komorze urządzenia podczas czyszczenia pirolitycznego:

- prowadnice boczne
- wysuw FlexiClip HFC 72
- ruszt HBBR 72


- Wyjąć wyposażenie nie nadające się do pirolizy.
- Wsunąć ruszt na najwyższy poziom.

Duże zabrudzenia w komorze gotowania mogą doprowadzić do silnego wytwarzania dymu.

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

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


## Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego

 Niebezpieczeństwo zranień przez szkodliwe opary.

W procesie czyszczenia pirolitycznego mogą być uwalniane opary, które mogą doprowadzić do podrażnienia śluzówki.

Nie przebywać przez dłuższy czas w kuchni podczas czyszczenia pirolitycznego i uniemożliwić wchodzenie do kuchni dzieciom i zwierzętom domowym.

Podczas czyszczenia pirolitycznego należy zapewnić dobre przewietrzenie kuchni. Proszę zapobiec przedostawaniu się zapachów do innych pomieszczeń.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Proszę powstrzymać dzieci przed dotykaniem piekarnika podczas czyszczenia pirolitycznego.

■ Wybrać Piroliza .

■ Wybrać poziom pirolizy odpowiedni do stopnia zabrudzenia.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

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

## Natychmiastowe uruchamianie czyszczenia pirolitycznego



■ Jeśli czyszczenie pirolityczne ma zostać uruchomione natychmiast, wybrać Uruchomić teraz.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

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

Oświetlenie w komorze urządzenia nie jest włączone podczas czyszczenia pirolitycznego.

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

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

## Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego z opóźnieniem czasowym

■ Jeśli czyszczenie pirolityczne ma zostać uruchomione z opóźnieniem czasowym, wybrać Start o.


■ Potwierdzić za pomocą OK.

■ Ustawić godzinę, o której ma zostać uruchomione czyszczenie pirolityczne.

■ Potwierdzić za pomocą OK.

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

Przycisk dotykowy  świeci się na pomarańczowo.

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

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

# Czyszczenie i konserwacja


## Kończenie czyszczenia pirolitycznego

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

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

- Wyłączyć piekarnik.

Sygnaly akustyczne i optyczne zostają wyłączone.

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory gotowania i wyposażenia, zanim przystąpi się do usuwania ewentualnych pozostałości po procesie pirolizy i natłuszczania przewodnic bocznych.

- Wyczyścić komorę gotowania i wyposażenie odporne na pirolizę z ewentualnych pozostałości po pirolizie (np. popiołu), które się wytworzyły w zależności od stopnia zabrudzenia komory gotowania.
- Nakapać kilka kropli wysokotemperaturowego oleju jadalnego na ręcznik kuchenny i natłuścić przewodnice boczne.

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

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

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

W miarę możliwości nie czyścić uszczelki z włókna szklanego.

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

Nie należy próbować usuwać tych plam za wszelką cenę.

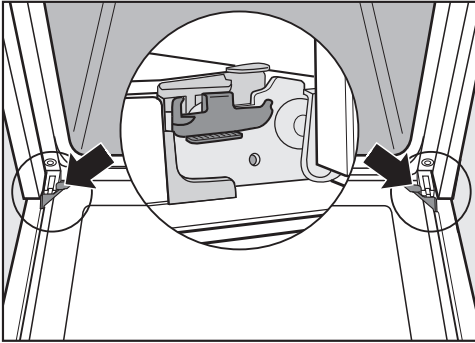
## Rozciąganie wysuw FlexiClip

Po czyszczeniu na wysuwach FlexiClip mogą pozostać przebarwienia lub jaśniejsze miejsca. Nie ma to jednak wpływu na jej własności użytkowe.

- Po czyszczeniu pirolitycznym rozsunąć wielokrotnie wysuw FlexiClip.

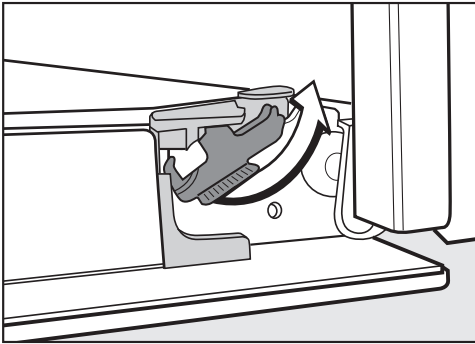
## Zdejmowanie drzwiczek

Drzwiczki ważą ok. 10 kg.



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

- Otworzyć całkowicie drzwiczki.



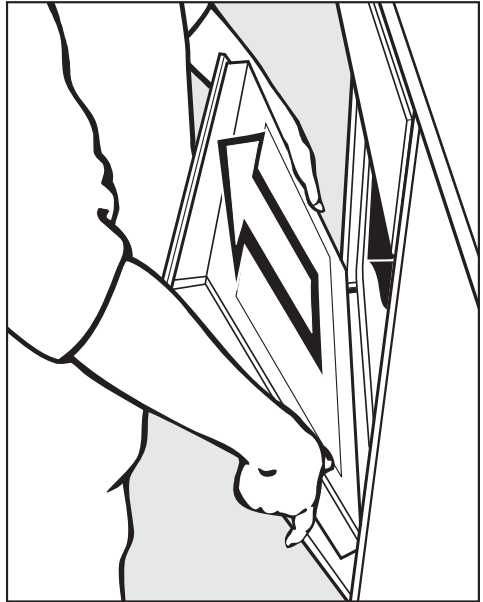
- Odblokować jarzma blokujące, obracając je do oporu.

W przypadku nieprawidłowego zdejmowania drzwiczek piekarnik zostanie uszkodzony.

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

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

- Zamknąć drzwiczki do oporu.



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

# Czyszczenie i konserwacja

## Rozbieranie drzwiczek

Drzwiczki składają się z otwartego systemu 4 szyb szklanych powleczonych warstwą częściowo odbijającą ciepło. Podczas pracy urządzenia przez drzwiczki prowadzone jest dodatkowo powietrze, tak że zewnętrzna szyba pozostaje chłodna.

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

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

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

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

Powierzchnia profili aluminiowych zostanie uszkodzona przez środek do czyszczenia piekarników.

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

Szyby drzwiczek mogą się stłuc w razie upadku.

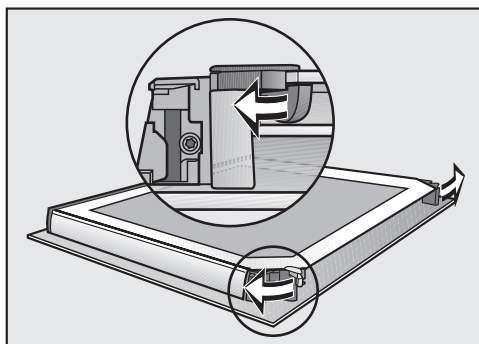
Wymontowane szyby drzwiczek należy trzymać w bezpiecznym miejscu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez składające się drzwiczki.

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

Zawsze zdjąć drzwiczki, zanim przystąpi się do ich rozbierania.

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

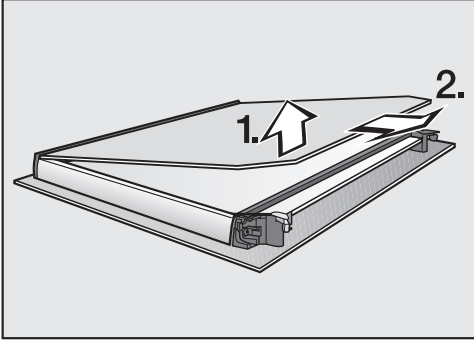


- Otworzyć oba zaczepy szyb drzwiczek, obracając je na zewnątrz.

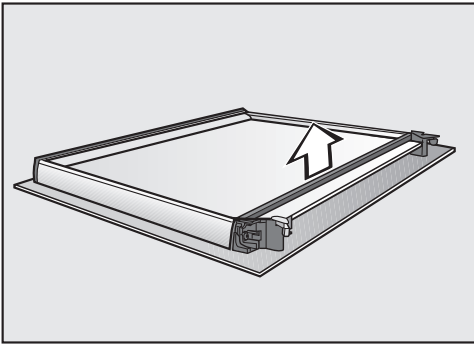
Wymontować po kolei wewnętrzną szybę drzwiczek i obie środkowe szyby drzwiczek:



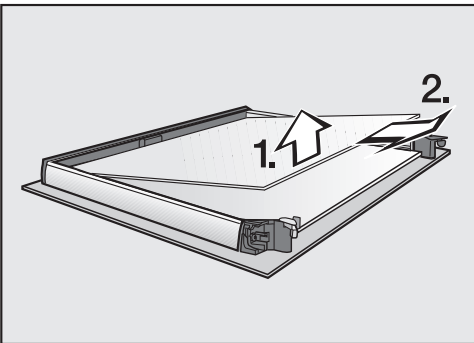
## Czyszczenie i konserwacja



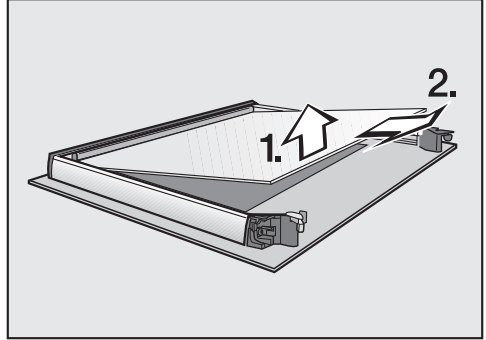
- Podważyć **lekko** wewnętrzną szybę drzwiczek i wyciągnąć ją z plastikowej listwy.



- Wyjąć uszczelkę.



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



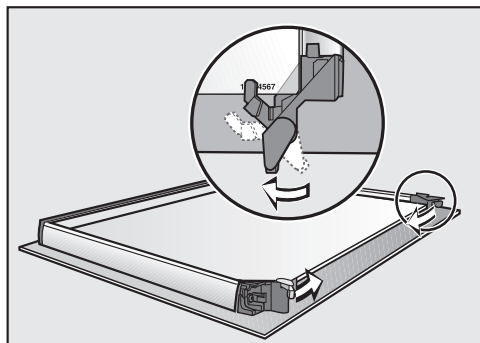
- Podważyć lekko dolną z obu środkowych szyb drzwiczek i ją wyciągnąć.
- Wyczyścić szyby drzwiczek i inne pojedyncze elementy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.
- Wytrzeć elementy do sucha miękkim ręcznikiem kuchennym.

Następnie starannie złożyć drzwiczki z powrotem:

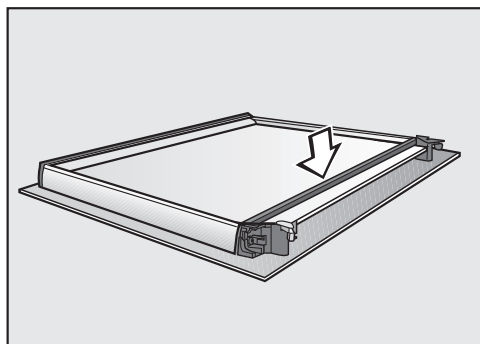
Obie środkowe szyby drzwiczek są identyczne. Dla orientacji przy prawidłowym montażu na szymbach drzwiczek jest nadrukowany numer materiałowy.

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

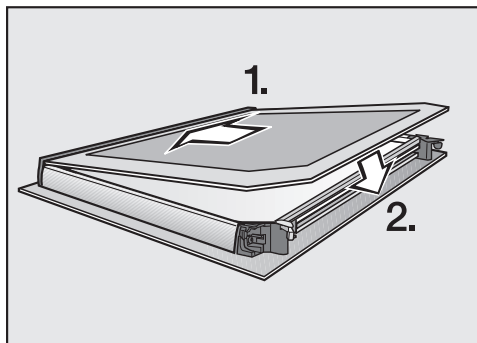
## Czyszczenie i konserwacja



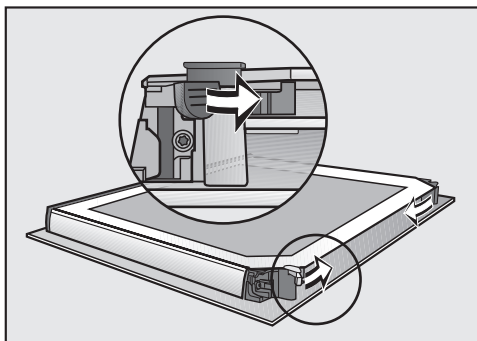
- Obrócić zaczepy szyb drzwiczek do wewnątrz, tak żeby przylegały do dolnej z obu środkowych szyb.
- Założyć górną z obu środkowych szyb w taki sposób, żeby numer materiałowyy był czytelny (bez odbicia lustrzanego). Szyba drzwiczek musi się opierać na zaczepach.



- Założyć uszczelkę.



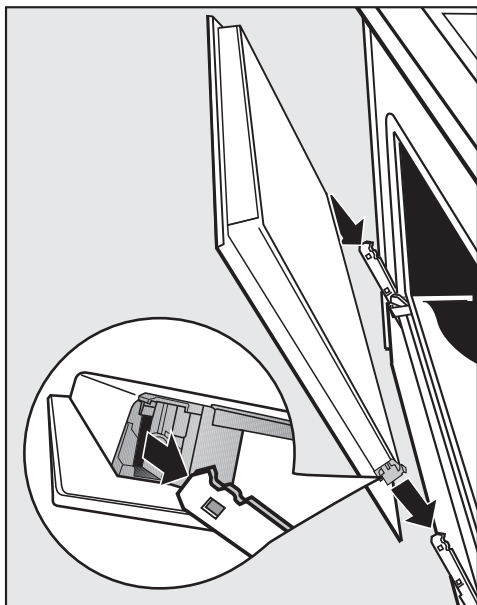
- Wsunąć wewnętrzną szybę drzwiczek, matowo zadrukowaną stroną do dołu, w listwę plastikową i ułożyć ją pomiędzy zaczepami.



- Zamknąć oba zaczepy szyb drzwiczek ruchem obrotowym do środka.

Drzwiczki są z powrotem złożone.

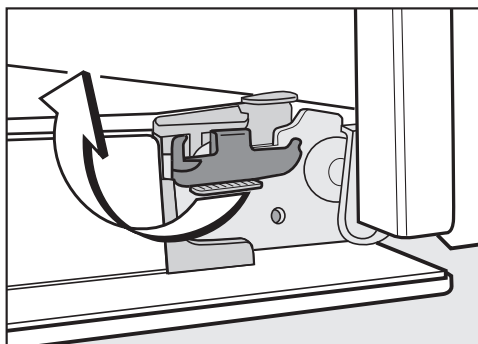
### Zakładanie drzwiczek



- 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.

### Demontaż prowadnic bocznych z wysuwami FlexiClip

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

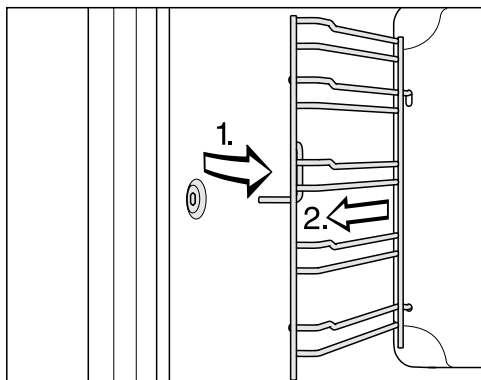
Jeśli wysuw FlexiClip mają jednak zostać zdemonstrowane wcześniej oddzielnie, proszę postępować według wskazówek w rozdziale „Wyposażenie“, punkt „Montaż i demontaż wysuw FlexiClip“.

**⚠** Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

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

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

## Czyszczenie i konserwacja




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

**Montaż** odbywa się w odwrotnej kolejności.

- Zamontować starannie poszczególne elementy.

### Opuszczanie grzałki grzania górnego/grilla

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

 Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.

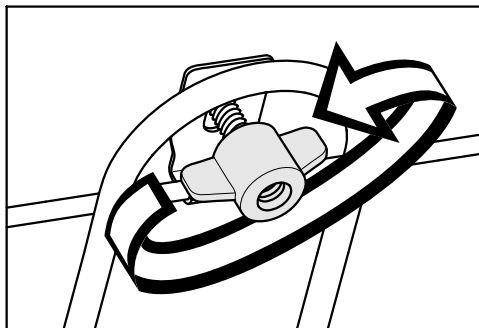
Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.

Poczekaj na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpisz 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 dobrać ją dokręcić.

- Zamontować prowadnice boczne.






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



Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

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


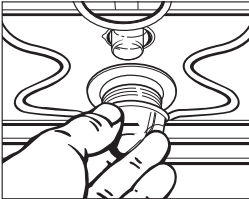

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Wyświetlacz jest ciemny.</b>	Zostało wybrane ustawienie Godzina   Wskazania   Wyl. Z tego powodu wyświetlacz jest wygaszony przy wyłączonym piekarniku. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, pojawia się menu główne. Gdy godzina ma być wyświetlana stale, wybrać ustawienie Godzina   Wskazania   Wł.</li> </ul>
	Piekarnik nie ma prądu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka.</li> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li> </ul>
<b>Nie słychać żadnych sygnałów dźwiękowych.</b>	Sygnaly dźwiękowe są wyłączone lub zbyt cicho ustawione. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włączyć sygnaly dźwiękowe lub zwiększyć głośność za pomocą ustawienia Głośność   Dźwięki sygnałów.</li> </ul>
<b>Komora urządzenia się nie nagrzewa.</b>	Uaktywniony jest tryb pokazowy. Można wybierać punkty menu na wyświetlaczu i przyciski dotykowe, ale grzanie w komorze urządzenia nie działa. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdezaktywować tryb pokazowy za pomocą ustawienia Handel   Tryb pokazowy   Wyl.</li> </ul>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<b>Przyciski dotykowe nie reagują.</b>	<p>Zostało wybrane ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wył. Z tego powodu przyciski dotykowe nie reagują przy wyłączonym piekarniku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gdy tylko piekarnik zostanie włączony, przyciski dotykowe będą reagować. Jeśli przyciski dotykowe mają również zawsze reagować przy wyłączonym piekarniku, wybrać ustawienie Wyświetlacz   QuickTouch   Wł.</li> </ul> <p>Piekarnik nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wtyczka piekarnika jest włożona do gniazdka.</li> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektrotechnika lub serwis Miele.</li> </ul> <p>Wystąpił problem w sterowaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naciskać przycisk wł./wył. , aż wyłączy się wyświetlacz i urządzenie zostanie ponownie uruchomione.</li> </ul>
Blokada uruchomienia  pojawia się na wyświetlaczu przy włączaniu.	<p>Blokada uruchomienia  jest włączona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potwierdzić za pomocą OK.</li> </ul> <p>Pojawia się Naciskać „OK” przez 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blokadę uruchomienia można wyłączyć dla pojedynczego procesu, naciskając przycisk dotykowy OK przynajmniej przez 6 sekund.</li> <li>■ Jeśli blokada uruchomienia ma zostać wyłączona na stałe, wybrać ustawienie Bezpieczeństwo   Blokada uruchomienia    Wył.</li> </ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Awaria zasilania.	<p>Wystąpiła krótka przerwa w dopływie prądu. Z tego powodu bieżący proces został przerwany.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie.</li> <li>■ Uruchomić ponownie proces.</li> </ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się 12:00.</b>	<p>Urządzenie było pozbawione zasilania dłużej niż 150 godzin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić ponownie godzinę i datę.</li> </ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat</b> Osiąg. maks. czas pracy.	<p>Piekarnik był używany przez niezwykle długi okres czasu. Zostało uaktywnione wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potwierdzić za pomocą OK.</li> </ul> <p>Piekarnik jest z powrotem gotowy do pracy.</p>
 Błąd F32 jest pokazywane na wyświetlaczu.	<p>Nie zamyka się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie. Na koniec ponownie uruchomić wybrane czyszczenie pirolityczne.</li> <li>■ Jeśli wskazówka pojawi się ponownie, proszę powiadomić serwis Miele.</li> </ul>

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p> Błąd <b>F33</b> jest <b>pokazywane na wyświetlaczu.</b></p>	<p>Nie otwiera się blokada drzwiczek dla czyszczenia pirolitycznego.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie.</li> <li>■ Jeśli blokada drzwiczek się nie otworzy, proszę powiadomić serwis Miele.</li> </ul>
<p><b>Na wyświetlaczu pokazywane jest Błąd i jeden z niewymienionych tutaj kodów błędów.</b></p>	<p>Problem, którego nie można usunąć samodzielnie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wezwać serwis Miele.</li> </ul>
<p><b>Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.</b></p>	<p>Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje włączony (patrz rozdział „Ustawienia“, punkt „Przedłużenie pracy wentylatora“).</p>
<p><b>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>

## Co robić, gdy...

Problem	Przyczyna i postępowanie
<p>Po czyszczeniu pirolitycznym w komorze urządzenia są jeszcze zabrudzenia.</p>	<p>Przy czyszczeniu pirolitycznym zabrudzenia zostają wypalone i pozostaje z nich popiół.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usunąć popiół ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i czystą gąbczastą ściereczką lub czystą, wilgotną ściereczką mikrofibrową.</li> </ul> <p>Jeśli ponadto nadal można znaleźć większe zabrudzenia, uruchomić jeszcze raz czyszczenie pirolityczne, ewentualnie z dłuższym czasem trwania.</p>
<p>Przy wsuwaniu lub wysuwaniu wyposażenia występują hałasy.</p>	<p>Odporna na pirolizę powierzchnia przewodnic bocznych powoduje efekt tarcia przy wsuwaniu lub wysuwaniu wyposażenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W celu zmniejszenia tego efektu tarcia nakapać kilka kropli wysokotemperaturowego oleju jadalnego na ręcznik kuchenny i natłuścić przewodnice boczne. Należy to powtórzyć po każdym czyszczeniu pirolitycznym.</li> </ul>
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia wyłącza się po krótkim czasie.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   „Wł.“ na 15 sekund</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeśli oświetlenie w komorze urządzenia ma być włączone podczas całego procesu, wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł.</li> </ul>
<p>Oświetlenie w komorze urządzenia jest wyłączone.</p>	<p>Zostało wybrane ustawienie Oświetlenie   Wył.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oświetlenie w komorze urządzenia można włączyć na 15 sekund, wybierając przycisk dotykowy .</li> <li>■ Ewentualnie wybrać ustawienie Oświetlenie   Wł. lub „Wł.“ na 15 sekund.</li> </ul>
<p>Nie włącza się oświetlenie w komorze urządzenia.</p> 	<p>Żarówka halogenowa jest uszkodzona.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Niebezpieczeństwo zranień przez gorące powierzchnie.</p> <p>Piekarnik rozgrzewa się w czasie pracy. Można się oparzyć o grzałki, komorę urządzenia i wyposażenie.</p> <p>Poczekać na ostygnięcie grzałek, komory urządzenia i wyposażenia, zanim przystąpi się do czyszczenia ręcznego.</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 na 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>



Na stronie [www.miele.pl/serwis](http://www.miele.pl/serwis) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

## **Kontakt w przypadku wystąpienia usterki**

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

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie [www.miele.pl](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.

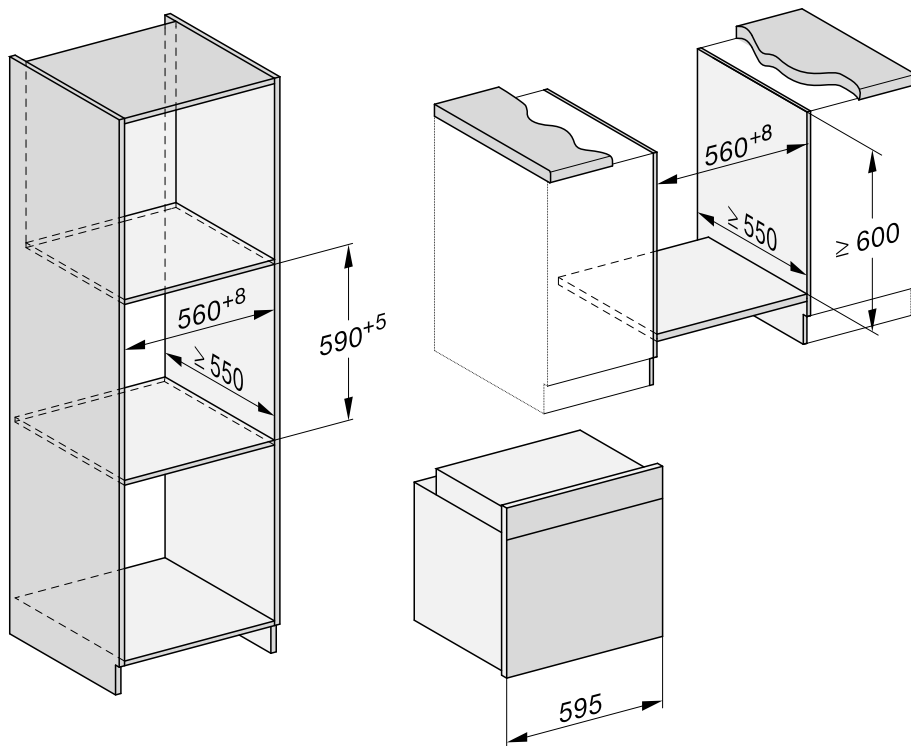
# Instalacja

## Wymiary do zabudowy

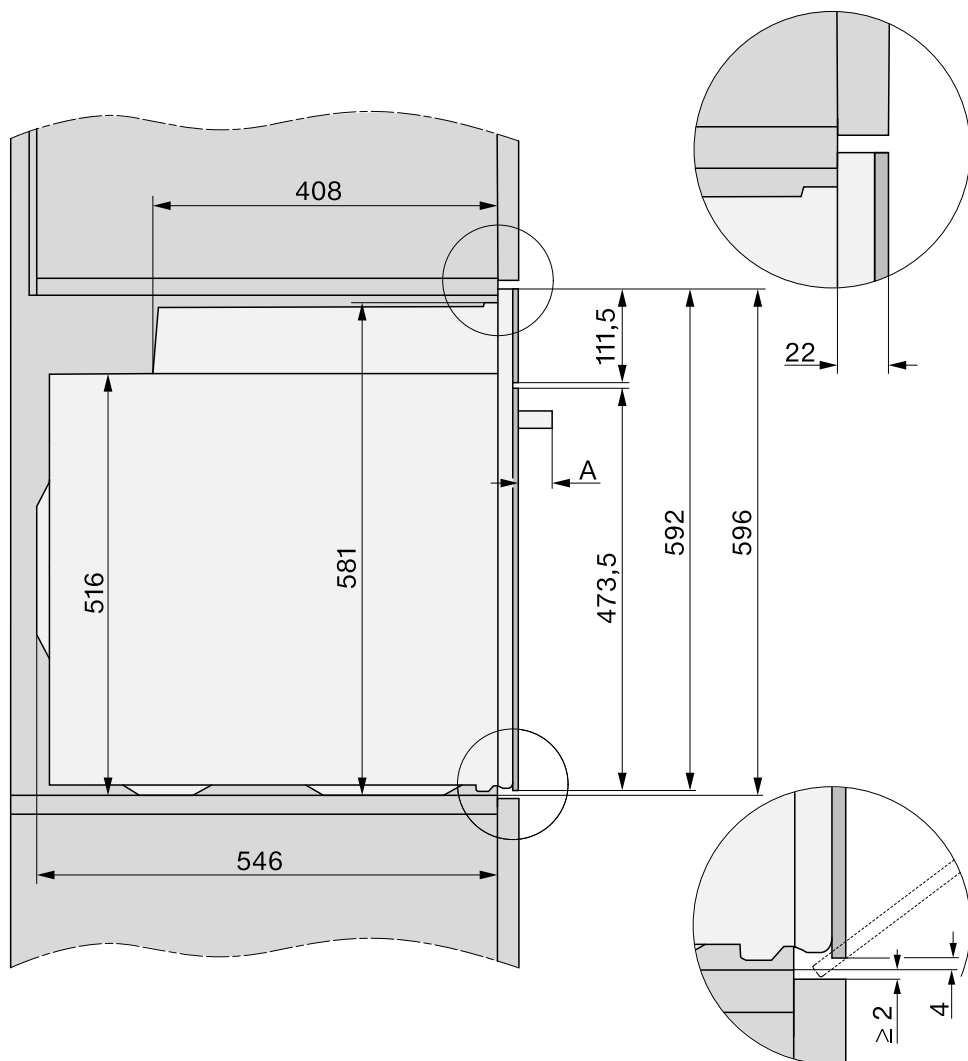
Wymiary podane są w mm.

### Zabudowa w szafce stojącej lub w szafce podblatowej

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



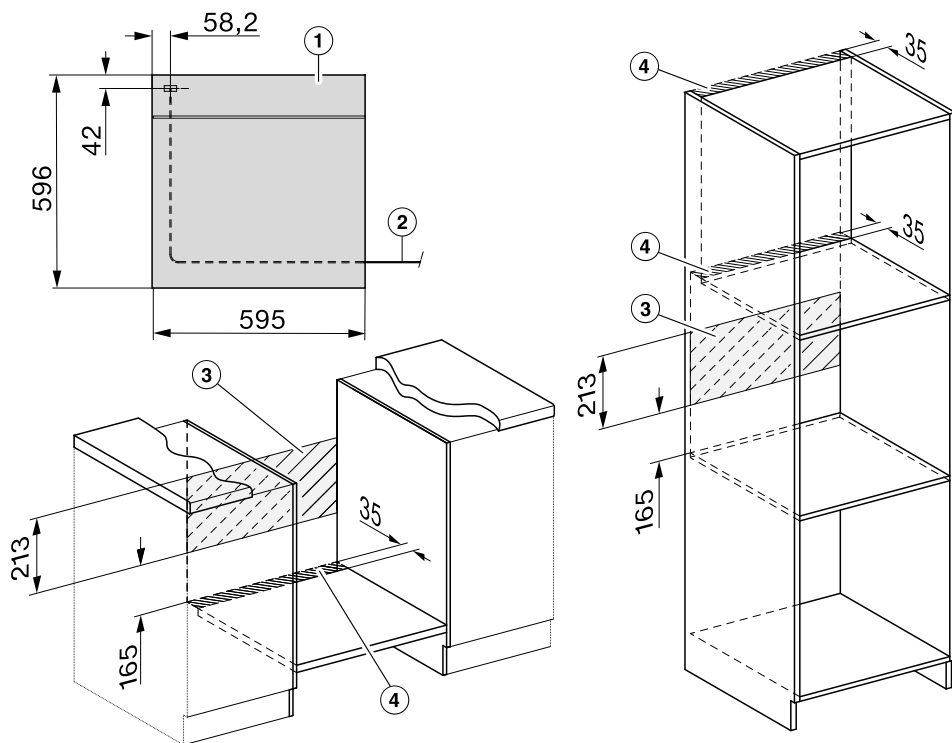
## Widok z boku



- A** H 71xx: 43 mm  
 H 72xx: 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.

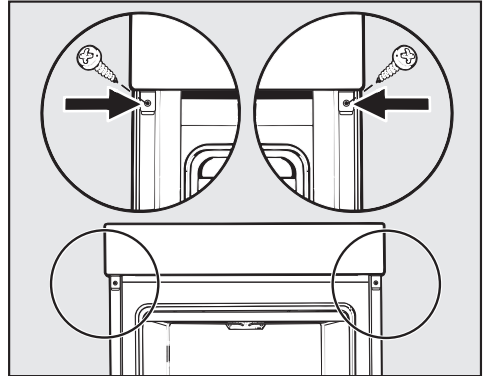
Nie montować na ściankach bocznych szafki do zabudowy żadnych listew termochronnych.

- 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 **przyłącze stałe**, po stronie instalacji musi występować urządzenie rozłączające dla każdego bieguna.

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

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

W razie konsultacji z Miele zawsze proszę przygotować:

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

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

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























## Piekarnik








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

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

Maksymalna wartość przyłączeniowa: patrz tabliczka znamionowa.

## Ciasto ucierane

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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

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


























<sup>1</sup> Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.










<sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>3</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

# Tabele ustawień

## Ciasto zagniatane

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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny, ✓ wł., – wył.

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























<sup>1</sup> Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.








<sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>3</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.



## Ciasto drożdżowe

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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Poziom,  Czas trwania,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.










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








<sup>2</sup> Położyć ruszt na dnie komory urządzenia i ustawić na nim naczynie. W zależności od wielkości naczynia można również wyjąć prowadnice boczne.

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

## Tabele ustawień











### Ciasto serowo-olejowe








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

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

<sup>1</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

### Ciasto biszkoptowe

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













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







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

<sup>1</sup> Zastosować matową, ciemną formę do pieczenia i ustawić ją pośrodku na ruszcie.

<sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.




















## Ciasto ptysiowe, ciasto francuskie, wypieki z białka












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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas trwania,  Termonawiew Plus, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.

## Pikantne przekąski

Potrawa (wyposażenie)		 [°C]		 5 1	 [min]
Krucze ciasto pikantne (1 blacha)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Ciasto cebulowe (1 blacha)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, ciasto drożdżowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30
Pizza, ciasto serowo-olejowe (1 blacha)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	25–35
Pizza mrożona, podpiekana (ruszt)		200–210	–	2	20–25
Tosty* (ruszt)		300	–	3	5–8
Zapiekanki (np. tosty) (ruszt na blasze uniwersalnej)		275 <sup>2</sup>	–	3	3–6
Warzywa grillowane (ruszt na blasze uniwersalnej)		275 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 blacha uniwersalna)		180–190	–	2	40–60

 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  Grzanie górne i dolne,  Intensywny,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży,  Grill z nawiewem, ✓ wł., – wył.

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


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











<sup>2</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>3</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

# Tabele ustawień

## Wołowina

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  10  
Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wyt.

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

<sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

<sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

<sup>3</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

<sup>5</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>6</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>7</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>8</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>9</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

<sup>10</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

## Cielęcina



















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












Program, Temperatura, Booster, <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Poziom, Czas przyrządzenia, Temperatura wewnętrzna, Autopiecznik, Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.
- <sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- <sup>3</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- <sup>5</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- <sup>6</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 90 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.
- <sup>7</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

# Tabele ustawień

## Wieprzowina

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

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia, <sup>10</sup> Temperatura wewnętrzna,  Autopiecznienie,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Plus,  Termonawiew Eco,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Zastosować ruszt i blachę uniwersalną.

<sup>2</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.

<sup>3</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.

<sup>4</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>5</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>6</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 60 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.













<sup>7</sup> Po upływie połowy czasu przyrządzenia dolać ok. 0,5 l płynu.








<sup>8</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 100 minut czasu przyrządzenia i dolać ok. 0,5 l płynu.

<sup>9</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.

<sup>10</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

## Jagnięcina, dziczyzna
















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











 Program,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Poziom,  Czas przyrządzenia,  6  
Temperatura wewnętrzna,  Grzanie górne i dolne, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Najpierw przysmażyć mięso na płycie grzejnej.
- <sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>3</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przy 120 °C przez 15 minut. Zmniejszyć temperaturę po wsunięciu potrawy.
- <sup>4</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).
- <sup>5</sup> Najpierw zastosować pokrywę. Usunąć pokrywę po upływie 50 minut czasu przyrządzenia i dołączyć ok. 0,5 l płynu.
- <sup>6</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.

# Tabele ustawień

## Drób, ryby

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

 Program,  Temperatura,  Booster,  5 Poziom,  Czas przyrządzenia,  7 Temperatura wewnętrzna,  Autopieczenie,  Grill z nawiewem,  Grzanie górne i dolne,  Termonawiew Eco, ✓ wł., – wył.

<sup>1</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.

<sup>2</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.

<sup>3</sup> Zamontować wysuw FlexiClip HFC (jeśli występują).

<sup>4</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

<sup>5</sup> Na początku przyrządzenia dolać ok. 0,25 l płynu.


















<sup>6</sup> Po 30 minutach dolać ok. 0,5 l płynu.









<sup>7</sup> Jeśli stosowany jest pieczeniometer, można się również orientować po podanych temperaturach wewnętrznych.



# Informacje dla instytutów testowych

## Potrawy testowe wg EN 60350-1

Potrawy testowe (wyposażenie)		 [°C]		 <sup>5,6</sup>	 [min]
Babeczki (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Babeczki (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
Ciasteczka wyciskane (1 blacha do pieczenia <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Ciasteczka wyciskane (2 blachy do pieczenia <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>7</sup>
Szarlotka (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Biszkopt (ruszt <sup>1</sup> , tortownica <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Tosty (ruszt <sup>1</sup> )		300	–	3	5–8
Burgery (ruszt <sup>1</sup> na poziomie 4 i blacha uniwersalna <sup>1</sup> na poziomie 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>

 Program,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Poziom,  Czas przyrządzenia,  Termonawiew Plus,  Grzanie górne i dolne,  Grill duży, ✓ wł., – wył.

- <sup>1</sup> Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele.
- <sup>2</sup> Zastosować matową, ciemną tortownicę.  
Ustawić tortownicę pośrodku na ruszcie.
- <sup>3</sup> Z reguły należy wybierać niższą temperaturę i sprawdzić potrawę po najkrótszym czasie.
- <sup>4</sup> Rozgrzać komorę urządzenia przed wsunięciem potrawy.
- <sup>5</sup> Rozgrzewać komorę urządzenia przez 5 minut przed wsunięciem potrawy.
- <sup>6</sup> Zamontować wysuwy FlexiClip HFC (jeśli występują).
- <sup>7</sup> Wyjąć blachy o różnym czasie, gdy potrawa jest już wystarczająco przyrumieniona przed upływem podanego czasu przyrządzenia.
- <sup>8</sup> W miarę możliwości obrócić potrawę po upływie połowy czasu.


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

## Karta produktu do piekarników dla gospodarstw domowych

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identyfikator modelu</b>	H 7260 BP
Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory ( $EEI_{cavity}$ )	81,7
Klasa efektywności energetycznej dla komory	
A+++ (największa efektywność) do D (najmniejsza efektywność)	A+
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie tradycyjnym	1,10 kWh
Zużycie energii dla cyklu dla komory w trybie z włączonym wentylatorem	0,71 kWh
Ilość komór	1
Źródła ciepła dla komory	electric
Objętość komory	76 l
Masa urządzenia	47,0 kg

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 7260 BP

pl-PL

M.-Nr 12 096 190 / 04