



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Piekarnik do zabudowy

HMG636R.1

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	7
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	8
4	Poznananie urządzenia	9
5	Tryby pracy.....	11
6	Akcesoria.....	13
7	Przed pierwszym użyciem	14
8	Podstawowy sposób obsługi	15
9	Szybkie nagrzewanie	16
10	Funkcje zegara	16
11	Mikrofale	17
12	Termosonda	20
13	Assist.....	22
14	Zabezpieczenie przed dziećmi	24
15	Ustawienie szabasowe	24
16	Ustawienia podstawowe.....	25
17	Czyszczenie i pielęgnacja.....	26
18	Funkcja wspomagania czyszczenia.....	28
19	Suszenie	29
20	Prowadnice.....	29
21	Drzwi urządzenia.....	30
22	Usuwanie usterek.....	32
23	Utylizacja	33
24	Serwis	34
25	Tak to działa	34
26	INSTRUKCJA MONTAŻU	45
26.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	45

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Zastosować się do specjalnej instrukcji montażu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

To urządzenie jest zgodne z normą EN 55011 wzgl. CISPR 11. Jest to produkt Grupy 2 i klasy B. Grupa 2 oznacza, że mikrofały wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiada-

jące wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 13

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▶ Gdy w urządzeniu pojawia się dym, wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę a drzwi zostawić zamknięte, by ugasić ewentualne płomienie.

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.
- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
 - ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

- ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▶ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

Podczas eksploatacji urządzenia teleskopowy system wysuwania blach jest gorący.

- ▶ Przed dotknięciem ostudzić gorący teleskopowy system wysuwania blach.
- ▶ Dotykać teleskopowego system wysuwania blach wyłącznie przy użyciu łapki kuchennej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

Urządzenie i jego części, których można dotknąć, mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Zachować ostrożność podczas obsługi i czyszczenia.
- ▶ Jeżeli jest taka możliwość, nosić rękawice ochronne.

Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet spaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się.

→ "Wykluczanie szkód materialnych",
Strona 7

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▶ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego. Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → Strona 34

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

W panelu obsługi lub elementach obsługi znajdują się magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insuliny.

- ▶ Posiadacze implantów elektronicznych muszą zawsze zachowywać odległość co najmniej 10 cm od panelu obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

1.5 Mikrofałe

PRZECZYTAĆ UWAŻNIE WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.

- ▶ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofał ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofał.
- ▶ Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nigdy nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać w skorupkach jaj ugotowanych na twardo.
- ▶ Nigdy nie gotować skorupiaków.
- ▶ W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.
- ▶ Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzeczkuje się nierównomiernie.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach.
- ▶ Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek.
- ▶ Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć.
- ▶ Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łąpek kuchennych.

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania.

- ▶ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
- ▶ Do wyjmowania potraw z komory piekarnika zawsze używać łąpek kuchennych.

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

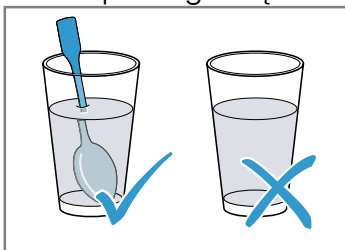
Funkcja suszenia na najwyższych stopniach mocy w trybie samych mikrofal, dodatkowo automatycznie uruchamia grzałkę oraz rozgrzewa komorę piekarnika.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.
- ▶ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsanie naczyń. Gorący płyn może nagle wykiepić i rozpryskiwać się.

- ▶ Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia.

- ▶ Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania trybu samych mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.

- ▶ Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

Niedostateczne czyszczenie może zniszczyć powierzchnię urządzenia, skrócić czas jego użytkowania i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji, jak np. wydostawanie się mikrofal.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
 - ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26
- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
 - ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe.

- ▶ Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy.
- ▶ W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

1.6 Termosonda

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika i doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.

- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

Woda na dnie komory piekarnika w trakcie pracy urządzenia w temperaturach ponad 120°C powoduje uszkodzenia emalii.

- ▶ Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda.
- ▶ Przed włączeniem trybu pracy wytrzeć wodę z dna komory piekarnika.

Przedmioty znajdujące się na dnie komory piekarnika w temperaturze powyżej 50°C powodują akumulację ciepła. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.

- ▶ Nie kłaść na dnie komory piekarnika wyposażenia, papieru do pieczenia lub folii, niezależnie od rodzaju.
- ▶ Naczynia stawiać na dnie komory piekarnika wyłącznie, jeśli ustawiona temperatura jest niższa niż 50°C .

Formy silikonowe, jak również folie, pokrywy i elementy wyposażenia wykonane z materiałów zawierających silikon mogą spowodować uszkodzenie czujnika pieczenia. Uszkodzenia mogą wystąpić również w przypadku nieaktywnego czujnika pieczenia.

- ▶ Nie używać form silikonowych, jak również folii, pokryw i elementów wyposażenia wykonanych z materiałów zawierających silikon.
- ▶ Nie przechowywać w komorze piekarnika przedmiotów z silikonu.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.
- ▶ Nie stawiać na dnie komory piekarnika żadnych naczyń z wodą.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.

- ▶ Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika.
 - ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
 - ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.
- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
 - ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
 - ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

- ▶ Na ciasto pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców.
- ▶ W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.

Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika powoduje uszkodzenie emalii.

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

Używanie drzwi urządzenia jako miejsca do siedzenia lub odkładania przedmiotów może spowodować uszkodzenie drzwi urządzenia.

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.
- ▶ Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.

W zależności od typu urządzenia akcesoria elementy wyposażenia mogą zarysować szybę w drzwiach podczas zamykania drzwi.

- ▶ Elementy wyposażenia wsuwać zawsze do oporu do komory piekarnika.

2.2 Mikrofalne

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.

- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Elementy wyposażenia umieszczone bezpośrednio nad sobą generują iskry.

- ▶ Nie łączyć rusztu z blachą uniwersalną.
- ▶ Każdy z elementów wyposażenia należy wsunąć na inną wysokość.

W przypadku stosowania trybu z użyciem samych mikrofal nie należy używać blachy uniwersalnej ani blachy do pieczenia. Użycie tych naczyń może spowodować powstawanie iskieł, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika.

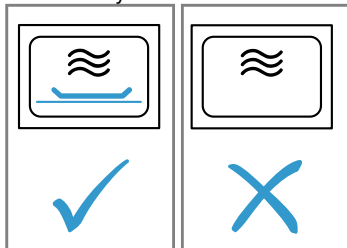
- ▶ Dołączony ruszt pełni funkcję powierzchni do ustawiania.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie iskieł. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



Podczas przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować pęknięcie szyby w drzwiach z powodu przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▶ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Urządzenie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

Stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia.

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Dzięki temu temperatura w komorze piekarnika zostanie utrzymana, a urządzenie nie będzie wymagało ponownego podgrzewania.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta.

W przypadku dłuższych czasów gotowania/pieczenia należy wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia.

- Ciepło reszkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzeniem.

- W ten sposób oszczędzana jest energia potrzebna do rozmrożenia potraw.

Uwaga:

Urządzenie zużywa:

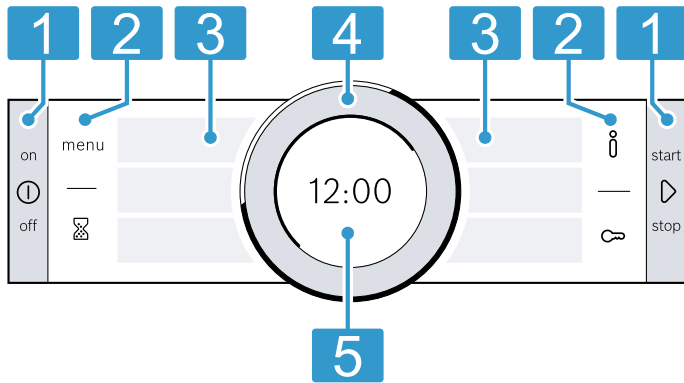
- w trybie czuwania z włączonym wyświetlaczem maks. 1 W
- w trybie czuwania z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

4 Poznanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.

Uwaga: Zależnie od typu urządzenia pokazane na ilustracji detale, takie jak kolor czy kształt, mogą być inne.



1 Przyciski

Przyciski po lewej oraz po prawej stronie pulpitu obsługi posiadają punkt oporu. W celu włączenia przycisku, nacisnąć odpowiedni przycisk. W urządzeniach bez frontu ze stali nierdzewnej przyciski są również polami dotykowymi.

2 Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy lekko nacisnąć odpowiednie pole.

3 Ekran dotykowy

Na ekranach dotykowych widoczne są aktualne możliwości wyboru. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy bezpośrednio nacisnąć odpowiednie pole tekstowe. W zależności od dokonanego wyboru zmieniają się pola tekstowe.

4 Pierścień obsługi

Pierścień obsługi można swobodnie obracać zarówno w lewo, jak i w prawo. Nacisnąć lekko pierścień obsługi i obrócić go w żądanym kierunku.

5 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień lub wskazówki.

4.2 Przyciski

Za pomocą lewego i prawego przycisku na panelu obsługi można włączyć lub wyłączyć urządzenie lub tryb pracy.

Przycisk	Funkcja	Zastosowanie
⓪	on/off	Włączanie lub wyłączanie urządzenia.
▶	start/stop	Krótkie naciśnięcie: włączenie lub przerwanie trybu pracy. Naciśnięcie i przytrzymanie przez ok. 3 sekundy: przerwanie trybu pracy.

4.3 Pola dotykowe

Za pomocą pól dotykowych można bezpośrednio wybierać różne funkcje. Pole dotykowe aktualnie wybranej funkcji świeci się na czerwono.

Pole dotykowe	Funkcja	Zastosowanie
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy. → "Tryby pracy", Strona 11
⌚	Minutnik	Wybór minutnika.
ℹ	Informacja	Wyświetlanie dodatkowych informacji o funkcji lub ustawieniu.
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aby aktywować lub dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi nacisnąć i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.

4.4 Ekran dotykowy

Wyświetlacze dotykowe są elementami obsługowymi i informacyjnymi.

Wyświetlacze dotykowe są podzielone na kilka pól tekstowych. Pola tekstowe pokazują aktualne opcje wyboru i dokonane już ustawienia. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy bezpośrednio nacisnąć odpowiednie pole tekstowe.

Wybrana funkcja jest oznaczona czerwonym, pionowym słupkiem z boku pola tekstowego. Wartość na wyświetlaczu → Strona 10 jest zaznaczona na biało.

Funkcja, do której można teraz przejść, jest oznaczona małą, czerwoną strzałką z boku pola tekstowego.

4.5 Pierścień obsługi

Pierścień obsługi umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu i przewijanie na wyświetlaczu dotykowym.

Po osiągnięciu minimalnej lub maksymalnej wartości dla ustawionych wartości, wartość ta pozostaje na wyświetlaczu. W razie potrzeby zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.

4.6 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia na różnych poziomach.

Wartość na pierwszym planie	Wartość na pierwszym planie jest zaznaczona na biało. W razie potrzeby można zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi. Po rozpoczęciu pracy na pierwszym planie znajduje się temperatura lub stopień. W przypadku trybu mikrofal wyróżniony jest czas trwania.
Wartość w tle	Wartości wyświetlane w tle mają kolor szary. Aby zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi wybrać wcześniej żądaną funkcję.
Powiększenie	W trakcie dokonywania zmiany wyróżnionej wartości za pomocą pierścienia obsługi, tylko ta wartość jest wyświetlana w powiększeniu.

Linia okręgu

Na zewnętrznej krawędzi wyświetlacza widoczna jest się linia w kształcie okręgu.

- Wskazanie położenia
W trakcie dokonywania zmiany wartości linia okręgu wskazuje, w którym miejscu listy wyboru znajduje się użytkownik. W zależności od zakresu ustawień i długości listy wyboru linia okręgu jest ciągła lub podzielona na segmenty.
- Wskaźnik postępu
W trakcie trybu pracy linia okręgu wypełnia się w odstępach sekundowych kolorem czerwonym. W przypadku odliczania upływu czasu trwania co sekundę gaśnie jeden segment linii okręgu.

Wskaźnik temperatury

Linia nagrzewania i wyświetlanie ciepła resztkowego pokazują temperaturę w komorze piekarnika. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

- Linia nagrzewania
Po rozpoczęciu pracy biała linia pod wskazaniem temperatury wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika. W przypadku podgrze-

wania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment całkowitego wypełnienia się linii.

W przypadku ustawienia stopnia mocy, np. stopnia mocy grilla, linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.

Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

- Wskaźnik zalegania ciepła
Po wyłączeniu urządzenia linia okręgu wskazuje stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Im niższy stopień ciepła resztkowego, tym ciemniejszy jest kolor linii okręgu, która w pewnym momencie znika całkowicie.

4.7 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Prowadnice

Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości.

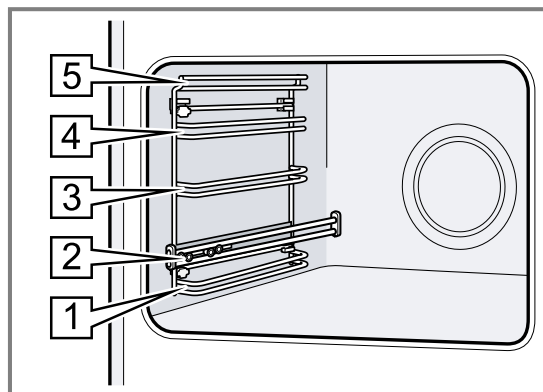
→ "Akcesoria", Strona 13

Urządzenie oferuje 5 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W zależności od typu urządzenia prowadnice są wyposażone w systemy wysuwania blach na jednym lub wielu poziomach.

Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.

→ "Prowadnice", Strona 29



Powierzchnie samoczyszczące

Tylna ścianka komory piekarnika ma właściwości samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie pracy urządzenia powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski tłuszczu ze smażenia lub grillowania.

Jeśli powierzchnie samoczyszczące przestają być odpowiednio oczyszczane w trakcie pracy urządzenia, należy odpowiednio rozgrzać komorę piekarnika.

→ "Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika", Strona 28

Oświetlenie

Jedna lub więcej lamp piekarnika oświetla komorę piekarnika.

Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury urządzenia. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

UWAGA!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych nad drzwiami urządzenia. Urządzenie ulegnie przegrzaniu.

- ▶ Szczelina wentylacyjna musi być odsłonięta.

Aby po zakończeniu pieczenia urządzenie szybciej ostygło, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

Drzwi urządzenia

W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenie kontynuuje pracę automatycznie.

W przypadku trybu Mikrofałe po zamknięciu drzwi należy kontynuować tryb za pomocą \mathcal{D} .

5 Tryby pracy

Poniżej można zapoznać się z przeglądem trybów pracy i głównych funkcji urządzenia.

Nacisnąć przycisk menu, aby otworzyć "Menu".

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania. → "Rodzaje grzania", Strona 11
Asystent	Używać zaprogramowanych ustawień umożliwiających przyrządzanie różnych potraw. → "Assist", Strona 22
Mikrofałe	Mikrofałe umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. → "Mikrofałe", Strona 17

Tryb pracy	Zastosowanie
MikroKombi	Aby skrócić czas gotowania włączyć jednocześnie stosowanie wybranego rodzaju grzania i mikrofał. → "MikroKombi", Strona 19
Czyszczenie	Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → "Funkcja wspomaganie czyszczenia", Strona 28
Suszenie	Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem mikrofał. → "Suszenie", Strona 29
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe → Strona 25



5.1 Rodzaje grzania











W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

Po dokonaniu wyboru rodzaju grzania urządzenie proponuje odpowiednią temperaturę lub stopień mocy grzania. Wartości te można zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

W przypadku ustawienia temperatury powyżej 275°C i stopnia mocy grilla 3 urządzenie obniża temperaturę po upływie ok. 40 minut do ok. 275°C lub do stopnia mocy grilla 1.

Symbol	Rodzaj grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	4D gorące powietrze	30 - 275 °C	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	30 - 300 °C	Tradycyjne pieczenie na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu.

Symbol	Rodzaj grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	Gorące powietrze eco	30 - 275 °C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-275°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Grzanie górne/dolne eco	30 - 300 °C	Delikatnie gotowanie wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.
	Grill z cyrkulacją powietrza	30 - 300 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill, o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie małych ilości potraw, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30 - 275 °C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Powolne gotowanie	70 - 120 °C	Powolne gotowanie pieczonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniach bez przykrycia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne	30 - 250 °C	Dopiekanie potraw lub gotowanie w kąpieli wodnej. Grzanie z dołu.
	Podtrzymywanie ciepła	60 - 100 °C	Podtrzymywanie ciepła potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30 - 70 °C	Podgrzewanie naczyń.

5.2 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.

Poziomy mocy mikrofal nie zawsze dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Moc mikrofal w watach	Maksymalny czas trwania w godzinach	Zastosowanie
90 W	1:30	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180 W	1:30	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360 W	1:30	Gotowanie mięsa i ryb. Podgrzewanie delikatnych potraw.
600 W	1:30	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
max	00:30	Podgrzewanie płynów.

Uwaga: Maksymalna moc mikrofal nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw. W celu ochrony urządzenia maksymalna moc mikrofal zostaje w pierwszych minutach stopniowo zredukowana do 600 W. Pełną moc można znowu włączyć po upływie czasu studzenia.

6 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Uwaga: Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulec deformacji. Deformacja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

W zależności od typu urządzenia, dostarczone akcesoria mogą być różne.

Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formy do ciast ■ Formy do zapiekanek ■ Naczynia ■ Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa ■ Potrawy mrożone
Brytfanka uniwersalna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soczyste ciasta ■ Wypieki ■ Chleb ■ Duże pieczenie ■ Potrawy mrożone ■ Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.
Blacha do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ciasta z blachy ■ Wypieki drobne
Termosonda	<p>Precyzyjne smażenie lub gotowanie/pieczenie. → "Termosonda", Strona 20</p>

6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia

Niektóre elementy wyposażenia są przeznaczone wyłącznie do stosowania w połączeniu z określonymi trybami pracy.

Wyposażenie do trybów z użyciem mikrofal

W trybie samych mikrofal można używać wyłącznie dołączonego rusztu.

Blachy, np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia, mogą powodować iskrzenie i są nieodpowiednie.

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących mikrofal.
→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal", Strona 17


6.2 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

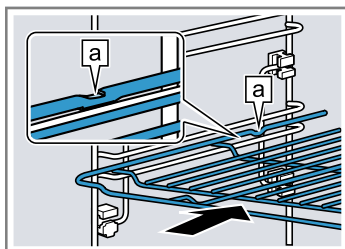
Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, aż zostaną zablokowane. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.

6.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

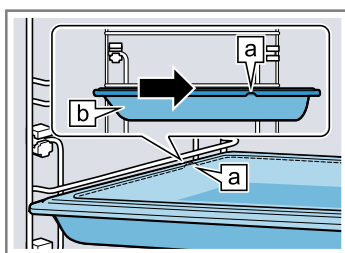
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko wówczas możliwe jest wysunięcie wyposażenia do około połowy bez ryzyka przechylenia.

1. Obrócić wyposażenie w taki sposób, aby nacięcie  znajdowało się z tyłu i było skierowane w dół.
2. Wyposażenie wsuwać między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

ruszt Wsunąć ruszt wygięciem \sim do dołu. Słowo „microwave” musi znajdować się z przodu przy drzwiach urządzenia.

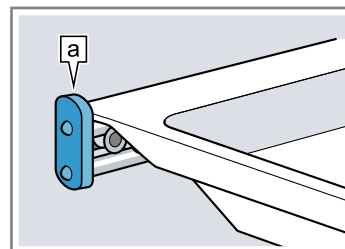


Blacha np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia Wsunąć blachę ukośnym ścięciem \square skierowanym w stronę drzwi urządzenia.



3. W celu użycia wyposażenia w przypadku wysokości wsunięcia z wysuwanymi szynami należy wyciągnąć wysuwane szyny.

Ruszt lub blacha Wyposażenie umieścić w taki sposób, aby krawędź wyposażenia znajdowała się za zapadką \square na wysuwanej szynie.



Uwaga: Wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

4. Wyposażenie wsunąć całkowicie w taki sposób, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

Uwaga: Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

6.4 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach:

www.bosch-home.com

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

7 Przed pierwszym użyciem

Dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

7.1 Pierwsze uruchomienie urządzenia

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po dłuższej przerwie w zasilaniu należy dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem urządzenia. Może minąć kilka sekund zanim ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć na pole tekstowe z żądanym ustawieniem. Możliwe ustawienia:
 - Język
 - Godzina
2. W razie potrzeby zmienić ustawienie za pomocą pierścienia obsługi.
3. Na koniec zatwierdzić za pomocą "Potwierdzenie ustawień".
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.
4. Aby sprawdzić urządzenie przed pierwszym nagraniem, należy raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia.

7.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika wraz z wyposażeniem.

1. Wyjąć z komory piekarnika instrukcję obsługi urządzenia i elementy wyposażenia. Usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu i taśmę klejącą z wnętrza i obudowy urządzenia.
2. Przetrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Włączyć urządzenie przyciskiem Ⓢ .
4. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	4D gorące powietrze Ⓢ
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	1 godzina

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 15


5. Włączyć tryb pracy za pomocą Ⓢ .
 - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a na czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
6. Wyłączyć urządzenie za pomocą Ⓢ .

- Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.

- Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.


8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Włączyć urządzenie przyciskiem .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się logo Bosch. Następnie wyświetlane są rodzaje grzania.

8.2 Wyłączanie urządzenia

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas obsługiwane, wyłączy się automatycznie.


- ▶ Wyłączyć urządzenie za pomocą .
- ✓ Urządzenie wyłącza się. Bieżące funkcje zostają przerwane.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się godzina i wskaźnik ciepła resztkowego.

8.3 Włączenie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć.




UWAGA!

Woda na dnie komory piekarnika w trakcie pracy urządzenia w temperaturach ponad 120°C powoduje uszkodzenia emalii.

- ▶ Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda.
- ▶ Przed włączeniem trybu pracy wytrzeć wodę z dna komory piekarnika.
- ▶ Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, czas trwania, linia pierścienia i linia nagrzewania.

8.4 Przerwanie lub wyłączenie trybu pracy


Pracę urządzenia można wstrzymać i ponownie uruchomić. Jeśli tryb pracy zostanie całkowicie wyłączony, ustawienia są resetowane.

- Aby na krótko przerwać tryb pracy:
 - Nacisnąć krótko .
 - Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć .
- Aby wyłączyć tryb pracy, nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.
- ✓ Praca urządzenia zostanie przerwana, a wszystkie ustawienia zresetowane.

8.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy



Po włączeniu urządzenia, sugeruje ono tryb pracy, np. rodzaj grzania.

- Aby wybrać tryb pracy inny niż sugerowany, nacisnąć menu.
 - ✓ Pojawia się lista trybów pracy.
 - "Tryby pracy", Strona 11
- Nacisnąć żądany tryb pracy.

- Aby dokonać dalszych ustawień, nacisnąć odpowiednie pola tekstowe.
- Zmieniać wartości za pomocą pierścienia obsługi.
- Włączyć tryb pracy za pomocą .

8.6 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Wymaganie: Wybrano tryb pracy "Rodzaje grzania".


- Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
 - Jeżeli rodzaj grzania nie jest widoczny w dotykowym wyświetlaczu, przeszukać za pomocą pierścienia obsługi listę wyboru.
 - ✓ Temperatura jest wyróżniona na biało.
- Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
- Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas, który wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy oraz temperatura docelowa.
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

Wskazówka: Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.

Uwaga: Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
→ "Funkcje zegara", Strona 16

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

- Zatrzymać pracę za pomocą .
- Nacisnąć "Rodzaje grzania".
- Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.


Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Za pomocą pierścienia obsługi zmienić temperaturę.
- ✓ Zmiana temperatury zostaje od razu zapisana.

8.7 Wyświetlanie informacji



W większości przypadków można wyświetlić informacje na temat aktualnie wykonywanej funkcji. Niektóre wskaźniki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia lub ostrzeżenia.

- Nacisnąć .
 - ✓ Jeśli są dostępne, informacje będą wyświetlane przez kilka sekund.
- W przypadku dłuższych informacji przewijać do końca za pomocą pierścienia obsługi.

9 Szybkie nagrzewanie

Aby zaoszczędzić czas, możliwe jest skrócenie czasu nagrzewania w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.


Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:

- 4D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 

9.1 Ustawianie szybkiego nagrzewania

W celu uzyskania równomiernego rezultatu gotowania/pieczenia umieścić potrawę w komorze piekarnika dopiero, gdy zakończone zostanie szybkie nagrzewanie.

Uwaga: Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania oraz temperaturę od 100°C.
2. Nacisnąć "Szybkie nagrzewanie".
 - ✓ W polu tekstowym widoczny jest komunikat "Wł."
3. Włączyć tryb pracy za pomocą .
 - ✓ Włącza się szybkie nagrzewanie.
 - ✓ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. W polu tekstowym widoczny jest komunikat "Wył."
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania




- ▶ Nacisnąć "Szybkie nagrzewanie".
- ✓ W polu tekstowym widoczny jest komunikat "Wył."

10 Funkcje zegara

Urządzenie posiada zaprogramowane funkcje zegara, które umożliwiają sterowanie pracą urządzenia.



10.1 Przegląd funkcji zegara



Dla danego trybu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia. Minutnik działa niezależnie od trybu pracy.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik 	Ustawienia minutnika można wprowadzać niezależnie od trybu pracy. Minutnik nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Czas trwania 	W przypadku ustawienia czasu trwania urządzenie automatycznie przestaje grzać po upływie tego czasu.
Koniec 	Oprócz czasu trwania można ustawić godzinę, o której zakończy się tryb pracy. Urządzenie uruchamia się automatycznie w odpowiednim momencie, dzięki czemu tryb pracy zostaje zakończony o żądanej godzinie.

10.2 Ustawianie minutnika



Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Alarm można ustawić na 23 godziny i 59 minut zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

1. Nacisnąć .
 - ✓ Symbol świeci się na czerwono.
2. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas odliczany przez minutnik.
3. Włączyć minutnik, naciskając na .
 - Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.
 - ✓ Minutnik odlicza nastawiony czas.
 - ✓ Czas minutnika pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone.

- ✓ Po włączeniu urządzenia, na wyświetlaczu widoczne są ustawienia bieżącego trybu. Aby na kilka sekund wyświetlić czas minutnika nacisnąć .
- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Czerwony symbol gaśnie.
- 4. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Aby ponownie nastawić czas odliczany przez minutnik nacisnąć  i ustawić czas za pomocą pierścienia obsługi.



Zmiana ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili zmienić.

1. Nacisnąć .
2. Zmienić czas odliczany przez minutnik za pomocą pierścienia obsługi.
3. Potwierdzić za pomocą .

Anulowanie ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili anulować.

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą pierścienia obsługi zresetować czas odliczany przez minutnik do zera.
3. Potwierdzić za pomocą .
- ✓ Czerwony symbol gaśnie.

10.3 Ustawianie czasu

Czas trwania trybu pracy można ustawić w przedziale do 23 godzin i 59 minut.

Wymaganie: Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i temperatury lub stopnia mocy grzania.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.

Kierunek obrotu	Proponowana wartość
Na lewo	10 minut
Na prawo	30 minut

Poniżej jednej godziny czas trwania można ustawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut. Czas zakończenia zostanie obliczony automatycznie.

3. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
4. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Aby ponownie nastawić czas trwania nacisnąć "Czas trwania" i ustawić czas za pomocą pierścienia obsługi.
 - Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania, nacisnąć \triangleright .
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć .
2. Zmienić czas trwania za pomocą pierścienia obsługi.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć "Czas trwania" .
2. Za pomocą pierścienia obsługi zresetować czas trwania do zera.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.
- ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie bez przerwy.

10.4 Ustawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania, można przesunąć o maksymalnie 23 godziny i 59 minut.

Uwagi

- W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/pieczenia nie należy przesunąć czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już uruchomiony.
- Aby potrawy nie uległy zepsuciu, nie należy zostawiać ich w komorze piekarnika przez zbyt długi czas.

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i temperatury lub stopnia mocy grzania.
 - Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
1. Nacisnąć "Koniec" .
 2. Przesunąć czas zakończenia na później za pomocą pierścienia obsługi.
Po uruchomieniu nie można już zmienić czasu zakończenia.
 3. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas rozpoczęcia. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
 - ✓ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 4. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Aby ponownie nastawić czas trwania nacisnąć "Czas trwania" i ustawić czas za pomocą pierścienia obsługi.
 - Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania, nacisnąć \triangleright .
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.

Anulowanie czasu zakończenia

W każdej chwili można skasować ustawiony czas zakończenia i czas trwania.

1. Zatrzymać pracę za pomocą \triangleright .
2. Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania i bez czasu zakończenia, nacisnąć \triangleright .

11 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

11.1 Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal

Aby równomiernie podgrzać potrawy i nie uszkodzić urządzenia, należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń i akcesoriów.

Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń. Jeśli nie podano inaczej, wsunąć naczynie i wyposażenie na wysokość 2.

Możliwość stosowania w trybie mikrofał

Naczynia i wyposażenie	Wskazówki
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofał: <ul style="list-style-type: none"> szkło ceramika szklana porcelana tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę szklowana ceramika bez pęknięć 	Materiały te przepuszczają mikrofał i nie ulegną uszkodzeniu.
Zastawa stołowa	Przekładanie przyrządzonych potraw nie jest konieczne. Uwaga: Naczynia ze złotymi lub srebrnymi ornamentami mogą być używane tylko wtedy, gdy producent gwarantuje możliwość ich stosowania w trybie mikrofał.
Dołączony ruszt	Tylko dołączony nadaje się do używania w trybie samych mikrofał. Uwaga: Blachy, np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia, mogą powodować iskrzenie i są nieodpowiednie.

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał

Uwaga: W celu uniknięcia szkód materialnych należy przestrzegać poniższych informacji.

→ "Mikrofał", Strona 7

Naczynia i wyposażenie	Wskazówki
Naczynia i formy do pieczenia wykonane z metalu	Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy są podgrzewane w nieznacznym stopniu lub wcale. Uwaga: Metal może powodować iskrzenie w przypadku stosowania w trybie samych mikrofał.

Naczynia i wyposażenie w trybie MikroKombi

Połączenie mikrofał i rodzaju grzania sprawia, że możliwe jest stosowanie również naczyń i wyposażenia wykonanych z metalu.

Naczynia i wyposażenie	Wskazówki
Naczynia i formy do pieczenia wykonane z metalu	W trybie MikroKombi mogą być używane również naczynia i wyposażenie z metalu. Uwaga: Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.
Dołączone wyposażenie: <ul style="list-style-type: none"> Ruszt Brytfanka uniwersalna Blacha do pieczenia 	Dołączone wyposażenie jest odpowiednie do stosowania w trybie MikroKombi. Nie dochodzi do iskrzenia.

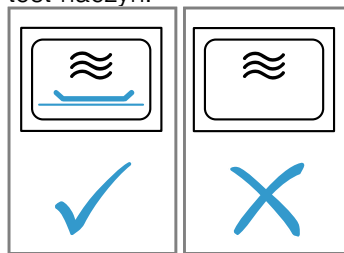
Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

Jeśli użytkownik nie ma pewności, czy używane naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofał, należy przeprowadzić test naczyń.

UWAGA!

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofał, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na ½ - 1 min.
3. Włączyć tryb pracy.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
 - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.
 - Jeśli naczynie jest gorące lub powoduje iskrzenie, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

11.2 Nastawianie mikrofał**Uwagi**

- ▶ Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofał:
 - → "Bezpieczeństwo", Strona 2
 - → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 7
 - → "Poziomy mocy mikrofał", Strona 12
 - → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał", Strona 17

- Aby uniknąć kondensacji, urządzenie automatycznie włącza element grzewczy w przypadku stosowania mikrofał o mocy 600 W i max. Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia.
Funkcję suszenia można wyłączyć w ustawieniach podstawowych.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 25

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Funkcja suszenia na najwyższych stopniach mocy w trybie samych mikrofał, dodatkowo automatycznie uruchamia grzałkę oraz rozgrzewa komorę piekarnika.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
1. Nacisnąć menu.
 2. Nacisnąć "kuchenka mikrofałowa".
 3. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofał.
 4. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
 5. Włączyć tryb pracy za pomocą ⏏.
 - ✓ Tryb mikrofał zostaje uruchomiony i włącza się odliczanie czasu. Linia nagrzewania nie pojawia się.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 6. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić moc mikrofał i czas trwania.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ⏏.
 7. Jeśli w ustawieniach podstawowych wyłączono funkcję suszenia w trybie mikrofał, należy osuszyć komorę piekarnika.
→ "Suszenie", Strona 29

Uwaga: W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia należy kontynuować tryb pracy za pomocą ⏏. W przypadku zmiany odnośnego ustawienia podstawowego należy zwrócić uwagę na to, aby nie pozostawić włączonych mikrofał bez potrawy.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 25

Zmiana mocy mikrofał

W przypadku zmiany mocy mikrofał ustawiony czas trwania zostaje zachowany.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą ⏏.
2. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofał.
3. Kontynuować tryb pracy za pomocą ⏏.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Po uruchomieniu trybu mikrofał można bezpośrednio zmienić ustawiony czas trwania.

- ▶ Zmienić czas trwania za pomocą pierścienia obsługi.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

11.3 MikroKombi

Aby skrócić czas gotowania/pieczenia, możliwe jest stosowanie niektórych rodzajów grzania w połączeniu z mikrofałami.

Możliwe rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Grill o małej powierzchni

Możliwe poziomy mocy mikrofał:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Nastawianie trybu MikroKombi

Uwaga:

Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofał:

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
- → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 7
- → "Poziomy mocy mikrofał", Strona 12
- → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał", Strona 17

1. Nacisnąć menu.
2. Nacisnąć "MikroKombi".
3. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
4. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofał.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć czas trwania i ustawić czas trwania za pomocą pierścienia obsługi.
7. Włączyć tryb pracy za pomocą ⏏.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
8. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić żądaną kombinację.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ⏏.

Zmiana temperatury

Po uruchomieniu trybu MikroKombi można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Za pomocą pierścienia obsługi zmienić temperaturę.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Po uruchomieniu trybu MikroKombi można w każdej chwili zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. Zmienić czas trwania za pomocą pierścienia obsługi.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana kombinacji

Zmiana kombinacji rodzaju grzania i mocy mikrofał powoduje zresetowanie wszystkich pozostałych ustawień.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą ⏏.
2. Zmienić rodzaj grzania lub poziom mocy mikrofał.

- Aby zmienić poziom mocy mikrofal, nacisnąć mikrofałe i zmienić poziom mocy mikrofal.

- W celu zmiany rodzaju grzania nacisnąć i zmienić rodzaj grzania. Następnie ustawić poziom mocy mikrofal.

3. Kontynuować tryb pracy za pomocą ▷.







12 Termosonda

W celu uzyskania precyzyjnych rezultatów pieczenia wbić termosondę w potrawę i ustawić na urządzeniu temperaturę wewnątrz potrawy. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wewnątrz potrawy urządzenie automatycznie przestaje się nagrzewać.

12.1 Odpowiednie rodzaje grzania do stosowania z termosondą

Tylko określone rodzaje grzania umożliwiają korzystanie z termosondy.

W przypadku umieszczenia termosondy w komorze piekarnika można stosować wymienione poniżej rodzaje grzania.

- 4D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Gorące powietrze eco 
- Grzanie górne/dolne eco 
- Grill z cyrkulacją powietrza 
- Pizza 

12.2 Wkładanie termosondy

Używać termosondy dołączonej do urządzenia lub zamówić odpowiednią termosondę w serwisie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

UWAGA!

Termosonda może ulec uszkodzeniu.

- ▶ Nie przyciąć przewodu termosondy.
- ▶ Nie używać naczyń z pokrywką.
- ▶ Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Jeśli końcówka termosondy nie zostanie całkowicie umieszczona w potrawie w przypadku stosowania trybu z użyciem mikrofal, utworzą się iskry.

- ▶ Termosondę należy całkowicie włożyć w potrawę.

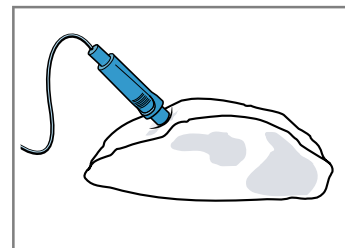
1. Włożyć termosondę w potrawę.

Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby co najmniej środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Cienkie kawałki mięsa	Umieścić termosondę z boku w najgrubszym miejscu mięsa.
-----------------------	---

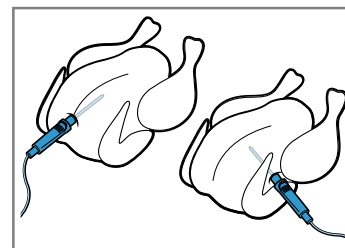
Grube kawałki mięsa

Włożyć termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.



Drób

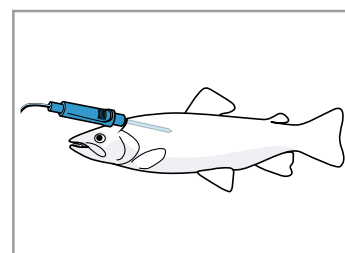
Termosondę włożyć do oporu w najgrubsze miejsce drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie.



Obrócić drób i położyć na ruszcie pierś do dołu.

Ryby

W przypadku całych ryb należy umieścić termosondę za głową ryby, wkładając ją do oporu w kierunku kręgosłupa.



Rybę ustawić na ruszcie bez obracania, używając jako podpory np. połówki ziemniaka.

2. Potrawę z umieszczoną w niej termosondą włożyć do komory piekarnika.
3. Umieścić złącze termosondy w gnieździe po lewej stronie komory piekarnika.

Uwagi

- Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień.
- Nie wyjmować termosondy w celu obrócenia potrawy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

12.3 Wprowadzanie ustawień termosony

Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz potrawy w przedziale od 30°C do 99°C.

Wymagania

- Potrawa z włożoną termosondą znajduje się w komorze piekarnika.
- Termosonda jest podłączona do gniazda w komorze piekarnika.

1. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
 - ✓ Temperatura komory piekarnika Ⓛ jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę komory piekarnika.

Ustawić temperaturę komory piekarnika tak, aby była co najmniej 10°C wyższa od temperatury wewnątrz potrawy.

Nie ustawiać temperatury komory piekarnika powyżej 250°C.
3. Nacisnąć "Temperatura wewnątrz potrawy" .
 - ✓ Temperatura wewnątrz potrawy Ⓛ jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę wewnątrz potrawy.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą Ⓛ .
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas, który wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy oraz temperatura wewnątrz potrawy.
 - ✓ Po lewej stronie wyświetlana jest aktualna temperatura wewnątrz potrawy, natomiast po prawej stronie ustawiona temperatura, np. 15/75°C. Aktualna temperatura wewnątrz potrawy pojawia się dopiero po osiągnięciu wartości ok. 10°C. Linia nagrzewania odnosi się do temperatury wewnątrz potrawy.
 - ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Widoczna na wyświetlaczu aktualna temperatura wewnątrz potrawy jest taka sama jak ustawiona wartość temperatury wewnątrz potrawy, np. 75°C | 75°C.

6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Komora piekarnika, wyposażenie i termosonda są bardzo gorące.

- ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia i termosony z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnątrz potrawy:

- Wyłączyć urządzenie za pomocą Ⓛ .
- Wyjąć termosondę z gniazda w komorze piekarnika.
- Wyciągnąć termosondę z potrawy i wyjąć z komory piekarnika.

Wskazówka: Termosondy można używać również w połączeniu z innym trybem pracy. Po włożeniu termosony dostępne są tylko te tryby pracy, które można stosować w połączeniu z termosondą.

Zmiana temperatury

1. Po rozpoczęciu pracy temperatura wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym. Temperaturę wewnątrz potrawy można zmienić bezpośrednio za pomocą pierścienia obsługi.

2. W celu zmiany temperatury w komorze piekarnika nacisnąć "Temperatura" i zmienić temperaturę komory piekarnika za pomocą pierścienia obsługi.

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

1. Zatrzymać pracę za pomocą Ⓛ .
 2. Nacisnąć "Rodzaje grzania" .
 3. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.

12.4 Temperatura wewnątrz potrawy w przypadku różnych produktów spożywczych

Poniżej podane są orientacyjne wartości temperatury wewnątrz potrawy, w zależności od produktu spożywczego.

Wartości orientacyjne zależą od jakości i konsystencji produktu spożywczego. Nie używać produktów mrożonych.

Drób	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Kurczak	80 - 85
Pierś kurczaka	75 - 80
Kaczka	80 - 85
Pierś kaczki, różowa	55 - 60
Indyk	80 - 85
Pierś indyka	80 - 85
Gęś	80 - 90
Wieprzowina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Karkówka wieprzowa	85 - 90
Filet wieprzowy, różowy	62 - 70
Schab wieprzowy, dobrze wypieczony	72 - 80
Wołowina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Filet wołowy lub rostbef, krwisty	45 - 52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55 - 62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65 - 75
Cielęcina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75 - 80
Pieczeń cielęca, łopatka	75 - 80
Udziec cielęcy	85 - 90

Jagnięcina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Udziec jagnięcy, różowy	60 - 65
Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	70 - 80
Schab jagnięcy, różowy	55 - 60

Ryby	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Ryba, w całości	65 - 70
Filet rybny	60 - 65
Inne	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80 - 90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65 - 75

13 Assist

Tryb pracy "Assist" wspomaga przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybiera optymalne ustawienia.

13.1 Naczynia

Rezultat gotowania zależy od właściwości oraz wielkości naczynia.

Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury do 300°C. Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej. Pieczenie powinny przykrywać ok. 2/3 naczynia.

Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów:

- jasne, błyszczące aluminium
- nieszkliwiona glina
- tworzywa sztuczne lub uchwyty z tworzywa sztucznego

Uwaga: W przypadku niektórych potraw urządzenie włącza dodatkowo mikrofałe. Na wyświetlaczu pojawia się wskazówka dotycząca używania naczyń przystosowanych do gotowania za pomocą mikrofał.

→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał", Strona 17

13.2 Ustawienia potraw


W celu optymalnego przyrządzenia potraw urządzenie wykorzystuje różne ustawienia.

Uwaga: Rezultat gotowania zależy od jakości i właściwości produktów spożywczych. Używać świeżych produktów spożywczych, najlepiej schłodzonych w lodówce. Używać mrożonych potraw bezpośrednio po ich wyjściu z zamrażarki.

Porady i wskazówki dotyczące ustawień

Po ustawieniu potrawy na wyświetlaczu pojawiają się informacje dotyczące tej potrawy, np.:

- Odpowiednia wysokość wsunięcia
- Odpowiednie wyposażenie lub naczynia
- Ilość dodanej wody
- Moment, w którym potrawę należy obrócić lub zamieszać
Po osiągnięciu wskazanego momentu rozlega się sygnał.

W celu wyświetlenia informacji nacisnąć "Rada" lub . Niektóre informacje pojawiają się automatycznie.

Programy

W programach ustawiony jest optymalny rodzaj grzania, temperatura oraz czas trwania.

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy dodatkowo ustawić wagę. O ile nie podano inaczej, należy ustalić całkowitą wagę potrawy. Wagę można ustawiać tylko w przewidzianym zakresie.

Zalecane ustawienia

W przypadku zalecanych ustawień optymalny rodzaj grzania jest ustawiony na stałe. Na wyświetlaczu widoczny jest rodzaj grzania.

Ustawioną temperaturę i czas trwania można dopasować.

Termosonda


W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy.

Po włożeniu termosondy można wybrać tylko te potrawy, których przyrządzenie jest możliwe w połączeniu z termosondą. Dla każdej potrawy dostępne są zalecane ustawienia dotyczące rodzaju grzania, temperatury komory piekarnika oraz temperatury wewnątrz potrawy. Temperaturę komory piekarnika oraz temperaturę wewnątrz potrawy można dopasować.

→ "Termosonda", Strona 20

Czujnik pieczenia

Niektóre potrawy są pieczone w urządzeniu automatycznie przy użyciu czujnika pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się . Nie trzeba wprowadzać dodatkowych ustawień.

Przestrzegać informacji dotyczących czujnika pieczenia.

→ "Potrawy przyrządzane przy użyciu czujnika pieczenia", Strona 23

Potrawy przyrządzane przy użyciu mikrofał

W przypadku niektórych potraw urządzenie automatycznie aktywuje funkcję mikrofał. Ta metoda znacznie skraca czas pieczenia.

Przestrzegać informacji dotyczących mikrofał.

→ "Mikrofałe", Strona 17

13.3 Przegląd potraw

Po wywołaniu trybu pracy można sprawdzić na urządzeniu dostępność poszczególnych potraw. Potrawy są posortowane według kategorii i rodzaju potrawy.

Kategoria	Rodzaj potrawy
Ciasto, chleb	Ciasto Wypieki drobne Ciasteczka Chleb, bułki Ciasta pikantne, pizza, quiche
Zapiekanki, suflety	Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanymi składnikami Lasagne, świeża Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, płaska Zapiekanka, na słodko, świeża Suflet w foremkach
Produkty mrożone	Pizza Bułki Zapiekanki Produkty ziemniaczane Drób, ryby
Drób	Kurczak Kaczka, gęś Indyk
Mięso	Wieprzowina Wołowina Cielęcina Jagnięcina Dziczyzna Potrawy mięsne
Ryby	Ryby
Dodatki, warzywa	Warzywa Ziemniaki Ryż Produkty zbożowe
Rozmrażanie potraw	Chleb, bułki Ciasto Mięso, drób Ryby

13.4 Potrawy przyrządzane przy użyciu czujnika pieczenia

Po dokonaniu wyboru potrawy, która umożliwia stosowanie czujnika pieczenia, urządzenie reguluje proces pieczenia w pełni automatycznie. Czujnik pieczenia monitoruje proces pieczenia w komorze piekarnika, a urządzenie samoczynnie reguluje ustawienia. Urządzenie piecze automatycznie następujące potrawy przy użyciu czujnika pieczenia.

Kategoria	Potrawy/dania (rodzaje potraw)
Ciasto, chleb	Ciasto <ul style="list-style-type: none"> ■ Ciasto w formach ■ Ciasto na blasze ■ Placek z kruchego ciasta / tarta Wypieki drobne <ul style="list-style-type: none"> ■ Wypieki z ciasta francuskiego ■ Muffiny ■ Wypieki drożdżowe Chleb, bułki <ul style="list-style-type: none"> ■ Bułki ■ Chleb ■ Chleb pita Ciasta pikantne, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Ciasta pikantne, quiche ■ Pizza ■ Podpłomyk

Odpowiednie formy do pieczenia

W celu uzyskania optymalnego rezultatu pieczenia używać ciemnych form do pieczenia wykonanych z metalu.

UWAGA!

Formy silikonowe, jak również folie, pokrywy i elementy wyposażenia wykonane z materiałów zawierających silikon mogą spowodować uszkodzenie czujnika pieczenia. Uszkodzenia mogą wystąpić również w przypadku nieaktywnego czujnika pieczenia.

- ▶ Nie używać form silikonowych, jak również folii, pokryw i elementów wyposażenia wykonanych z materiałów zawierających silikon.
- ▶ Nie przechowywać w komorze piekarnika przedmiotów z silikonu.

13.5 Wprowadzanie ustawień potrawy

Urządzenie ma wprowadzonych wiele różnych potraw. Za pomocą pierścienia obsługi można przewijać różne listy wyboru.

Uwaga: Po uruchomieniu nie można zmienić ani przerw proces przyrządzania potrawy oraz wprowadzonych ustawień.

Wymaganie: Przed uruchomieniem trybu pracy komora piekarnika musi ostygnąć.

1. Nacisnąć menu .
2. Nacisnąć "Assist" .
3. Nacisnąć lekko żadaną kategorię.
4. Nacisnąć żadaną potrawę.
5. Nacisnąć żądany rodzaj potrawy.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia wybranego rodzaju potrawy.
 - ✓ W przypadku potraw przyrządzanych przy użyciu czujnika pieczenia nie pojawiają się żadne ustawienia, pojawia się natomiast komunikat dotyczący czujnika pieczenia.
6. W razie potrzeby dopasować ustawienia.
 - W przypadku niektórych rodzajów potraw można dostosować temperaturę i czas trwania, w przypadku innych można z kolei zmienić wagę. W trybie czujnika pieczenia urządzenie steruje ustawieniami automatycznie.
 - W przypadku niektórych potraw można dodatkowo przestawić czas zakończenia.
→ "Ustawianie czasu zakończenia", Strona 17

7. W celu uzyskania informacji na temat wyposażenia i wysokości wsunięcia nacisnąć "Rada".
8. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
Uwaga: W trakcie pracy z użyciem czujnika pieczenia nie otwierać drzwi urządzenia. Rezultat pieczenia nie byłby już prawidłowy, a działanie czujnika pieczenia zostałoby przerwane.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ W trybie pracy czujnika pieczenia nie jest wyświetlany czas trwania. Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.
- ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
9. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Niektóre potrawy można w razie potrzeby dogotować.
→ "Dogotowywanie", Strona 24
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.

Dogotowywanie

W przypadku niektórych potraw urządzenie oferuje możliwość dogotowywania po upływie ustawionego czasu trwania. Dogotowywanie można powtarzać dowolnie często.

1. Jeśli potrawa nie będzie dogotowywana, nacisnąć "Wyłączanie" i wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.
2. W celu dogotowania potrawy nacisnąć "Dogotowywanie".
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania.
3. W razie potrzeby zmienić czas trwania za pomocą pierścienia obsługi.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Ponownie pojawia się wskazówka dotycząca dogotowywania.
5. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W celu ponownego dogotowania potrawy nacisnąć "Dogotowywanie".
 - Gdy potrawa jest gotowa, nacisnąć "Wyłączanie" i wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.

14 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

14.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować i dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

1. Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi nacisnąć ∞ i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.

- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.
 - ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany. Urządzenie można wyłączyć jedynie za pomocą $\textcircled{1}$.
 - ✓ Gdy urządzenie jest włączone świeci się ∞ . Gdy urządzenie jest wyłączone ∞ nie świeci się.
2. Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi nacisnąć ∞ i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

15 Ustawienie szabasowe

Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania do 74 godzin. Temperatura potraw może być utrzymywana na poziomie od 85°C do 140°C, bez konieczności włączania lub wyłączania urządzenia.

15.1 Włączenie ustawienia szabasowego

Uwagi

- W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, urządzenie przestaje się nagrzewać. Po zamknięciu drzwi urządzenia, proces nagrzewania jest kontynuowany.
- Po uruchomieniu nie można zmienić ani przerwać ustawienia szabasowego.

Wymagania

- Ustawienie szabasowe jest aktywowane w ustawieniach podstawowych.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 25
- Wybrano tryb pracy "Rodzaje grzania" $\textcircled{1}$.

1. Nacisnąć "Ustawienie szabasowe".
Jeżeli rodzaj grzania nie jest widoczny w dotykowym wyświetlaczu, przeszukać za pomocą pierścienia obsługi listę wyboru.
 - ✓ Temperatura jest wyróżniona na biało.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
3. Nacisnąć "Czas trwania".
4. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
Nie można przesunąć czasu zakończenia.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
6. Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Czas trwania jest ustawiony na zero. Urządzenie przestaje grzać i reaguje ponownie tak, jak zwykle poza ustawieniami szabasowymi.
 - Wyłączyć urządzenie za pomocą $\textcircled{1}$.


Po upływie ok. 10 do 20 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie.

16 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

16.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia.

Ustawienie podstawowe	Możliwości
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu.
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Ustawienie fabryczne	Przywrócić Nie przywracać ¹
Sygnał	Krótki czas trwania (30 sekund) Średni czas trwania (1 minuta) ¹ Długi czas trwania (5 minut)
Głośność	5 stopni
Dźwięk klawiszy	Wł. Wyłączone (dźwięk tylko przy  ¹)
Jasność wyświetl.	5 stopni
Wskazanie godziny	Wł. Cyfrowe ¹ Analogicznie
Oświetlenie	Podczas użytł. włł. Podczas użytkowania włączone ¹
Automatyczna kontynuacja (tylko w trybie mikrofal)	Funkcji mikrofal nie kontynuować automatycznie ¹ Po zamknięciu drzwi
Tryb pracy po włączeniu	Menu główne Rodzaje grzania ¹ kuchenka mikrofalowa MikroKombi Asystent
Ostrzeżenie Blacha do pieczenia z zast. mikrofal	Wskaźniki ¹ Nie wyświetlać

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Ustawienie podstawowe	Możliwości
Przyciemnienie w nocy	Wył. ¹ Wł.
Logo marki	Wskaźniki ¹ Nie wyświetlać
Suszenie w tr. mikrofal	Wł. ¹ Wył.
Czas pracywent. po wylł.	Zalecane ¹ Minimalnie
Ustawienie szabasowe	Wł. Wył. ¹

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

16.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć menu .
2. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe" .
3. Nacisnąć na żądane ustawienie podstawowe i zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Czerwona belka z boku pola tekstowego pokazuje jakie ustawienie podstawowe jest wybrane. Na wyświetlaczu widoczna jest wartość tego ustawienia.
4. Za pomocą przycisku "Pozostałe ustawienia" przejść przez ustawienia podstawowe i w razie potrzeby wprowadzić zmiany za pomocą pierścienia obsługi.
5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć na menu i zaakceptować przy pomocy "Zapisz".

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Nacisnąć na menu i potwierdzić za pomocą "Nie zapisywać".
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

16.3 Ustawianie godziny

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć menu .
2. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe" .
3. Nacisnąć "Godzina" .
4. Zmienić godzinę za pomocą pierścienia obsługi.
5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć na menu i zaakceptować przy pomocy "Zapisz".

17 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

17.1 Środek czyszczący

Aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni urządzenia, należy unikać stosowania nieodpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.

- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika powoduje uszkodzenie emalii.

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagraniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia. Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.
- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Odporne środki czyszczące

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących, które są przeznaczone do czyszczenia różnych powierzchni urządzenia.

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

→ "Czyszczenie urządzenia", Strona 28

Front urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Stal nierdzewna	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni 	W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Rozprowadzić ciekłą warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Tworzywa sztuczne lub powierzchnie lakierowane np. pulpitu obsługi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania, który przedostał się na daną powierzchnię.

Drzwi urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 30
Nakładka drzwi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ze stali nierdzewnej: środki do czyszczenia stali nierdzewnej ▪ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem 	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 30

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej	Przebarwienia można usunąć za pomocą środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania, który przedostał się na daną powierzchnię.
Uszczelka drzwi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki.

Komora piekarnika

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Roztwór octu w wodzie ▪ Środek do czyszczenia piekarników 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia.</p> <p>Uwagi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. ▪ Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. ▪ Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.
Powierzchnie samoczyszczące	-	Przestrzegać instrukcji użytkowania powierzchni samoczyszczących. → "Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika", Strona 28
Osłona żarówki piekarnika	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>Uwaga: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 29</p>
System wysuwania blach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki.</p> <p>Aby nie usunąć warstwy smaru, przeprowadzać czyszczenie bez wysuwania szyn.</p> <p>Nie myć w zmywarce.</p> <p>Uwaga: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować system wysuwania blach. → "Prowadnice", Strona 29</p>
Wyposażenie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Środek do czyszczenia piekarników 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.</p>
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gorąca woda z detergentem 	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Nie myć w zmywarce.

17.2 Czyszczenie urządzenia

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy je czyścić wyłącznie zgodnie z zaleceniami i przy użyciu odpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 26

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
 - W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
→ "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 26
2. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

17.3 Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika ma właściwości samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie pracy urządzenia powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski z pieczenia, smażenia lub grillowania. Jeśli powierzchnie sa-

moczyszczące przestają być odpowiednio oczyszczane w trakcie pracy urządzenia, należy odpowiednio rozgrzać komorę piekarnika.

UWAGA!

Jeśli powierzchnie samoczyszczące nie są regularnie czyszczone, może dojść do ich uszkodzenia.

- ▶ Jeśli na powierzchniach samoczyszczących widoczne są ciemne plamy, rozgrzać komorę piekarnika.
- ▶ Nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani środków do szorowania. W przypadku niezamierzonego zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących.

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczyń.
2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.
→ "Prowadnice", Strona 29
3. Większe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej ściereczki oraz wody z detergentem:
 - z gładkich powierzchni emaliowanych
 - z wewnętrznej strony drzwi urządzenia
 - z osłony żarówki piekarnikaPozwoli to uniknąć trudnych do usunięcia plam.
4. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta.
5. Ustawić rodzaj grzania 4D gorące powietrze.
6. Ustawić maksymalną temperaturę.
7. Włączyć tryb pracy.
8. Po upływie 1 godziny wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, w razie potrzeby wyrzeć komorę piekarnika wilgotną ściereczką.

Uwaga: Na powierzchniach samoczyszczących mogą tworzyć się plamy. Pozostałości cukru i białek w produktach spożywczych nie ulegają rozkładowi i przywierają do powierzchni. Czerwonawe plamy to pozostałości produktów spożywczych zawierających sól, a nie ślady rdzy. Plamy nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Plamy nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

10. Zawiesić prowadnice.
→ "Prowadnice", Strona 29

18 Funkcja wspomaganie czyszczenia

Funkcja wspomaganie czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomaganie czyszczenia umożliwia namoczenie zabrudzeń w wyniku parowania wody z detergentem. Dzięki temu zabrudzenia można później łatwiej usunąć.

18.1 Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wymaganie: Komora piekarnika całkowicie ostygła.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.

2. Wymieszać 0,4 l wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika.
Nie używać wody destylowanej.
3. Wybrać tryb pracy "Rodzaje grzania".
4. Ustawić rodzaj grzania Grzanie dolne .
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę na 80°C.
6. Nacisnąć "Czas trwania" .
7. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić czas trwania na 4 minuty.
8. Włączyć tryb pracy za pomocą \triangleright .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Wiadomym na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
9. Wyłączyć urządzenie za pomocą \odot i odczekać ok. 20 minut, aż komora piekarnika ostygnie.

18.2 Czyszczenie końcowe komory piekarnika

UWAGA!

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.

- ▶ Po zakończeniu funkcji wspomaganego czyszczenia wytrzeć komorę piekarnika i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia i wytrzeć pozostałości wody chłonną gąbką do zmywania.

2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika wyczyścić ściereczką lub miękką szczoteczką. Uporczywe pozostałości usunąć czyszcikiem ze stali nierdzewnej.
3. Osady z kamienia usuwać ściereczką nasączoną octem. Następnie zmyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką, również pod uszczelką drzwi.
4. Aby umożliwić osuszenie komory piekarnika, należy pozostawić uchylone drzwi urządzenia (ok. 30°) na ok. 1 godzinę.

19 Suszenie

Po zakończeniu trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć.

UWAGA!

Woda na dnie komory piekarnika w trakcie pracy urządzenia w temperaturach ponad 120°C powoduje uszkodzenia emalii.

- ▶ Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda.
- ▶ Przed włączeniem trybu pracy wytrzeć wodę z dna komory piekarnika.

19.1 Osuszanie komory piekarnika

Komorę piekarnika można osuszyć ręcznie lub zastosować funkcję "Suszenie".

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wodę w komorze piekarnika.
4. Osuszyć komorę piekarnika.
 - W celu osuszenia komory piekarnika pozostawić otwarte drzwi urządzenia na 1 godzinę.

- W celu zastosowania funkcji "Suszenie", ustawić "Suszenie".

→ "Nastawianie suszenia", Strona 29

Nastawianie suszenia

Wymaganie: → "Osuszanie komory piekarnika", Strona 29

1. Nacisnąć menu .
2. Nacisnąć "Suszenie" .
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą ↵.
 - ✓ Funkcja suszenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu.
 - ✓ Po zakończeniu suszenia rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
4. Wyłączyć urządzenie za pomocą ⓪.
5. W celu całkowitego osuszenia komory piekarnika należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia na 1 do 2 minut.

20 Prowadnice

Prowadnice można zdjąć w celu przeprowadzenia dokładnego czyszczenia prowadnic i komory piekarnika lub w celu wymiany prowadnic.

20.1 Zdejmowanie prowadnic

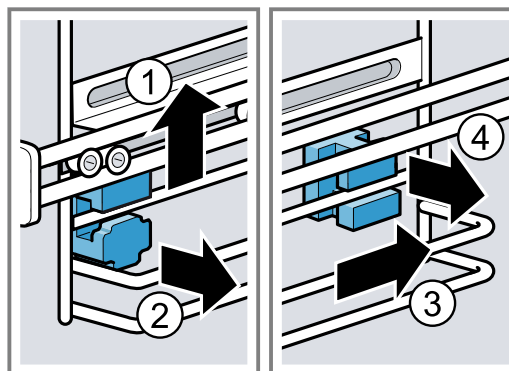
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Prowadnice mocno się nagzewają

- ▶ Nie dotykać gorących prowadnic.
- ▶ Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Prowadnicę unieść z przodu ① i zdjąć ②.

2. Pociągnąć prowadnicę do tyłu ③ i wyjąć ④.



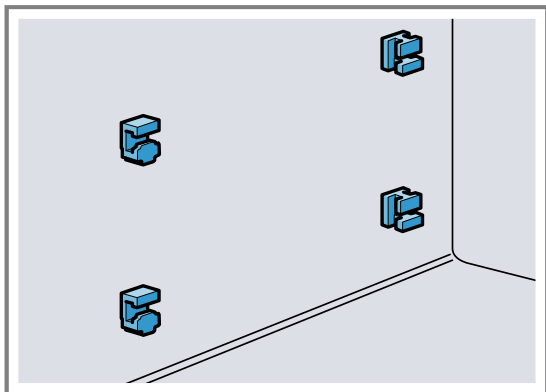
3. Wyczyścić prowadnicę.
 - "Środek czyszczący", Strona 26

20.2 Montaż mocowań

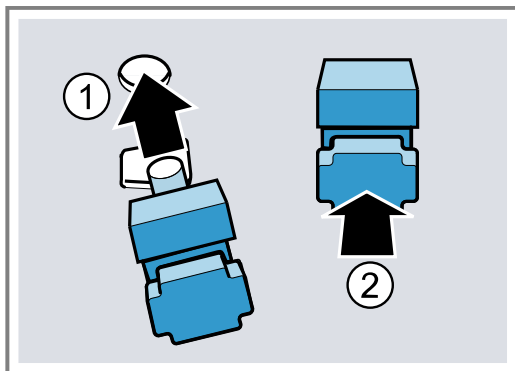
Jeżeli prowadnice zostaną zdjęte, mocowania mogą wypaść.

Uwaga:

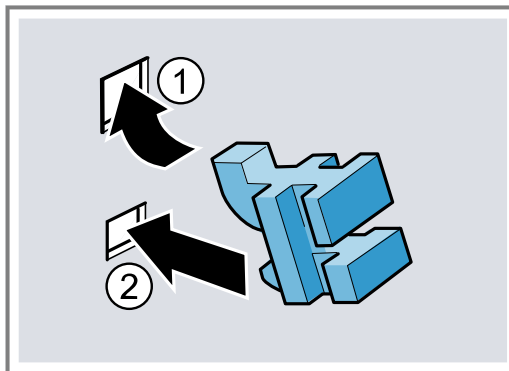
Mocowania z przodu i z tyłu różnią się.



1. Mocowania przednie z hakiem u góry włożyć w okrągły otwór i ustawić pod kątem ①.
2. Zawiesić przednie mocowania na dole i ustawić prosto ②.



3. Tylne mocowania z hakami zawiesić w górnym otworze ① i wcisnąć w dolny otwór ②.

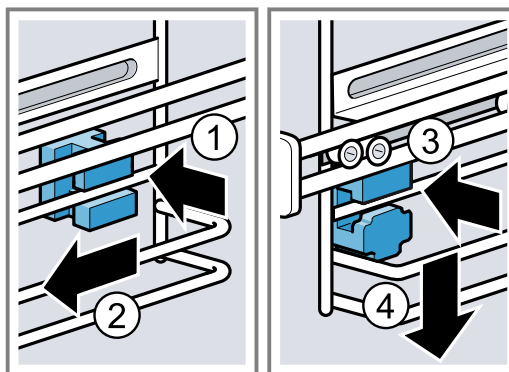


20.3 Zawieszanie prowadnic

Uwagi

- Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.
- Dopilnować, aby w przypadku obu prowadnic możliwe było ich wyciąganie do przodu.

1. Włożyć prowadnicę tylną u góry i u dołu w mocowanie ① i pociągnąć do przodu ②.
2. Zawiesić prowadnicę z przodu ③ i nacisnąć w dół ④.



21 Drzwi urządzenia

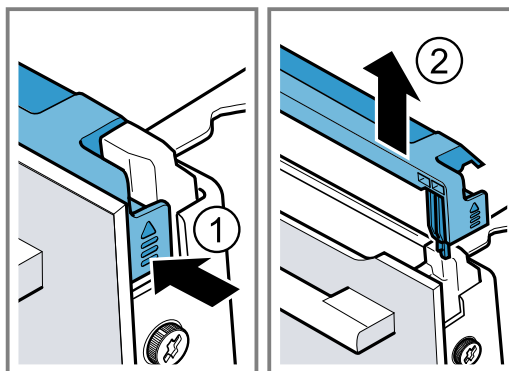
Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

21.1 Zdejmowanie nakładki drzwi

Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. Zdjąć nakładkę drzwi, aby wyczyścić ją i wstawkę ze stali nierdzewnej lub aby zdemontować szyby w drzwiach.

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę drzwi po lewej i po prawej stronie.

3. Zdjąć nakładkę drzwi i ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



21.2 Demontaż szyb w drzwiach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

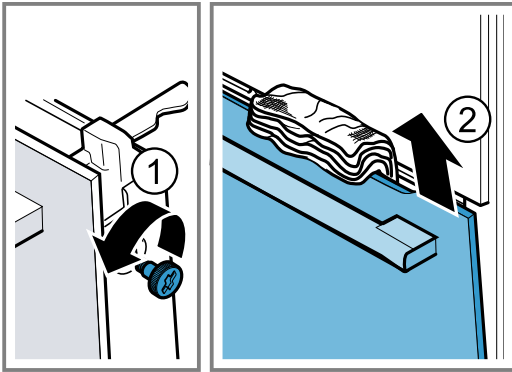
- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

Wymaganie: Nakładka drzwi została zdjęta.

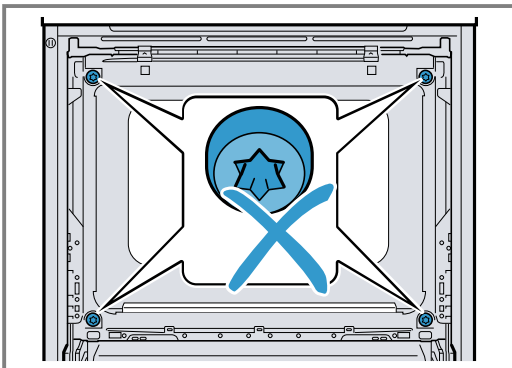
1. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia.
2. Zaciśnąć złożoną kilkakrotnie ściereczkę do naczyń w drzwiach urządzenia.



3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Przednią szybę wyciągnąć do góry.
5. Przednią szybę położyć na płaskiej powierzchni uchwytem do dołu.
6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!**
Po odkręceniu śrub nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały.

- ▶ Nie odkręcać śrub.

Nigdy nie odkręcać 4 czarnych śrub w ramie.

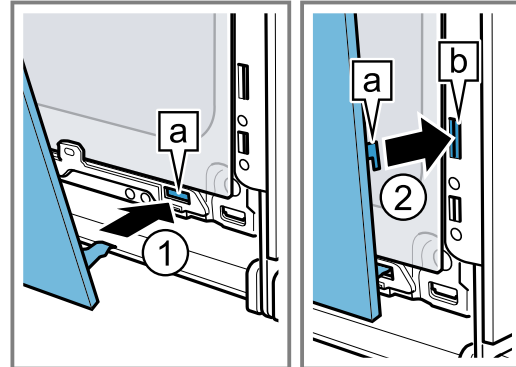


21.3 Montaż szyb w drzwiczkach

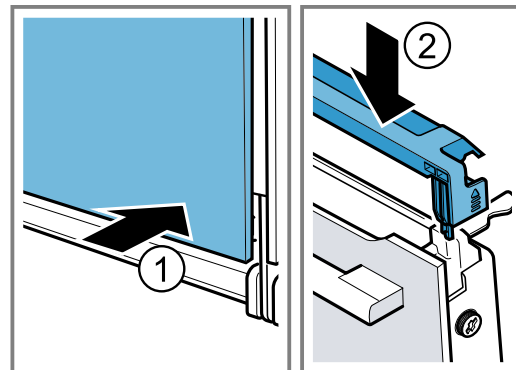
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

1. Przednią szybę przednią umieścić w lewym oraz w prawym mocowaniu **a** ①.
2. Przednią szybę dociskać do urządzenia, aż lewy i prawy zaczepek **a** znajdą się naprzeciwko uchwyty **b** ②.



3. Przednią szybę dociskać na dole ①, aż zatrzaśnie się z charakterystycznym odgłosem.
4. Uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Wkręcić dwie śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia.
6. Nałożyć i docisnąć nakładkę drzwi ②, aż zatrzaśnie się charakterystycznym odgłosem.



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga: Dopiero gdy szyby w drzwiach są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.

22 Usuwanie usterek

Mniejsze usterek urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.


- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienio-ny przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

22.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Błąd elektroniki <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć na krótki czas urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Przywrócić ustawienia podstawowe do ustawień fabrycznych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 25
Na wyświetlaczu pojawia się "Język: polski".	Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. <ul style="list-style-type: none"> – Język – Godzina
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje prze-rwany.	Możliwe są różne przyczyny. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić informacje, które pojawiają się na wyświetlaczu. → "Wyświetlanie informacji", Strona 15 Zakłócenie działania <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 34
Urządzenie nie grze-je.	W ustawieniach podstawowych aktywowano tryb demo, na wyświetlaczu pojawia się  . <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w → "Ustawienia podstawowe", Strona 25. Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Po przerwie w dostawie prądu jeden raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia. ✓ Urządzenie dokona samokontroli i będzie gotowe do pracy.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wy-sświetlaczu nie poja-wia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. → "Ustawienia podstawowe", Strona 25
Pierścień obsługi wy-padł z gniazda na pulpicy obsługi.	Pierścień obsługi został odblokowany. <ol style="list-style-type: none"> 1. Umieścić pierścień obsługi w gnieździe na pulpicy obsługi. 2. Wcisnąć pierścień obsługi w gniazdo tak, aby nastąpiło jego zatrzaśnięcie i możliwe było obracanie pierścienia.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Obracanie pierścienia jest utrudnione.	<p>Powierzchnia pod pierścieniem obsługi jest zabrudzona. Pierścień obsługi jest zdejmowany.</p> <p>Uwaga: Pierścień obsługi zdejmować jak najrzadziej, aby jego osadzenie było stabilne.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aby zwolnić pierścień obsługi, należy nacisnąć jego zewnętrzną krawędź. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pierścień obsługi przechyla się, co ułatwia jego chwycenie. 2. Wyjąć pierścień obsługi z gniazda. 3. Pierścień obsługi i jego gniazdo na pulpicie obsługi wyczyścić za pomocą wody z detergentem i ściereczki. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. <ul style="list-style-type: none"> Nie używać środków do szorowania ani żrących środków czyszczących. Nie namaczać pierścienia obsługi. Nie myć pierścienia obsługi w zmywarce.
W trybie samych mikrofal komora piekarnika staje się gorąca.	<p>Włączona jest funkcja suszenia.</p> <p>Aby uniknąć skraplania podczas używania trybu samych mikrofal, urządzenie przy mocy 600 W i max dodatkowo automatycznie włącza ogrzewanie górne. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ W trybie mikrofal można zmienić ustawienie podstawowe funkcji suszenia. <ul style="list-style-type: none"> → "Ustawienia podstawowe", Strona 25 - Przestrzegać informacji dotyczących mikrofal. <ul style="list-style-type: none"> → "Mikrofałe", Strona 17
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	<p>Lampka LED jest uszkodzona.</p> <p>Uwaga: Nie zdejmować pokrywy szklanej.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wezwać serwis. <ul style="list-style-type: none"> → "Serwis", Strona 34
Upłynął maksymalny czas pracy.	<p>Aby uniknąć niezamierzonej pracy w trybie ciągłym, urządzenie automatycznie przestaje się nagrzewać po upływie kilku godzin, jeśli ustawienia nie ulegną zmianie. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.</p> <p>Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. W celu kontynuowania trybu pracy nacisnąć dowolne pole dotykowe lub obrócić pierścień obsługi. 2. Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć za pomocą ①. <p>Wskazówka: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, należy ustawić czas trwania.</p> <p>→ "Ustawianie czasu", Strona 16</p>
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E", np. D0111 lub E0111.	<p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. <ul style="list-style-type: none"> → "Serwis", Strona 34
Rezultat gotowania jest niezadowolający.	<p>Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie.</p> <p>Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości. <p>Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć na naszej stronie internetowej www.bosch-home.com.</p>

23 Utylizacja

23.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

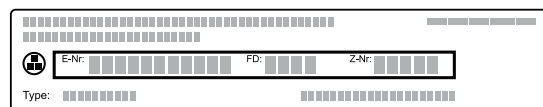
24 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G. Źródła światła są dostępne jako części zamienne i mogą być wymieniane tylko przez odpowiednio przeszkolony i wykwalifikowany personel.

24.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

25 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

25.1 Ogólne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

- Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedział wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.

- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po rozgrzaniu.
- Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

25.2 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie

- Do pieczenia ciast, ciastek lub chleba najlepiej nadają się ciemne, metalowe formy.

- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.
- Formy do pieczenia z silikonu nie są odpowiednie.
- W przypadku przyrządzania zapiekanek bezpośrednio w brytfance uniwersalnej wsunąć brytfankę na poziom 2.
- Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

UWAGA!

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.
- ▶ Nie stawiać na dnie komory piekarnika żadnych naczyń z wodą.

Wysokości wsunięcia

W przypadku stosowania rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między wysokościami wsunięcia 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na jednym poziomie	Wysokość
Wysokie wypieki / forma na ruszcie	2
Płaskie wypieki / blacha do pieczenia	3

Pieczenie na kilku poziomach	Wysokość
2 poziomy	
■ Brytfanka uniwersalna	3
■ Blacha do pieczenia	1
2 poziomy	
■ 2 ruszty z formami	3 1
3 poziomy	
■ Blacha do pieczenia	5
■ Brytfanka uniwersalna	3
■ Blacha do pieczenia	1
4 poziomy	
■ 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia	5 3 2 1

Należy zastosować rodzaj grzania 4D gorące powietrze.

Uwagi

- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

25.3 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie, duszenie i grillowanie

- Zalecenia dotyczące ustawień mają zastosowanie do żywności o temperaturze panującej w lodówce oraz do drobiu gotowego do pieczenia bez farszu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią lub skórą do dołu.
- Pieczeń, potrawy grillowane i ryby w całości należy odwrócić po upływie ok. 1/2 bis 2/3 podanego czasu.
- Używając termosondy można piec artykuły spożywcze z wyjątkową precyzją. Należy uwzględnić istotne informacje umożliwiające prawidłowe stosowanie.
→ Strona 20

Pieczenie na ruszcie

Potrava pieczona na ruszcie staje się wyjątkowo chrupiąca ze wszystkich stron. Ruszt doskonale nadaje się do pieczenia większych porcji drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

- Należy piec kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Pieczone produkty układać bezpośrednio na ruszcie.
- Aby zebrać skapujący płyn, wsunąć brytfankę uniwersalną o jeden poziom niżej pod ruszt.
- W zależności od wielkości i rodzaju pieczenia wlać do brytfanki uniwersalnej maksymalnie 1/2 litra wody. Na bazie powstałego płynu można później przygotować sos. Ponadto wytwarza się mniej dymu, a komora piekarnika ulega mniejszemu zabrudzeniu.

Pieczenie w naczyniu

W przypadku pieczenia w naczyniu z pokrywką komora piekarnika jest bardziej czysta.

Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniach

- Używać naczyń przeznaczonych do stosowania w piekarniku, odpornych na działanie wysokiej temperatury.
- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Najbardziej polecane są naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej.
- Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia do pieczenia.

Pieczenie w naczyniu bez pokrywki

- Używać wysokiej formy do pieczenia.
- W przypadku braku odpowiedniego naczynia można użyć brytfanki uniwersalnej.

Pieczenie w zamkniętym naczyniu

- Używać dopasowanej, szczelnie przylegającej pokrywki.
- W przypadku mięsa odległość między pieczoną potrawą a pokrywką powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podnieść pokrywę w taki sposób, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Grillowanie

Grillować potrawy, które powinny być chrupiące.

UWAGA!

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie ruszta

- ▶ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.
- Aby wyłapać kapiące płyny, należy umieścić brytfanę uniwersalną co najmniej na jednym poziomie pod rusztem.

Uwagi

- Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

25.4 Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Przygotowanie potraw z zastosowaniem mikrofal może znacznie skrócić czas gotowania/pieczenia.

Wskazówki ogólne

- Czas gotowania/pieczenia w przypadku przyrządzenia potraw z zastosowaniem mikrofal zależy od masy całkowitej. W celu przygotowania ilości innej niż podana należy kierować się zasadą: **Podwójna ilość wymaga prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania/pieczenia.**

- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.
- W głównej części instrukcji zamieszczone są informacje o tym, w jaki sposób ustawić mikrofały oraz tryb kombi.
 - → "MikroKombi", Strona 19
 - → "Mikrofały", Strona 17

Gotowanie lub duszenie z zastosowaniem mikrofal

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych.
- Do wszystkich produktów zbożowych, np. ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką. Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Płyny należy dodawać zgodnie z informacjami podanymi w zalecanych ustawieniach.
- Umyć produkty spożywcze i nie suszyć. Dodać do potrawy 1-3 łyżki stołowe wody lub soku z cytryny.
- Potrawy układać płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Sól i przyprawy należy stosować oszczędnie. Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal pozwala w dużej mierze zachować ich naturalny smak.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawę należy odstawić na 2-3 minuty.

25.5 Przygotowywanie produktów mrożonych

- Nie używać produktów mrożonych, które są bardzo oblodzone.
- Usunąć lód.
- Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje również po upieczeniu.

25.6 Przygotowywanie dań gotowych

- Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- W przypadku podgrzewania lub gotowania dania gotowego w naczyniu należy używać naczyń odpornych na wysoką temperaturę.

25.7 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasto uciране, proste	Forma z komin-kiem lub Forma prostokątna	2		160 - 180	90	30 - 40
Ciasto uciране, 2 poziomy	Forma z komin-kiem lub Forma prostokątna	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Ciasto uciране, delikatne	Forma prostokątna	2		150 - 170	-	60 - 80
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	3		160 - 180	-	55 - 75
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	3		180 - 200	-	30 - 40
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180 - 190 ¹	-	15 - 20
Muffiny	Muffinblech	3		170 - 190	-	15 - 20
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160 - 180	-	25 - 40
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 3 poziomy	1x Brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Chleb, pieczony na blasze, 750 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35

¹ Nagrząć urządzenie.

² W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → Strona 11	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Forma prostokątna	2		200 - 210	-	35 - 45
Chleb pita	Brytfanka uniwersalna	3		250 - 270	-	20 - 25
Butki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia	Blacha do pieczenia	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Forma do tarty , Blacha czarna	3		190 - 210	-	30 - 40
Podplomyk	Brytfanka uniwersalna	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200 - 220	-	30 - 50
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		200 - 210	180	20 - 25
Zapiekanek ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160 - 190	-	50 - 70
Zapiekanek ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		170 - 190	360	20 - 25
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Ruszt	2		200 - 220	-	60 - 70
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Naczynie z pokrywką	2		230 - 250	360	25 - 35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220 - 230	-	30 - 35
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 210	360	20 - 30
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2		160 - 180	-	120 - 150
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2		170 - 190	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180 - 190	-	110 - 130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		220 - 240	360	55 - 65
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 200	-	120 - 140

¹ Nagrząć urządzenie.² W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210 - 220	-	40 - 50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240 - 260	90	30 - 40
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200 - 220	-	130 - 160
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		240 - 260	180	30 - 40
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	25 - 30
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170 - 190	-	50 - 80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Pieczeń rzymska, 1 kg + 20 ml wody	Naczynie bez pokrywki	2		170 - 190	360	30 - 40
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170 - 190	-	20 - 30
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	3		2	90	15 - 20
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6 - 10 ²
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Brytfanka uniwersalna	3		200 - 220	360	15 - 20
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	12 - 15 ²
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Proso całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Polenta lub kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6 - 8 ²

¹ Nagrząć urządzenie.

² W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Desery

Przygotowywanie popcornu z zastosowaniem mikrofal

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania.

- ▶ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
- ▶ Do wyjmowania potraw z komory piekarnika zawsze używać łąpek kuchennych.

1. Użyć żaroodpornego, płaskiego naczynia szklanego, np. pokrywki formy do zapiekanek.
Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.

2. Torebkę z popcornem włożyć do naczynia zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
4. W zależności od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.
5. Aby nie dopuścić do przypalenia się popcornu, po upływie 1½ min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem.
6. Torebkę z popcornem ponownie włożyć do piekarnika i kontynuować prażenie.
7. Gdy co 2-3 sekundy słychać odgłosy pękania popcornu, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć torebkę z popcornem z piekarnika.
8. Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

Przygotowywanie jogurtu

1. Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
2. Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C.
Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
3. Dolać do mleka 150 g schłodzonego w lodówce jogurtu i wymieszać.
4. Przebrać mieszankę do małych naczyń, np. filiżanek lub małych słoiczek.
5. Naczynia przykryć folią, np. folią spożywczą.
6. Następnie postawić na dnie piekarnika.
7. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
8. Gotowy jogurt pozostawić do schłodzenia na co najmniej 12 godzin w lodówce.

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Pudding z proszku	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5 - 8 ¹
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno komory piekarnika		40 - 45	-	8-9 h
Ryż na mleku, 125 g + 500 ml mleka	Naczynie z pokrywką	2		1. 2 2. 2	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	2		1. 1 2. 1	600	9 - 12
Popcorn do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 1 torebka o wadze 100 g ²	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	4 - 6

¹ W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

² Położyć na naczynie zamknięty woreczek.

25.8 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania

Informacje i zalecane ustawienia dotyczące specjalnych metod przygotowywania potraw oraz innych zastosowań, np. powolnego gotowania lub wekowania.

Powolne gotowanie

Wysokogatunkowe mięsa gotować powoli w niskiej temperaturze, np. delikatne kawałki wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny lub drobiu.

Powolne gotowanie drobiu lub mięsa

Uwaga: W przypadku powolnego gotowania nie jest możliwe opóźnione włączenie z zaprogramowanym czasem zakończenia.



Wymaganie: Komora piekarnika jest zimna.

Zalecane ustawienia dla wolnego gotowania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Czas obsmażenia w min	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Pierś kaczki, różowa po 300 g	Naczynie bez pokrywki	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filet wołowy, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120

¹ Nagrząć urządzenie.

1. Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w nienagannym stanie higienicznym, bez kości.
2. Wstawić naczynie do komory piekarnika, ustawiając je na ruszcie, na poziomie 2.
3. Komorę piekarnika i naczynie nagrzewać przez 15 minut.
4. Mięso mocno zrumienić na polu grzewczym ze wszystkich stron.
5. Następnie natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu i wstawić do komory piekarnika.
Aby zapewnić równomierne warunki temperatury i wilgotności w komorze piekarnika, podczas powolnego gotowania drzwi komory piekarnika muszą być zamknięte.
6. Po zakończeniu powolnego gotowania wyjąć mięso z komory piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Czas obsmażania w min	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 ¹	30 - 50
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Nagrząć urządzenie.

Rozmrażanie











Rozmrażanie potraw mrożonych w urządzeniu.

Wskazówki dotyczące procesu rozmrażania

- Tryb pracy "Mikrofales" umożliwia rozmrożenie mrożonych owoców, warzyw, drobiu, mięsa, ryb oraz wypieków.
- Zamrożone produkty spożywcze przeznaczone do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wyjętych z zamrażarki (-18°C).
- Rozmrażanie potraw jest skuteczniejsze, jeśli przebiega w kilku etapach. Poszczególne etapy są opisane w zalecanych ustawieniach.
- W międzyczasie potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki obracać kilka razy. W międzyczasie rozdzielić potrawę. Wyjąć z komory piekarnika już rozmrożone kawałki.
- Rozmrożone potrawy należy pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu w celu wyrównania temperatury.

Zalecane ustawienia dla rozmrażania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Butki	Ruszt	2		140 - 160	90	2 - 4
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	90	10 - 15
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe), 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Mięso mielone, mieszane, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kurczak, cały, 1,2 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Ryba, cała, 300 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Owoce jagodowe, 300 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	5 - 10
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	90	7 - 9

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

Podgrzewanie przy użyciu mikrofal

Zastosowanie mikrofal umożliwia szybkie podgrzanie potraw lub jednoczesne podgrzewanie i rozmrażanie.

Wskazówki dotyczące podgrzewania potraw przy użyciu mikrofal

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką.

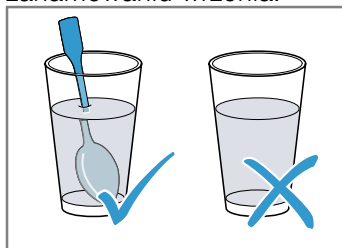
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzaniu odstawić potrawę na 1-2 minuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.

- W przypadku podgrzewania pokarmów dla dzieci należy zwrócić uwagę na następujące punkty:
 - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawiać na ruszcie.
 - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać pokarm dla dziecka.
 - Koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Po zakończeniu podgrzewania wytrzeć komorę piekarnika do sucha.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się.

- ▶ Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



UWAGA!

Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.

- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Zalecane ustawienia dla ogrzewania przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Podgrzewanie napojów, 200 ml	Naczynie bez pokrywki	2		-	900	1 - 3 ¹
Podgrzewanie pokarmów dla dzieci, np. butelek z mlekiem, 150 ml	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	1 - 3 ¹
Warzywa, chłodzone, 250 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	3 - 8
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż chłodzone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5 - 10
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml chłodzone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5 - 7 ¹
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja chłodzone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	4 - 8
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	2		180 - 200	180	20 -25
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż mrożone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	7 - 15
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 200 ml mrożone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6 - 8 ¹
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja mrożone	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11 - 15

¹ Dobrze wymieszać potrawę.

Podtrzymywanie ciepła

Wskazówki dotyczące podtrzymywania ciepła potraw

- W przypadku stosowania rodzaju grzania "Podtrzymywanie ciepła" zapobiegać powstawaniu kondensatu. Eliminuje to konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.

- Aby zapobiec wysychaniu potraw, można je przykryć.
- Nie podtrzymywać ciepła potraw dłużej niż przez 2 godziny.
- Należy pamiętać, że podtrzymywanie ciepła powoduje w przypadku niektórych potraw kontynuowanie procesu gotowania.

25.9 Potrawy testowe

Informacje zawarte w tym rozdziale są przeznaczone dla instytutów badawczych w celu ułatwienia im testowania urządzenia zgodnie z EN 60350-1: 2013 lub IEC 60350-1: 2011 oraz zgodnie z normami EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010.

Pieczenie



- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3
 - Blacha do pieczenia: wys. 1
 - Formy ustawione na ruszcie: Pierwszy ruszt: wys. 3
Drugi ruszt: wys. 1
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:
 - Blacha do pieczenia: wys. 5
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3
 - Blacha do pieczenia: wys. 1
- Biszkopt na wodzie
 - W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownicę ustawić na rusztach z przesunięciem jedna nad drugą.

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 ¹	20 - 30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150 ¹	25 - 35
Ciastka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		150 ¹	25 - 35
Ciastka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		140 ¹	35 - 45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35


¹ Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

² Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

¹ Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.
² Nagrzać urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania


Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i> grilla	Temperatura w °C / stopień mocy	Czas trwania w min
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3 ¹	3 - 5

¹ Nie nagrzewać urządzenia.




Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

- W przypadku stosowania rusztu, ruszt wsunąć do komory piekarnika wytłoczonym napisem **Microwave** skierowanym w stronę drzwi urządzenia oraz wygięciem skierowanym w dół.
- W celu przeprowadzenia testu w trybie samych mikrofal wyłączyć funkcję suszenia w ustawieniach podstawowych. → *Strona 25*




Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mięso	Naczynie bez pokrywki	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczczenia przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mleczko jajeczne	Naczynie bez pokrywki	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biszkopt	Naczynie bez pokrywki	2		600	7 - 9
Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	2		600	22 - 27

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Zapiekanek ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	2		170 - 190	360	25 - 30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	2		180 - 200	180	18 - 23
Kurczak	Ruszt	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

¹ Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.



26 Instrukcja montażu

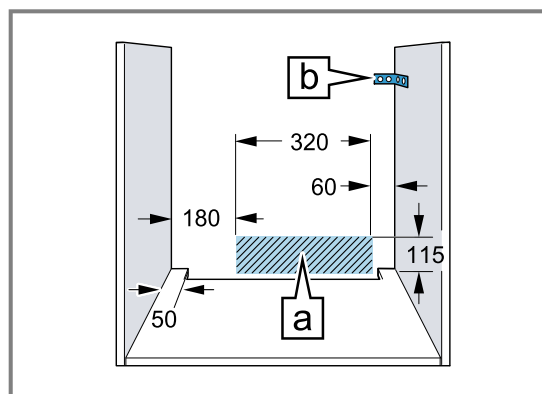
Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



⚠ 26.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

- Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.
- Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych i otworów ssących.
- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Nie używać uchwytu drzwi do transportu lub montażu.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze  lub poza obszarem zabudowy. Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika .



- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować podczas montażu odległość co najmniej 10 cm od pulpitu lub elementów obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Używać wyłącznie certyfikowanych przedłużaczy o minimalnym przekroju 1,5 mm², które są zgodne z obowiązującymi krajowymi wymogami bezpieczeństwa.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki, należy się skontaktować z serwisem.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów.

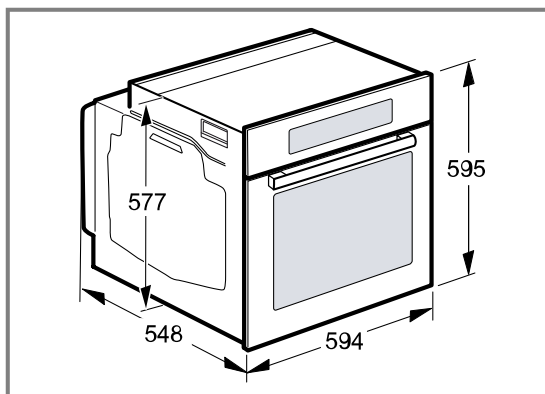
UWAGA!

Przenoszenie urządzenia za uchwyt drzwi może spowodować jego pęknięcie. Uchwyt drzwi nie jest w stanie wytrzymać ciężaru urządzenia.

- ▶ Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi.

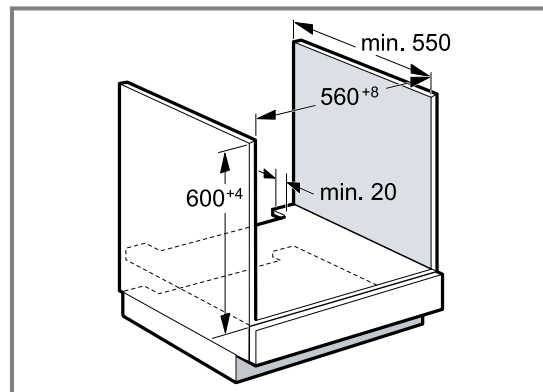
26.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



26.3 Montaż pod blatem roboczym

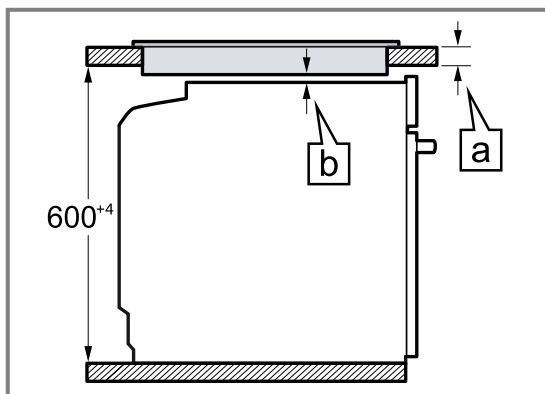
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
- Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.
- Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzejnej.
- Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

26.4 Montaż pod płytą grzejną

W przypadku montażu urządzenia pod płytą grzejną należy uwzględnić wymiary minimalne (w tym ewentualną konstrukcję nośną).



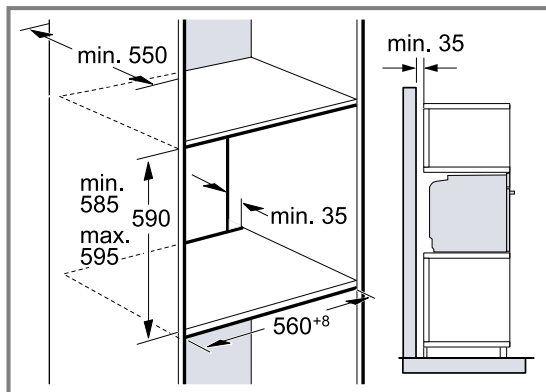
Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu **b** określana jest minimalna grubość blatu roboczego **a**.

Rodzaj płyty grzewczej	a nakładana na blat w mm	a montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	b w mm
Płyta indukcyjna	37	38	5
Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna	47	48	5
Gazowa płyta grzewcza	27	38	5 ¹
Elektryczna płyta grzewcza	27	30	2

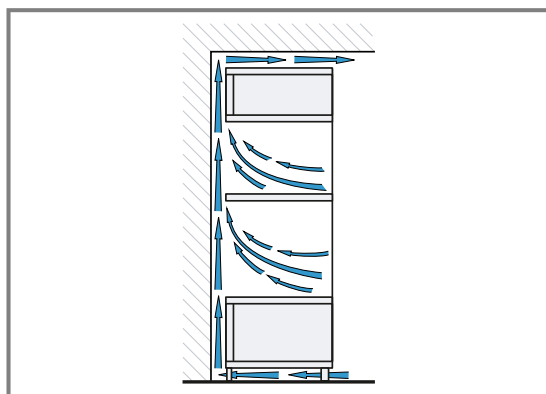
¹ Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

26.5 Montaż w szafce wysokiej

W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



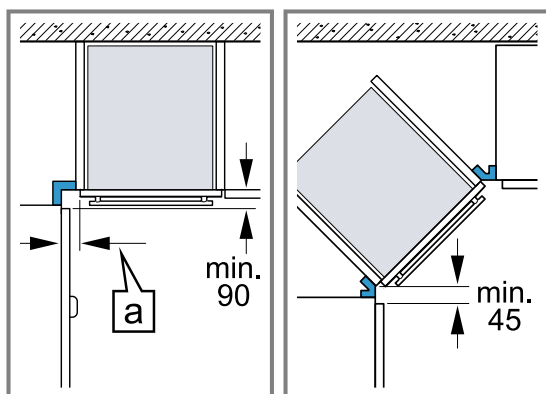
- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzenia wymagany jest otwór min. 200 cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Zwrócić uwagę na to, że wymiana powietrza odbywa się zgodnie ze szkicem.



- Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.
- Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

26.6 Zabudowa narożna

W przypadku zabudowy narożnej należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- Aby w przypadku zabudowy narożnej możliwe było otwieranie drzwi urządzenia, należy uwzględnić wymiary minimalne. Wymiar [a] zależy od grubości frontu mebli i uchwyty.

26.7 Przyłącze elektryczne

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.
- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia tak, aby rozległ się dźwięk kliknięcia. Przewód przyłączeniowy o długości 3 m można nabyć w serwisie.
- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

Uwaga: Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem.

- Włożyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem. Jeśli urządzenie jest zabudowane, wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna, a jeśli łatwy dostęp nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

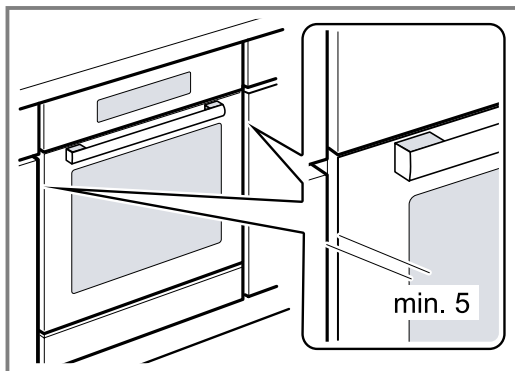
Uwaga: Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi.

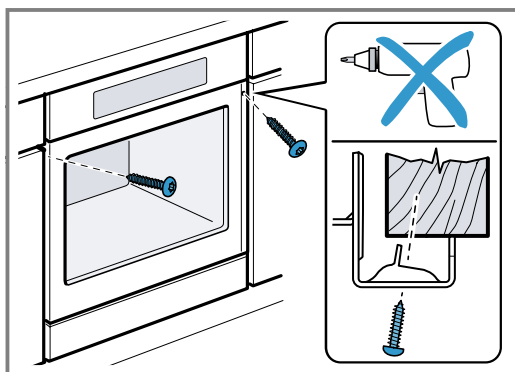
- Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
- Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
 - zielono-żółty = przewód uziemiający ⊕
 - niebieski = przewód zerowy
 - brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

26.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.

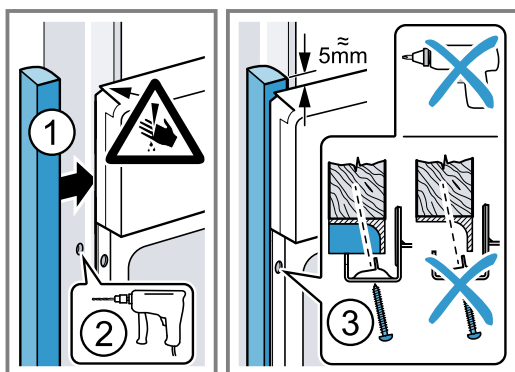


2. Przymocować urządzenie śrubami.



3. W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

- Zamontować odpowiedni element wypełniający ①, aby przykryć ewentualne ostre krawędzie i zapewnić bezpieczny montaż.
- Przewiercić profile aluminiowe, aby umożliwić połączenie śrubami ②.
- Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą ③.



Uwaga: Nie wolno przysłaniać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.
Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

26.9 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001672929 (021011)

pl