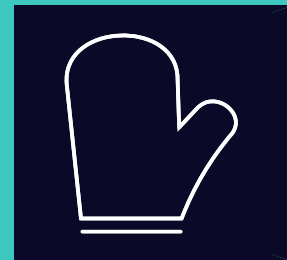


# SIEMENS

CM736G1.1

# Piekarnik do zabudowy



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.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	7
4	Poznananie urządzenia .....	8
5	Tryby pracy.....	10
6	Akcesoria.....	12
7	Przed pierwszym użyciem .....	13
8	Podstawowy sposób obsługi .....	14
9	Szybkie nagrzewanie .....	15
10	Funkcje zegara .....	15
11	Mikrofale .....	17
12	Funkcja wentylacji Crisp Finish .....	19
13	Potrawy .....	19
14	Ulubione .....	21
15	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	21
16	Ustawienia podstawowe .....	22
17	Home Connect .....	23
18	Czyszczenie i pielęgnacja.....	25
19	Funkcja wspomagania czyszczenia humidClean.....	27
20	Funkcja suszenia .....	28
21	Drzwi urządzenia.....	28
22	Prowadnice.....	30
23	Usuwanie usterek.....	31
24	Utylizacja .....	32
25	Serwis .....	33
26	Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym.....	33
27	Deklaracja zgodności .....	34
28	Tak to działa .....	34

29	INSTRUKCJA MONTAŻU .....	44
29.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	44



## 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 nieposiadające 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 12

#### **⚠ 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 zbliżały 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.

#### **⚠ 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.

### **⚠ 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 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 33*

### **⚠ 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 Mikrofale**

**PRZECZYTAĆ UWAGAŃNIE 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 mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskázówek podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- ▶ 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 kuchenke 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 skórą 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 skórę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza 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 łapek kuchennych.

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

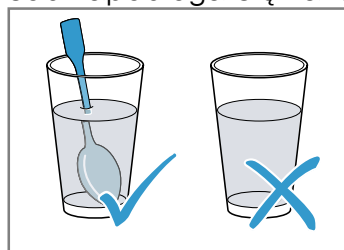
Funkcja suszenia na najwyższych stopniach mocy w trybie samych mikrofal, dodatkowo automatycznie uruchamia grzałkę oraz rozgrzewa komorę piekarnika.

- ▶ 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 wstrząsieniu naczynia. 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 25

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.

## **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  $120^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$ .

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. W tym celu należy całkowicie otworzyć drzwi komory piekarnika lub skorzystać z funkcji suszenia.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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 nagraniem 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.

Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

- ▶ Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiach.

## 2.2 Mikrofale

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 isker, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika.

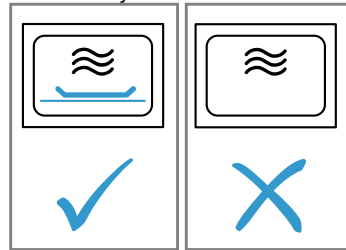
- ▶ Dołączony ruszt pełni funkcję powierzchni do ustawiania.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie isker. 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 wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.

→ "Tak to działa", Strona 34

- 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 resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nie używane 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.

Wyłączyć wyświetlacz w ustawieniach głównych.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22

- Wyłączenie wyświetlacza pozwala na oszczędzanie energii.

Jednoczesne podgrzewanie dwóch szklanek lub filiżanek.

- Jednoczesne podgrzewanie większej ilości potraw zużywa mniej energii, niż podgrzewanie potraw jedna po drugiej.

#### Uwaga:

Urządzenie zużywa:

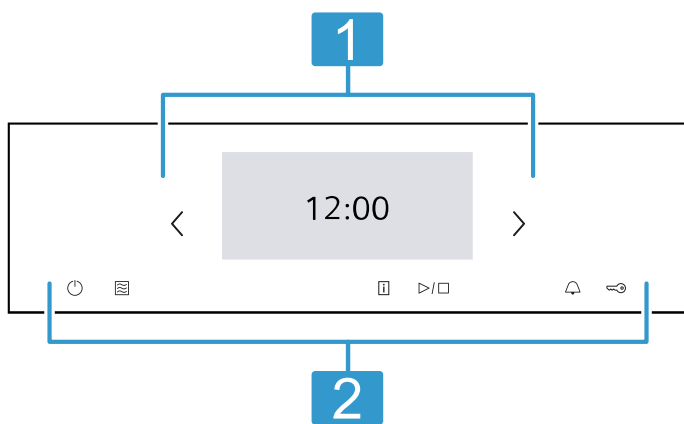
- w trybie czuwania przy połączeniu z siecią maks. 2 W
- w trybie czuwania bez połączenia z siecią przy wyłączonym wyświetlaczu maks. 0,5 W

## 4 Poznawanie urządzenia

### 4.1 Pulpit obsługi

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

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



#### 1 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

→ "Wyświetlacz", Strona 8

#### 2 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośrednie nastawianie różnych funkcji.

→ "Przyciski", Strona 9

### 4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

#### Pasek stanu

Na górze wyświetlacza znajduje się pasek stanu.



W zależności od kroku ustawień można wykonywać różne czynności.

Symbol	Funkcja
←	Cofnięcie się o jedno ustawienie.
⚙️	Otwieranie ustawień podstawowych.

Oprócz informacji tekstowych można również zobaczyć aktualny stan różnych funkcji za pomocą symboli.

Symbol	Znaczenie
🕒	Czas np. „12min10s” Wyświetlanie bieżących funkcji zegara. → "Funkcje zegara", Strona 15
🔔	Minutnik jest aktywowany. → "Ustawianie minutnika", Strona 16
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 21
📶	Jakość sygnału WLAN dla Home Connect. Im więcej linii symbolu jest wypełnionych, tym lepszy sygnał. Jeżeli symbol jest przekreślony <del>📶</del> , sygnał WLAN jest niedostępny. Jeśli obok symbolu znajduje się „x” <del>📶</del> , nie ma połączenia z serwerem Home Connect. → "Home Connect", Strona 23
🏠	Funkcja zdalnego włączania jest aktywowana za pomocą Home Connect. → "Home Connect", Strona 23










Symbol	Znaczenie
	Zdalna diagnostyka jest aktywowana za pomocą Home Connect w celu przeprowadzenia konserwacji. → "Home Connect", Strona 23
	Lampka piekarnika jest włączona lub wyłączona. → "Oświetlenie", Strona 9

### Strefa nastawiania

Strefa nastawiania jest przedstawiona w formie kafelków. Poszczególne kafelki pokazują aktualne opcje wyboru i dokonane już ustawienia. Aby wybrać żadaną funkcję, wystarczy nacisnąć odpowiedni kafelek. Informacje są przedstawiane również w formie kafelków. Aby w przypadku wielu kafelków przewijać w lewo lub w prawo, używać przycisków nawigacyjnych < i > lub przesunąć palcem po wyświetlaczu.

### Możliwe symbole na kafelkach

Symbol	Znaczenie
	Przewijanie w przypadku rozbudowanej zawartości kafelka.
	
	Zmniejszenie lub zwiększenie wartości ustawienia.
	
	Wprowadzanie wartości ustawienia za pomocą pola numerycznego.
	Resetowanie wartości ustawienia.
	Zamknięcie kafelka.





**Uwaga:** Niebieska kropka lub niebieska gwiazdka na kafelku oznacza, że za pomocą aplikacji Home Connect pobrano na urządzenie nową funkcję, nowy element Ulubiony lub aktualizację.



### Wiersz informacji

W zależności od kroku ustawień na dole wyświetlacza widoczne są dodatkowe informacje na temat wybranego ustawienia i możnawykonywać różne czynności.

## 4.3 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośredni wybór różnych funkcji.

Przycisk	Funkcja
	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14
	Bezpośredni wybór trybu mikrofal. → "Mikrofałe", Strona 17
	Wyświetlanie dodatkowych informacji o funkcji lub ustawieniu. → "Wyświetlanie informacji", Strona 14
	Włączenie lub przerwanie trybu pracy. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14

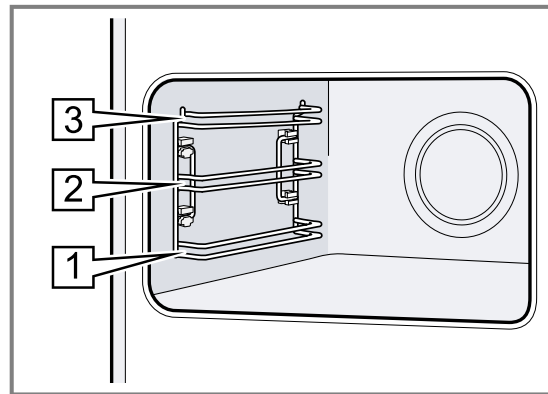
Przycisk	Funkcja
	Wybór minutnika. → "Ustawianie minutnika", Strona 16
	Naciśnięcie i przytrzymanie przez ok. 4 sekundy: aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 21

## 4.4 Komora piekarnika

Różne funkcje w komorze piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

### Prowadnice

Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości.  
→ "Akcesoria", Strona 12  
Urządzenie oferuje 3 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry. Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.  
→ "Prowadnice", Strona 30



### 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.  
→ "Regeneracja powierzchni samooczyszczających się w komorze piekarnika", Strona 27

### Oświetlenie

Jedna lub więcej lampek piekarnika oświetla komorę piekarnika. Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte dłużej niż ok. 18 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!**

Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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 stosowania funkcji mikrofal po zamknięciu drzwi należy kontynuować dany tryb pracy.

## 5 Tryby pracy

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

**Wskazówka:** W zależności od typu urządzenia w aplikacji Home Connect dostępne są dodatkowe lub bardziej rozbudowane funkcje. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w aplikacji.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania. → "Rodzaje grzania", Strona 10 → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14
Potrawy	Używać zaprogramowanych, zalecanych ustawień umożliwiających przyrządzenie różnych potraw. → "Potrawy", Strona 19

Tryb pracy	Zastosowanie
Mikrofale	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. → "Mikrofale", Strona 17
Czyszczenie	Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → "Funkcja wspomaganie czyszczenia 'humidClean'", Strona 27 → "Funkcja suszenia", Strona 28
Ulubione	Użyć zapisanych ustawień własnych. → "Ulubione", Strona 21

**Home Connect**

Za pomocą Home Connect możliwe jest połączenie piekarnika z mobilnym urządzeniem końcowym, zdalne sterowanie i korzystanie z pełnego zakresu funkcji urządzenia.

W zależności od typu urządzenia w aplikacji Home Connect dostępne są dodatkowe lub bardziej rozbudowane funkcje urządzenia. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w aplikacji.

→ "Home Connect", Strona 23



### 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 gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	30 - 300°C	Tradycyjne pieczenie ciast i mięs 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
	Delikatne grzanie górne i dolne	125-250°C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. 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.
	Delikatne grzanie górne/dolne	150-250°C	Delikatnie gotowanie wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. 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, kielbasek 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, kielbasek 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 grzewczy i grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Funkcja coolStart	30 - 275°C	Do szybkiego przyrządzania produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika. Temperatura jest dostosowana do zaleceń producenta. Stosować maksymalną wartość temperatury podanej na opakowaniu.
	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 kąpielii wodnej. Grzanie z dołu.
	Podtrzymywanie ciepła	50 - 100°C	Podtrzymywanie ciepła ugotowanych potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30 - 90°C	Podgrzewanie naczyń.


## 5.2 Temperatura

Podczas nagrzewania można w przypadku większości rodzajów grzania odczytać na wyświetlaczu aktualną temperaturę w komorze piekarnika oraz widoczną obok ustawioną temperaturę, np. ↓ 120 °C / 210 °C.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment wypełnienia się linii nagrzewania i emisji sygnału dźwiękowego.

**Uwaga:** Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia ciepło resztkowe w komorze piekarnika jest sygnalizowane na wyświetlaczu za pomocą symbolu . Im bardziej spada temperatura, tym mniej widoczny jest symbol. Poniżej ok. 60°C symbol całkowicie gaśnie.

## 5.3 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.
900 W "Boost"	00:30	Podgrzewanie płynów.

**Uwaga:** Maksymalna moc mikrofal "Boost" nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw. W celu ochrony urządzenia moc mikrofal zostaje w pierwszych minu-

tach stopniowo zredukowana do 600 W. Maksymalną 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

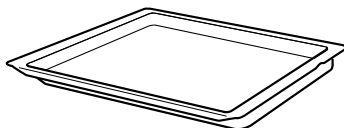
Ruszt



### Zastosowanie

- Formy do ciast
- Formy do zapiekanek
- Naczynia
- Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa
- Potrawy mrożone

Brytfanka uniwersalna



- Soczyste ciasta
- Wypieki
- Chleb
- Duże pieczenie
- Potrawy mrożone
- Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.

### 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 odpowiednie do stosowania mikrofal", Strona 17


### 6.2 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

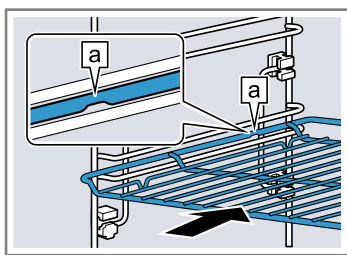
Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, aż zostaną zablokowane. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.

### 6.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

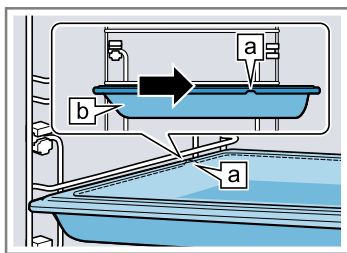
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko wówczas możliwe jest wysunięcie wyposażenia do około połowy bez ryzyka przechylenia.

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 z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem  $\sim$  skierowanym w dół.



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



3. 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:

siemens-home.bsh-group.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 urządzenia do sieci elektrycznej należy dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. Może minąć kilka minut, zanim ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.

**Uwaga:** Ustawienia można wprowadzić również za pomocą aplikacji Home Connect. Gdy urządzenie jest podłączone, postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

1. Włączyć urządzenie przyciskiem  $\odot$ .  
✓ Pojawi się pierwsze ustawienie.
2. W razie potrzeby zmienić ustawienie.  
Możliwe ustawienia:
  - Język
  - Home Connect
  - Godzina
  - Data
3. Za pomocą  $\rightarrow$  przejść do następnego ustawienia.
4. Przejrzeć ustawienia i w razie potrzeby zmienić je.  
✓ Po ostatnim ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia.
5. 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  $\odot$ .
4. Wprowadzić następujące ustawienia:


Rodzaj grzania	4D gorące powietrze $\text{☼}$
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	1 godzina

$\rightarrow$  "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14

5. Włączyć tryb pracy.
  - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
  - ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona.
6. Wyłączyć urządzenie za pomocą  $\odot$ .
7. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
8. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczołeczką.


## 8 Podstawowy sposób obsługi

### 8.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Włączyć urządzenie przyciskiem .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się menu.

### 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 anulowane.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się godzina i wskaźnik ciepła resztkowego.

### 8.3 Włączanie 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.




### 8.4 Zatrzymanie trybu pracy


Pracę urządzenia można przerwać i ponownie uruchomić.

1. Aby przerwać tryb pracy, nacisnąć .
2. Aby kontynuować tryb pracy, ponownie nacisnąć .




### 8.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się menu.

1. Aby przewijać różne opcje wyboru, przesuwając palcem w lewo lub w prawo na wyświetlaczu.
2. Aby wybrać żadaną funkcję, wystarczy nacisnąć odpowiedni kafelek.
  - ✓ W zależności od funkcji pojawiają się możliwe wartości ustawień lub kolejne kafelki do wyboru.
3. W razie potrzeby nacisnąć kolejny kafelek.
4. Zmiana wartości ustawień:
  - Przesuwać palcem po niebieskim wierszu ustawień lub nacisnąć odpowiednie miejsce w wierszu ustawień.
  - Lub nacisnąć  i wprowadzić wartość bezpośrednio za pomocą wyświetlonego pola numerycznego.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą .
6. Gdy praca urządzenia jest zakończona:
  - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
  - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

**Wskazówka:** Ustawienia można zapisać jako "Ulubione"  i ponownie zastosować.  
→ "Ulubione", Strona 21



### 8.6 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Nacisnąć "Rodzaje grzania".
2. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
3. Ustawić temperaturę za pomocą  $-$  lub  $+$  albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić temperaturę bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .  
W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia:
  - → "Szybkie nagrzewanie", Strona 15
  - → "Funkcje zegara", Strona 15
  - → "Mikrofale", Strona 17
  - → "Funkcja wentylacji 'Crisp Finish'", Strona 19
4. Włączyć tryb pracy za pomocą .  
✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.  
✓ Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawień oraz czas wskazujący, jak długo trwa już tryb pracy.
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

**Uwaga:** Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.  
→ "Rodzaje grzania", Strona 10


#### Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć  $\leftarrow$ .
3. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
4. Ponownie ustawić tryb pracy i uruchomić go za pomocą .


#### Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można w każdej chwili zmienić ustawioną temperaturę.

1. Nacisnąć temperaturę.
2. Zmienić temperaturę za pomocą  $-$  lub  $+$  albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić temperaturę bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .
3. Nacisnąć "Przejąć".

### 8.7 Wyświetlanie informacji

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

1. Nacisnąć .  
✓ Jeśli informacje są dostępne, będą wyświetlane przez kilka sekund.
2. Przewijanie za pomocą  $\wedge$  lub  $\vee$  w przypadku rozbudowanej zawartości kafelka.
3. W razie potrzeby zamknąć wskazówkę za pomocą  $\times$ .

## 8.8 Obsługa szabatowa

W celu eksploatacji urządzenia w trybie szabatowym należy użyć funkcji zegara i zmienić ustawienie podstawowe dotyczące oświetlenia.

**Uwaga:** W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy urządzenie przestaje się nagrzewać. Po zamknięciu drzwi urządzenia proces nagrzewania jest kontynuowany. Aby urządzenie pracowało zgodnie z wymogami szabatu, drzwi urządzenia należy otworzyć dopiero po zakończeniu trybu pracy.

1. Ustawienie podstawowe „Oświetlenie” zmienić na „Zawsze wyłączone”.  
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22  
Oznacza to, że oświetlenie w komorze piekarnika pozostaje wyłączone podczas pracy i po otwarciu drzwi urządzenia.
2. Ustawić żądany tryb pracy.  
→ "Wprowadzanie ustawień trybu pracy", Strona 14  
→ "Ustawianie rodzaju grzania i temperatury", Strona 14

3. W zależności od trybu pracy ustawić żądany czas trwania.  
→ "Ustawianie czasu", Strona 16  
→ "Funkcje zegara", Strona 15
4. Za pomocą "Koniec" ustawić godzinę, o której powinien zakończyć się tryb pracy.  
→ "Ustawianie czasu zakończenia", Strona 16  
→ "Funkcje zegara", Strona 15
5. Włożyć potrawę do komory piekarnika, zanim urządzenie zacznie się nagrzewać.
6. Włączyć tryb pracy.
  - ✓ 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.
7. Gdy praca urządzenia jest zakończona, wyjąć potrawę z komory piekarnika. Po upływie ok. 15 do 20 minut, urządzenie automatycznie wyłączy się całkowicie.

**Uwaga:** W razie potrzeby ponownie zmienić ustawienie podstawowe oświetlenia.

## 9 Szybkie nagrzewanie

Aby zaoszczędzić czas, szybkie nagrzewanie »»» może skrócić czas 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/piecznienia 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.

W przypadku ustawienia temperatury od 200°C funkcja szybkiego nagrzewania włącza się automatycznie.

2. Nacisnąć "Szybkie nagrzewanie" .
  - ✓ Na kafelku widać "Wł."
3. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/☐.
  - ✓ Włącza się szybkie nagrzewanie.
  - ✓ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Przy "Szybkie nagrzewanie" »»» znajduje się "Wył."
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

### Przerwanie szybkiego nagrzewania

- ▶ Nacisnąć "Szybkie nagrzewanie" .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się przy "Szybkie nagrzewanie" »»» "Wył."

## 10 Funkcje zegara

W odniesieniu do trybu pracy można każdorazowo ustawić czas trwania oraz godzinę, o której zakończy się dany tryb pracy. Minutnik można ustawić niezależnie od trybu pracy.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas trwania ↳	W przypadku ustawienia czasu trwania urządzenie automatycznie przestaje grzać po upływie tego czasu.





Funkcja zegara	Zastosowanie
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.
Minutnik ↻	Ustawienia minutnika można wprowadzać niezależnie od trybu pracy. Minutnik nie ma wpływu na działanie urządzenia.



## 10.1 Ustawianie czasu


Czas trwania trybu pracy można ustawić w przedziale do 24 godzin.

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

1. Nacisnąć "Czas trwania" .
2. W celu ustawienia czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie godzin "h" lub wskazanie minut "min".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Czas trwania ustawić za pomocą — lub + albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić czas trwania bezpośrednio za pomocą pola numerycznego  .  
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
4. Nacisnąć "Przejąć" .
5. Włączyć tryb pracy za pomocą /□.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona.
6. Po upływie czasu trwania:
  - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
  - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .


### Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Czas trwania zmienić za pomocą — lub + albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić temperaturę bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .
3. Nacisnąć "Przejąć" .

### Anulowanie ustawień czasu trwania




W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.


1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Zresetować czas trwania za pomocą  .  
**Uwaga:** W przypadku trybów pracy, które zawsze wymagają czasu trwania, urządzenie resetuje czas trwania do wartości domyślnej.
3. Nacisnąć "Przejąć" .

## 10.2 Ustawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania danego trybu pracy, można przesunąć o maksymalnie 24 godziny.


### Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i temperatury lub stopnia mocy.
  - Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
1. Nacisnąć "Koniec".
  2. Przesunąć godzinę za pomocą — lub + albo wprowadzić godzinę za pomocą pola numerycznego  .  
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
  3. Nacisnąć "Przejąć".
  4. Włączyć tryb pracy za pomocą /□.

- ✓ 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 emitowany jest sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona.
5. Po upływie czasu trwania:
    - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
    - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .


### Ustawianie czasu zakończenia

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/ pieczenia zmieniać ustawioną godzinę wyłącznie przed uruchomieniem trybu pracy i rozpoczęciem odliczania czasu trwania.

1. Nacisnąć "Koniec".
2. Zmienić godzinę za pomocą — lub + albo wprowadzić godzinę bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .
3. Nacisnąć "Przejąć".

### Anulowanie czasu zakończenia

W każdej chwili można skasować ustawioną godzinę.




1. Nacisnąć "Stop".
2. Nacisnąć "Koniec".
3. Zresetować godzinę za pomocą .

**Uwaga:** W przypadku trybów pracy, które zawsze wymagają wprowadzenia czasu trwania, urządzenie resetuje godzinę, o której kończy się czas trwania, do następnej możliwej wartości godzinowej.

4. Nacisnąć "Uruchomienie".

## 10.3 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Minutnik można ustawić na 24 godziny 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 przycisk .
2. W celu ustawienia minutnika nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie godzin "h" lub wskazanie minut "min".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Wprowadzić ustawienia minutnika za pomocą — lub + albo za pomocą wiersza ustawień. Lub wprowadzić ustawienia minutnika bezpośrednio za pomocą pola numerycznego  .  
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
4. W celu uruchomienia minutnika nacisnąć "Uruchomienie".
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu ustawionego na minutniku.
- ✓ Gdy urządzenie jest wyłączone, minutnik pozostaje widoczny na wyświetlaczu.





- ✓ Po włączeniu urządzenia, na wyświetlaczu widoczne są ustawienia bieżącego trybu. Minutnik wyświetla się na pasku stanu.
- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że działanie minutnika zostało zakończone.

### Zmiana ustawień minutnika

Ustawienia minutnika można w każdej chwili zmienić.

1. Nacisnąć przycisk .
2. Nacisnąć "Pauza".
3. Zmiana ustawień minutnika.
4. Nacisnąć "Uruchomienie".

### Anulowanie ustawień minutnika

1. Nacisnąć przycisk .
2. Zresetować ustawienia minutnika za pomocą .
3. Nacisnąć "Uruchomienie".

## 11 Mikrofałe

Mikrofałe umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw.

### 11.1 Naczynia i wyposażenie odpowiednie do stosowania mikrofał

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

Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń. Jeśli nie podano inaczej, wsunąć naczynie i wyposażenie na wysokość 1.

#### Naczynia nadające się do stosowania w trybie mikrofał

Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofał:

- Szkło
- Ceramika szklana
- Porcelana
- Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę
- Szklawiona ceramika bez pęknięć
- Zastawa stołowa

Naczynia ze złotymi lub srebrnymi ornamentami mogą być używane tylko wtedy, gdy producent gwarantuje możliwość ich stosowania w trybie mikrofał.

- Dołączony ruszt  
Blachy, np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia, mogą powodować iskrzenie w trybie samych mikrofał i są nieodpowiednie.

Materiały te przepuszczają mikrofałe i nie ulegną uszkodzeniu.

#### Naczynia nienadające się do stosowania w trybie mikrofał

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

→ "Mikrofałe", Strona 7

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

#### Naczynia używane w trybach pracy z dodatkiem mikrofał

W przypadku stosowania trybu pracy z dodatkowym użyciem mikrofał możliwe jest korzystanie z naczyń i elementów wyposażenia nadających się do stosowania w trybie mikrofał, jak również z naczyń wykonanych z metalu:

- Naczynia i formy do pieczenia wykonane z metalu  
Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.  
Formy do pieczenia i naczynia z metalu ustawiać na dołączonym ruszcie.
- Dołączone wyposażenie:  
ruszt  
brytfanka uniwersalna  
blacha do pieczenia

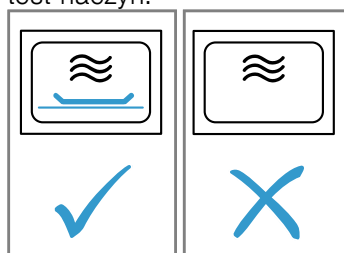
#### Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

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

#### UWAGA!

Eksplatacja 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 1/2 - 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 Możliwe ustawienia z użyciem mikrofal

Mikrofale mogą być używane samodzielnie lub w połączeniu z innym trybem pracy.

### Tryb pracy oparty wyłącznie na zastosowaniu mikrofal

Same fale elektromagnetyczne w trybie mikrofal generują energię, która jest przekształcana w ciepło, np. w produktach spożywczych.

W celu uniknięcia kondensacji urządzenie automatycznie włącza element grzewczy w przypadku stosowania mikrofal o mocy 600 W i "Boost". Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia.

Funkcję automatycznego suszenia można wyłączyć w ustawieniach podstawowych.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!






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.

### Dodatek mikrofal

Dodanie mikrofal do trybu pracy skraca czas gotowania/pieczenia potraw.

Mikrofale można łączyć z następującymi funkcjami:

- Rodzaje grzania → Strona 14
  - 4D gorące powietrze 
  - Grzanie górne/dolne 
  - Grill z cyrkulacją powietrza 
  - Grill o dużej powierzchni 
  - Grill o małej powierzchni 
- → "Potrawy", Strona 19
- → "Funkcja wentylacji 'Crisp Finish'", Strona 19

Możliwe poziomy mocy mikrofal w połączeniu z trybem pracy to:


- 90 W
- 180 W
- 360 W


## 11.3 Nastawianie mikrofal


### Uwaga:



Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofal:

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
- → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 6
- → "Poziomy mocy mikrofal", Strona 12
- → "Naczynia i wyposażenie odpowiednie do stosowania mikrofal", Strona 17

1. Nacisnąć "Mikrofale".
    - Lub wybrać mikrofałe bezpośrednio za pomocą przycisku .
  2. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofal.
  3. Nacisnąć "Czas trwania".  
W przypadku trybu pracy z zastosowaniem mikrofal należy zawsze nastawić czas trwania.
  4. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "min" lub wskazanie sekund "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.

5. Czas trwania ustawić za pomocą — lub + albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić czas trwania bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .

W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .

6. Nacisnąć "Przejąć".
7. Włączyć tryb pracy za pomocą /□.
- ✓ Tryb mikrofal zostaje uruchomiony i włącza się odliczanie czasu trwania. W przypadku maksymalnej mocy mikrofal "Boost" wyświetlacz pokazuje zmniejszenie mocy.  
→ "Poziomy mocy mikrofal", Strona 12
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
8. Po upływie czasu trwania:
  - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
  - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .
9. Jeśli w ustawieniach podstawowych wyłączono funkcję suszenia w trybie mikrofal i w komorze piekarnika powstały skropliny, należy osuszyć komorę piekarnika.  
→ "Funkcja suszenia", Strona 28

**Uwaga:** W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia należy kontynuować tryb pracy. W przypadku zmiany odnośnego ustawienia podstawowego należy zwrócić uwagę na to, aby nie pozostawić włączonych mikrofal bez potrawy.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22


### Zmiana mocy mikrofal

W każdej chwili można zmienić ustawioną moc mikrofal.

1. Nacisnąć poziom mocy mikrofal.
2. Zmienić moc mikrofal.
3. Nacisnąć "Przejąć" .

### Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Czas trwania zmienić za pomocą — lub + albo za pomocą paska ustawień. Lub wprowadzić temperaturę bezpośrednio za pomocą pola numerycznego .
3. Nacisnąć "Przejąć" .

## 11.4 Wprowadzanie ustawień dodatku mikrofal

### Uwaga:



Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofal:


- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
- → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 6
- → "Poziomy mocy mikrofal", Strona 12
- → "Naczynia i wyposażenie odpowiednie do stosowania mikrofal", Strona 17

**Wymaganie:** Przestrzegać informacji dotyczących danego trybu pracy.

→ "Możliwe ustawienia z użyciem mikrofal", Strona 18

1. Nacisnąć żądany tryb pracy.

2. Wprowadzić ustawienia trybu pracy, np. rodzaj grzania i temperaturę.
3. Nacisnąć "Dodatek mikrofal" .
4. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofal.
5. Nacisnąć "Czas trwania" i ustawić czas trwania.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.


7. Po upływie czasu trwania:
  - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
  - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

### Zmiana ustawień dodatku mikrofal

Dodatek mikrofal można w każdej chwili zmienić lub dezaktywować.

1. Nacisnąć poziom mocy mikrofal.
2. Zmienić lub dezaktywować moc mikrofal.
3. Nacisnąć "Przejąć" .





## 12 Funkcja wentylacji "Crisp Finish"

Funkcja wentylacji "Crisp Finish"  usuwa wilgoć z komory piekarnika, dzięki czemu potrawy stają się bardziej chrupiące. Zmniejszona zostaje ilość gorącej pary, która może wydostawać się podczas otwierania drzwi urządzenia.

### 12.1 Odpowiednie rodzaje grzania do stosowania z funkcją wentylacji

Tylko niektóre rodzaje grzania nadają się do stosowania z funkcją wentylacji.

Funkcję wentylacji można stosować w przypadku następujących rodzajów grzania:



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

### 12.2 Wprowadzanie ustawień funkcji wentylacji

Funkcję wentylacji można włączyć w każdej chwili, nawet po uruchomieniu trybu pracy.

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania oraz temperaturę.



W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i połączyć je z funkcją wentylacji.

2. Nacisnąć "Crisp Finish" .
- ✓ Na kafelku widać "Wł.".
3. Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawień.
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

**Uwaga:** W trakcie trybu pracy może być słyszalny nasilony szum wentylatora.

### Przerwanie funkcji wentylacji

Funkcję wentylacji można w każdej chwili wyłączyć.

- ▶ Nacisnąć "Crisp Finish" .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się przy "Crisp Finish"  "Wyl.".
- ✓ Urządzenie kontynuuje pracę bez funkcji wentylacji.

## 13 Potrawy

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

### 13.1 Naczynia do przyrządzania potraw

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 mikrofal.

→ "Naczynia i wyposażenie odpowiednie do stosowania mikrofal", Strona 17

### 13.2 Możliwe ustawienia potraw

W celu optymalnego przyrządzenia potraw urządzenie wykorzystuje w przypadku poszczególnych potraw różne ustawienia.

Zastosowane ustawienia są widoczne na wyświetlaczu. Niektóre ustawienia można dopasować. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

**Uwaga:** Rezultat gotowania zależy od jakości i właściwości produktów spożywczych. Używać świeżych produktów spożywczych, najlepiej schłodzonych w lodówce. Używać mrożonych potraw bezpośrednio po ich wyjęciu 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  $\square$ . Niektóre informacje pojawiają się automatycznie.

**Programy**

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

Aby uzyskać optymalny rezultat gotowania, należy dodatkowo dostosować wagę, grubość lub stopień mocy. Żądane wartości można ustawiać tylko w przewidzianym zakresie.

O ile nie podano inaczej, należy ustalić całkowitą wagę potrawy.

**Zalecane ustawienia**

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

Ustawioną temperaturę i czas trwania można dopasować.

**Sposoby przygotowania**

W przypadku niektórych potraw można wybrać preferowany sposób przygotowania.

W przypadku przyrządzania potrawy metodą konwencjonalną należy wybrać sposób przygotowania o następującej wartości:

- klasyczny

**Potrawy przyrządzane przy użyciu mikrofal**

W przypadku niektórych potraw można wybrać sposób przygotowania z zastosowaniem mikrofal  $\approx$ . Czas przyrządzania ulega skróceniu.

Wybrać sposób przygotowania z następującymi wartościami:

- szybciej
- delikatnie i szybko

Przestrzegać informacji dotyczących trybu z użyciem mikrofal.

→ "Mikrofałe", Strona 17

**13.3 Przegląd potraw**

Po wywołaniu trybu pracy można sprawdzić na urządzeniu dostępność poszczególnych potraw. Wybór potraw zależy od wyposażenia urządzenia.

Potrawy są posortowane według kategorii i rodzaju potrawy.

**Uwaga:** W ustawieniach podstawowych można pogrupować wyświetlane potrawy według regionów.


→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22

Kategoria	Rodzaj potrawy
Ciasto	Ciasto w formach Ciasto na blasze Wypieki drobne Ciasteczka


Kategoria	Rodzaj potrawy
Chleb, bułki	chleba Bułki
Pizza, ciasta pikantne	Pizza Ciasta pikantne, quiche
Zapiekanki, suflety	Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm Lasagne, świeża Lasagne chłodzona Zapiekanka, na słodko, świeża Ciasto z owocami i kruszonką Suflet w foremkach Pudding Yorkshire
Drób	Kurczak Kaczka, gęś Indyk
Mięso	Wieprzowina Wołowina Cielęcina Jagnięcina Dziczyzna Potrawy mięsne
Ryby	Ryba, cała Filet rybny
Produkty mrożone	Pizza Bułki Zapiekanki Produkty ziemniaczane Warzywa Drób, ryby
Dodatki, warzywa	Warzywa Ziemniaki Ryż Produkty zbożowe
Rozmrażanie potraw	Chleb, bułki Ciasto Mięso, drób Ryby

**13.4 Wprowadzanie ustawień potrawy**

1. Nacisnąć "Potrawy".
2. Nacisnąć żądaną kategorię.
3. Nacisnąć żądaną potrawę.
4. Nacisnąć żądany rodzaj potrawy.  
**Wskazówka:** W przypadku niektórych potraw można wybrać preferowany sposób przygotowania.  
→ "Możliwe ustawienia potraw", Strona 19
- ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia wybranego rodzaju potrawy.
5. W razie potrzeby dopasować ustawienia.  
W zależności od rodzaju potrawy można zmienić tylko niektóre ustawienia.  
→ "Możliwe ustawienia potraw", Strona 19
6. W celu uzyskania informacji np. na temat wyposażenia i wysokości wsunięcia nacisnąć  $\square$ .
7. Włączyć tryb pracy za pomocą  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.

8. Po upływie czasu trwania:
  - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
  - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

## 13.5 Funkcja automatycznego wyłączenia

Funkcja automatycznego wyłączenia  umożliwia bezstresowe pieczenie ciast i mięs.

Po zakończeniu trybu pracy urządzenie automatycznie przestaje grzać.

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania/pieczenia wyjąć potrawę z komory piekarnika dopiero po zakończeniu trybu pracy.

## 14 Ulubione

W Ulubionych można zapisać wybrane ustawienia i ponownie je zastosować.

**Uwaga:** W zależności od typu urządzenia/ wersji oprogramowania urządzenia najpierw należy pobrać tę funkcję na urządzenie. Niezbędne informacje można znaleźć w aplikacji Home Connect.

### 14.1 Zapisywanie w Ulubionych



W Ulubionych można zapisać do 30 różnych trybów pracy.

- ▶ Nacisnąć ☆ obok nazwy trybu pracy. W celu zmiany nazwy elementu zapisanego w Ulubionych należy użyć aplikacji Home Connect. Gdy urządzenie jest podłączone, postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

### 14.2 Wybieranie Ulubionych

Po zapisaniu wybranych elementów w Ulubionych, można je wybrać w celu wprowadzenia ustawień trybu pracy.

1. Nacisnąć "Ulubione" .

2. Nacisnąć żądany element zapisany w Ulubionych.
  3. W razie potrzeby można zmienić ustawienia.
  4. Włączyć tryb pracy za pomocą / .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawień.

#### Uwaga:

Przestrzegać informacji dotyczących różnych trybów pracy:

- → "Mikrofales", Strona 17
- → "Funkcja wentylacji 'Crisp Finish'", Strona 19

### 14.3 Zmiana Ulubionych

Elementy zapisane w Ulubionych można w każdej chwili zmienić, posortować lub usunąć.


- ▶ W celu dokonania zmiany Ulubionych należy użyć aplikacji Home Connect. Gdy urządzenie jest podłączone, postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.




## 15 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### 15.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi


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

- ▶ 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 .
- ✓ Gdy urządzenie jest włączone, świeci się . Gdy urządzenie jest wyłączone,  nie świeci się.

### 15.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi


Zabezpieczenie przed dziećmi można w każdej chwili dezaktywować.

- ▶ Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

## 16 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 16.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia. Więcej informacji na temat poszczególnych ustawień podstawowych można uzyskać na wyświetlaczu za pomocą .

Ustawienia podstawowe	Wybór
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu
Home Connect	Ta funkcja umożliwia połączenie piekarnika z mobilnym urządzeniem końcowym i zdalne sterowanie. Home Connect → <i>Strona 23</i>
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Data	Data w formacie DD.MM.RRRR

Wyświetlacz	Wybór
Jasność	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stopnie 1, 2, 3, 4 i 5<sup>1</sup></li> </ul>
Wskazanie trybu gotowości	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł., z ograniczeniem czasowym</li> <li>■ Wł. (to ustawienie zwiększa zużycie energii)</li> <li>■ Wył.<sup>1</sup></li> </ul>
Godzina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cyfrowe + data<sup>1</sup></li> <li>■ Cyfrowe</li> <li>■ Analogowe</li> </ul>
Regulacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pozycjonowanie wyświetlacza w poziomie i w pionie</li> </ul>

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Dźwięk	Wybór
Dźwięk przycisków	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł.<sup>1</sup></li> <li>■ Wył.</li> </ul>
Dźwięk sygnałowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bardzo krótki czas trwania</li> <li>■ Krótki czas trwania</li> <li>■ Średni czas trwania<sup>1</sup></li> <li>■ Dł. czas trw.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Ustawienia urządzenia	Wybór
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Minimalny</li> <li>■ Zalecany<sup>1</sup></li> <li>■ Długi</li> <li>■ Bardzo długi</li> </ul>
Oświetlenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włączone podczas gotowania i przy otwartych drzwiach<sup>1</sup></li> <li>■ Tylko przy otwartych drzwiach</li> <li>■ Zawsze wyłączone</li> </ul>

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Ustawienia urządzenia	Wybór
Domyślne ustawienie mocy mikrofal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W<sup>1</sup></li> <li>■ Boost</li> </ul>
Kontynuowanie trybu trybu z zastosowaniem mikrofal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł.</li> <li>■ Wył.<sup>1</sup></li> </ul>
Suszenie w trybie mikrofal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł.<sup>1</sup></li> <li>■ Wył.</li> </ul>


<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Personalizacja	Wybór
Logo marki	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wskaźniki<sup>1</sup></li> <li>■ Nie wyświetlać</li> </ul>
Tryb po włączeniu	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Menu główne<sup>1</sup></li> <li>■ Rodzaje grzania</li> <li>■ Mikrofałe</li> <li>■ Potrawy</li> <li>■ Ulubione</li> </ul>
Uptywający czas trwania	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wskaźniki<sup>1</sup></li> <li>■ Nie wyświetlać</li> </ul>
Blacha do pieczenia z zastosowaniem mikrofal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł.<sup>1</sup></li> <li>■ Wył.</li> </ul>
Potrawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wszystkie<sup>1</sup></li> <li>■ Bez wieprzowiny</li> <li>■ Tylko koszerne</li> </ul>
Potrawy regionalne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wszystkie<sup>1</sup></li> <li>■ Potrawy europejskie</li> <li>■ Potrawy w stylu brytyjskim</li> </ul>
Zabezpieczenie przed dziećmi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tylko blokada przycisków<sup>1</sup></li> <li>■ Dezaktywowano</li> </ul>
Automatyczne szybkie nagrzewanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wł.<sup>1</sup></li> <li>■ Wył.</li> </ul>

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Ustawienia fabryczne	Wybór
Ustawienia fabryczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przywróć</li> </ul>
Informacje dot. urządzenia	Informacje dot. urządzenia

### 16.2 Zmiana ustawień podstawowych

1. Na pasku stanu nacisnąć .
2. Nacisnąć żądany obszar ustawień podstawowych.
3. Nacisnąć żądane ustawienie podstawowe.

4. Nacisnąć żadaną wartość ustawienia podstawowego.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana bezpośrednio w odniesieniu do większości ustawień podstawowych.
5. Aby zmienić dalsze ustawienia podstawowe, wrócić za pomocą ← i wybrać inne ustawienie podstawowe.

6. Aby wyjść z ustawień podstawowych, przejść za pomocą ← z powrotem do menu głównego lub wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.
- ✓ Zmiany są zapisane.

**Uwaga:** Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

## 17 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależniona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. W celu dokonania ustawień należy postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację Home Connect.

### Wskazówki

- Zastosować się do dołączonych dokumentów dotyczących funkcji Home Connect.
- Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

### Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.  
→ "Bezpieczeństwo", Strona 2
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

### 17.1 Konfiguracja funkcji Home Connect

#### Wymagania

- Urządzenie zostało podłączone do sieci elektrycznej i jest włączone.
- Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
- Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału WLAN sieci domowej.

1. Pobrać aplikację Home Connect.



2. Otworzyć aplikację Home Connect i zeskanować następujący kod QR.



3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w aplikacji Home Connect.

### 17.2 Ustawienia Home Connect

W menu ustawień podstawowych urządzenia można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe. Ustawienia wyświetlane na wyświetlaczu są zależne od tego, czy funkcja Home Connect została skonfigurowana i czy urządzenie jest połączone z siecią domową.

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
Asystent Home Connect	Włączanie Asystenta Rozłączanie połączenia	Za pomocą Asystenta Home Connect można połączyć urządzenie z aplikacją Home Connect. <b>Uwaga:</b> Przy pierwszym użyciu Asystenta Home Connect dostępne jest wyłącznie ustawienie "Uruchamianie Asystenta".



Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
WiFi	Wł. Wył.	WiFi umożliwia wyłączenie połączenia sieciowego urządzenia. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia można dezaktywować Wi-Fi, nie tracąc szczegółowych danych. Po ponownej aktywacji WiFi urządzenie połączy się automatycznie. <b>Uwaga:</b> W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W.
Status zdalnego sterowania	Monitoring Ręczne włączanie zdalne Stałe włączanie zdane	Jeśli monitoring jest dezaktywowany, w aplikacji można wyświetlać tylko stan pracy urządzenia. W przypadku ręcznego uruchamiania zdalnego włączania należy je aktywować za każdym razem przed uruchomieniem urządzenia za pomocą aplikacji. Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte w ciągu 15 minut po aktywacji zdalnego włączania lub zakończeniu trybu pracy, zdalne włączanie jest dezaktywowane. W przypadku ustawienia zdalnego włączania na stałe można w każdej chwili uruchomić i obsługiwać urządzenie zdalnie. Jeśli urządzenie jest często obsługiwane zdalnie, warto ustawić zdalne włączanie start na stałe.

### 17.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Aplikacja Home Connect umożliwia zdalne wprowadzenie ustawień i uruchomienie urządzenia.


#### 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.

#### Wymagania

- Urządzenie jest włączone.
- Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
- Aby możliwe było wprowadzenie ustawień urządzenia za pomocą aplikacji, w ustawieniu podstawowym Stan zdalnego sterowania musi być zaznaczone ręczne lub stałe włączanie zdalne.

1. Aby aktywować zdalne włączanie, nacisnąć .
2. Wprowadzić urządzenie w aplikacji Home Connect i przesłać do urządzenia.

#### Uwagi

- Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte w ciągu 15 minut po aktywacji zdalnego włączania lub zakończeniu trybu pracy, ręczne włączanie zdalne zostanie dezaktywowane.
- W przypadku włączenia obsługi piekarnika na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Można zmienić ustawienia za pośrednictwem aplikacji Home Connect lub uruchomić nowy program.

### 17.4 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (WiFi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

#### Uwagi

- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.
- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.

### 17.5 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

**Wskazówka:** Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).



## 17.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

Podczas pierwszego łączenia urządzenia z posiadającą dostęp do Internetu siecią domową urządzenie przesyła do serwera Home Connect następujące kategorie danych (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).

- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja osprzętu urządzenia AGD.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja wstępnie konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z funkcji Home Connect.

**Uwaga:** Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wyświetlić w aplikacji Home Connect.

## 18 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 18.1 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 stosować żrących ani szorujących 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.

Różne, mieszane środki czyszczące mogą wchodzić ze sobą w reakcje chemiczne.

- ▶ Nie mieszać środków czyszczących.
- ▶ Pozostałości środków czyszczących należy całkowicie usunąć.

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnie.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wyplukać przed użyciem.

### Odpowiednie środki czyszczące

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

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

→ "Czyszczenie urządzenia", Strona 27

### Front urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Stal nierdzewna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gorąca woda z detergentem</li> <li>■ Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni</li> </ul>	W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Tworzywa sztuczne lub powierzchnie lakierowane np. panel obsługi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	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

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> <li>▪ Środek do czyszczenia piekarników</li> </ul>	<p>Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.</p> <p><b>Wskazówka:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 28</p>
Nakładka drzwi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ze stali nierdzewnej: Środki do czyszczenia stali nierdzewnej</li> <li>▪ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	<p>Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nie używać środków do pielęgnacji stali szlachetnej.</p> <p><b>Wskazówka:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 28</p>
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Środki do czyszczenia stali nierdzewnej</li> </ul>	<p>Przebarwienia można usunąć za pomocą środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie używać środków do pielęgnacji stali szlachetnej.</p>
Uchwyt drzwi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	<p>Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania, który przedostał się na daną powierzchnię.</p>
Uszczelka drzwi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	<p>Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki.</p>

## Komora piekarnika

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> <li>▪ Woda z octem</li> <li>▪ Środek do czyszczenia piekarników</li> </ul>	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia.</p> <p><b>Uwagi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia.</li> <li>▪ Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.</li> <li>▪ 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. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasku cytrynowego.</li> </ul>
Powierzchnie samoczyszczące	-	<p>Przestrzegać instrukcji użytkowania powierzchni samoczyszczących. → "Regeneracja powierzchni samooczyszczających się w komorze piekarnika", Strona 27</p>
Prowadnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p><b>Uwaga:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 30</p>
Wyposażenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> <li>▪ Środek do czyszczenia piekarników</li> </ul>	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.</p>

## 18.2 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 25

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
  - W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
    - "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 25
2. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### **Regeneracja powierzchni samoczyszczających się 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 samoczyszczące 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 niezamierzzonego 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 naczyńnia.
2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.
  - "Prowadnice", Strona 30
3. Większe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej ściereczki oraz wody z detergentem:
  - z gładkich powierzchni emaliowanych
  - z wewnętrznej strony drzwi urządzenia
  - z osłony żarówki piekarnika
 Pozwoli 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 30

## 19 Funkcja wspomaganie czyszczenia "humidClean"

Funkcja wspomaganie czyszczenia "humidClean"  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.

### 19.1 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.

**Uwaga:** W trakcie trwania funkcji wspomaganie czyszczenia nie świeci się lampka piekarnika.

**Wymaganie:** Komora piekarnika całkowicie ostygła.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.

#### 2. **UWAGA!**

Woda destylowana w komorze piekarnika powoduje korozję.

- ▶ Nie używać wody destylowanej.

Wymieszać 0,4 l wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika.

3. Nacisnąć "Czyszczenie" .
4. Nacisnąć "humidClean" .  
Nie można zmienić czasu trwania.
5. Nacisnąć ▷/□ .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed włączeniem funkcji wspomaganie czyszczenia.
6. Potwierdzić wskazówkę.
- ✓ Funkcja wspomaganie czyszczenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu trwania.
- ✓ Po zakończeniu funkcji wspomaganie czyszczenia rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona.
7. Wyłączyć urządzenie za pomocą ☺.

8. → "Czyszczenie komory piekarnika po zakończeniu funkcji wspomagania czyszczenia", Strona 28.

## 19.2 Czyszczenie komory piekarnika po zakończeniu funkcji wspomagania czyszczenia

### UWAGA!

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

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

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

2. Wytrzeć pozostałości wody w komorze piekarnika chłonną gąbką do zmywania.
3. Gładkie powierzchnie emaliowane w komorze piekarnika wyczyścić ściereczką lub miękką szczoteczką. Uporczywe pozostałości usunąć czyszcikiem ze stali nierdzewnej.
4. Osady z kamienia usuwać ściereczką nasączoną octem i wytrzeć czystą wodą.
5. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. W celu całkowitego osuszenia komory piekarnika pozostawić otwarte drzwi urządzenia na ok. 1 godzinę lub skorzystać z funkcji "Suszenie".  
→ "Nastawianie suszenia", Strona 28

## 20 Funkcja suszenia

Po zakończeniu trybu pracy z użyciem samych mikrofal 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.

### 20.1 Osuszanie komory piekarnika

Komorę piekarnika można osuszyć ręcznie lub zastosować funkcję "Funkcja suszenia".

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 "Funkcja suszenia", ustawić "Funkcja suszenia".  
→ "Nastawianie suszenia", Strona 28

### Nastawianie suszenia

**Wymaganie:** → "Osuszanie komory piekarnika", Strona 28

1. Nacisnąć "Czyszczenie".
2. Nacisnąć "Funkcja suszenia".  
Nie można zmienić czasu trwania.
3. Nacisnąć ▷/□.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed suszeniem.
4. Potwierdzić wskazówkę.
- ✓ Funkcja suszenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu.
- ✓ Po zakończeniu suszenia rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona.
5. Wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.
6. W celu całkowitego osuszenia komory piekarnika należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia na 1 do 2 minut.

## 21 Drzwi urządzenia

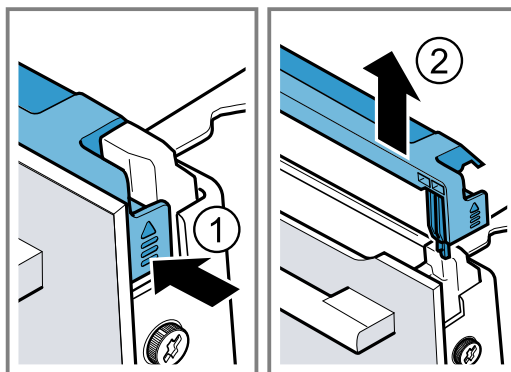
Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

### 21.1 Zdejmowanie nakładki drzwi

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

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

3. Zdjąć nakładkę drzwi ② 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.

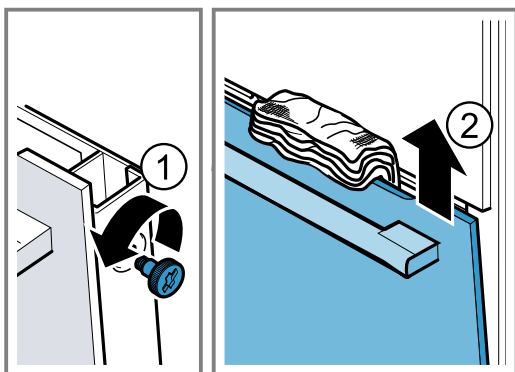
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

**Wymaganie:** Nakładka drzwi została zdjęta.

→ "Zdejmovanie nakładki drzwi", Strona 28

1. Śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia odkręcić i wyjąć ①.
2. Zaciśnąć złożoną kilkakrotnie ściereczkę do naczyń w drzwiach urządzenia.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Przednią szybę wyciągnąć do góry ②.



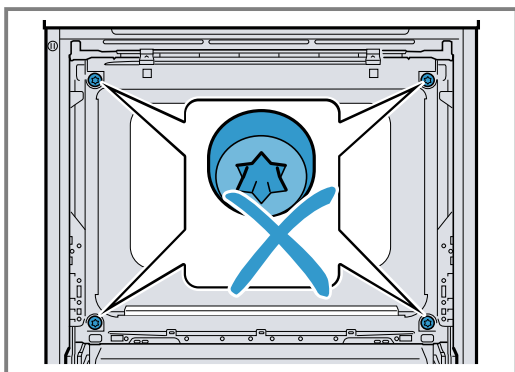
5. Przednią szybę położyć na płaskiej powierzchni uchwytem do dołu.

### 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!**

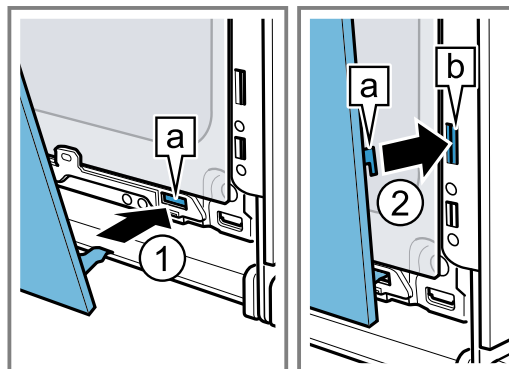
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

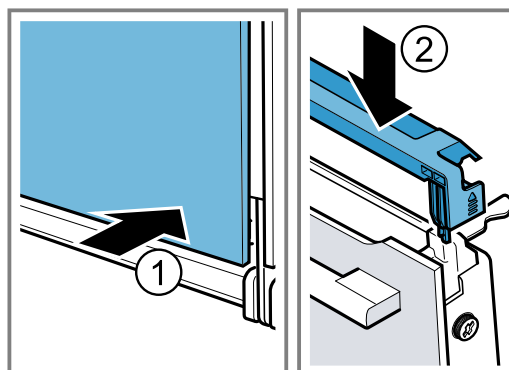
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

1. Dół przedniej szyby umieścić w lewym oraz w prawym mocowaniu a ①.
2. Przednią szybę dociskać do urządzenia, aż lewy i prawy zaczepek a znajdą się naprzeciwko uchwytu 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 Prowadnice

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

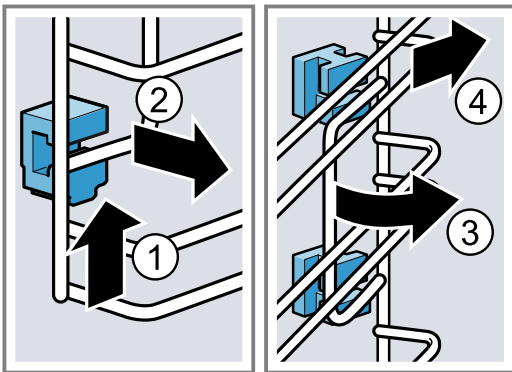
### 22.1 Zdejmowanie prowadnic

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Prowadnice mocno się nagrzewają

- ▶ 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. Całą prowadnicę odchylić na zewnątrz ③ i wyczepić z tyłu ④.



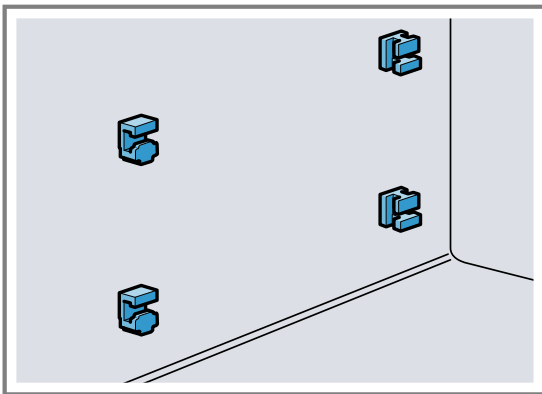
3. Wyczyścić prowadnicę.

### 22.2 Montaż mocowań

Jeżeli prowadnice zostaną zdjęte, mocowania mogą wypaść.

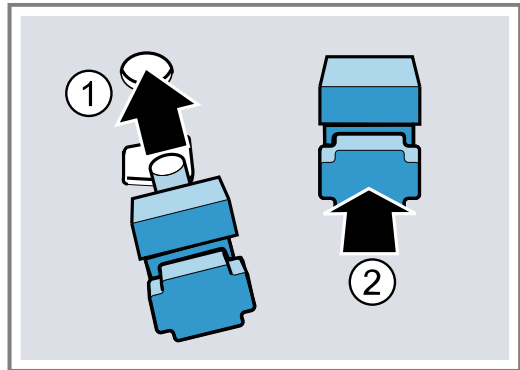
#### **Uwaga:**

Mocowania z przodu i z tyłu różnią się.

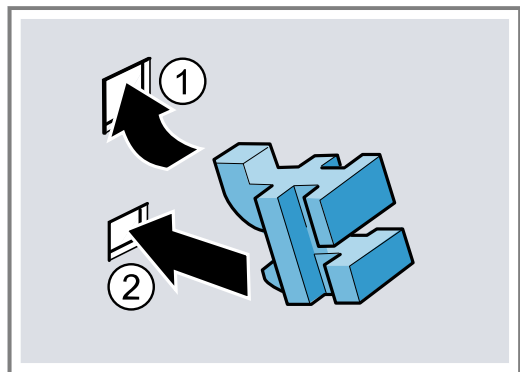


1. Mocowania przednie z hakiem u góry włożyć w okrągły otwór i ustawić pod kątem ①.

2. Zawiesić przednie mocowania na dole i ustawić prosto ②.

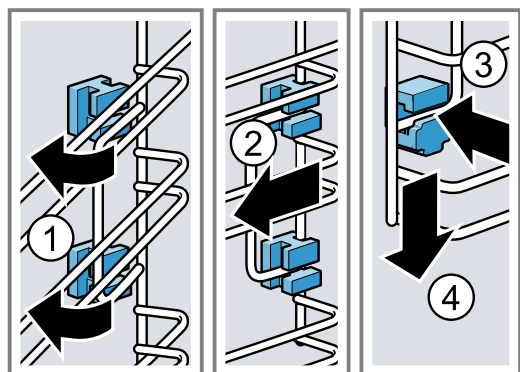


3. Tylne mocowania z hakami zawiesić w górnym otworze ① i wcisnąć w dolny otwór ②.



### 22.3 Zawieszanie prowadnic

1. Nałożyć prowadnicę tylną u góry i u dołu pod kątem i włożyć w mocowania ①.
2. Pociągnąć prowadnicę do przodu ②.
3. Zawiesić prowadnicę z przodu ③ i nacisnąć w dół ④.



## 23 Usuwanie usterek

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 33

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone 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 przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

### 23.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Błąd elektroniki 1. Odłączyć urządzenie na co najmniej 30 sekund od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Przywrócić ustawienia podstawowe do ustawień fabrycznych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 22
Na wyświetlaczu pojawia się "Język: polski".	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem.
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje przerywany.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Sprawdzić informacje, które pojawiają się na wyświetlaczu. → "Wyświetlanie informacji", Strona 14 Zakłócenie działania ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 33
Urządzenie nie grzeje.	Włączony jest tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Wyłączyć tryb demo w ciągu ok. 5 minut w ustawieniach podstawowych. → "Zmiana ustawień podstawowych", Strona 22 Przerwa w dostawie prądu. ▶ 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 wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe. ▶ Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. → "Ustawienia podstawowe", Strona 22
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wejść na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
W trybie samych mikrofal komora piekarnika staje się gorąca.	Włączona jest funkcja suszenia. ▶ W trybie mikrofal można zmienić ustawienie podstawowe funkcji suszenia. → "Ustawienia podstawowe", Strona 22 - Przestrzegać informacji dotyczących trybu z użyciem mikrofal. → "Mikrofałe", Strona 17

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	<p>Zmieniono ustawienie podstawowe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące oświetlenia. → "Ustawienia podstawowe", Strona 22</li> </ul> <hr/> <p>Lampka LED jest uszkodzona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 33</li> </ul>
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"> <li>1. Aby kontynuować pracę, wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie za pomocą ☹. Ponownie ustawić i uruchomić tryb pracy.</li> <li>2. Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć za pomocą ☹.</li> </ol> <p><b>Wskazówka:</b> Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, należy ustawić czas trwania. → "Funkcje zegara", Strona 15</p>
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu składający się z liter i cyfr, np. E0111.	<p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.</li> <li>✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat zniknie.</li> <li>2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 33</li> </ol>
Rezultat gotowania jest niezadowolający.	<p>Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie. Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości.</li> </ul> <p><b>Wskazówka:</b> Wiele informacji na temat przyrządzania potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć w aplikacji Home Connect lub na naszej stronie internetowej <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a>.</p>

## 24 Utylizacja

### 24.1 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 zużytych 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 zużytym 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.

## 25 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), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) urządzenia.

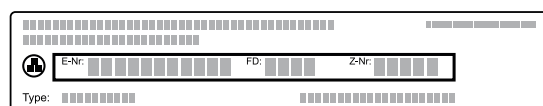
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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.

### 25.1 Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.)

Numer produktu (E-Nr.), numer fabryczny (FD) i numer porządkowy (Z-Nr.) 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.

Informacje o urządzeniu można wyświetlić również w ustawieniach podstawowych.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 22

## 26 Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym

Ten produkt zawiera komponenty programowe, które są licencjonowane przez właścicieli praw autorskich jako oprogramowanie wolne lub otwarte.

Informacje dotyczące odpowiednich licencji są zapisane w urządzeniu AGD. Dostęp do informacji dotyczących licencji jest też możliwy za pośrednictwem aplikacji Home Connect: „Profil -> Informacje prawne -> Infor-

macje dotyczące licencji”.<sup>1</sup> Informacje dotyczące licencji można też pobrać ze strony dedykowanej odpowiedniej marce produktów. (Proszę znaleźć na stronie dedykowanej produktowi model posiadanego urządzenia i dalsze dokumenty.) Alternatywnie odpowiednie informa-

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

cje można uzyskać pod adresem [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) albo od firmy BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Kod źródłowy jest udostępniany na żądanie. Odpowiednie żądanie należy wysłać na adres [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) albo na adres BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temat: „OSSREQUEST“  
Koszty opracowania zapytania będą fakturowane klientowi. Oferta ta jest ważna w ciągu trzech lat od daty zakupu urządzenia wzgl. co najmniej przez okres, przez który producent zapewnia dostępność pomocy technicznej i części zamiennych dla tego urządzenia.

## 27 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

## 28 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.

**Wskazówka:** Wiele informacji na temat przyrządzania potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć w aplikacji Home Connect lub na naszej stronie internetowej [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 28.1 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 przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.
- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeśli jednak komora piekarnika będzie nagrzewana, wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po zakończeniu nagrzewania.
- Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

### Wskazówka

W przypadku niektórych potraw można wykorzystać funkcję wentylacji "Crisp Finish". Funkcja wentylacji "Crisp Finish" usuwa więcej wilgoci z komory piekarnika. Ten sposób przygotowywania polecany jest do potraw o dużej wilgotności, np.

- do przygotowywania potraw na kilku poziomach
- do wypieków z wilgotną warstwą wierzchnią
- z ciasteczkami bezowymi
- w przypadku, gdy wymagana jest większa chrupkość

Aby uzyskać bardziej chrupiące potrawy, zaleca się włączenie funkcji w drugiej połowie gotowania.

→ "Funkcja wentylacji 'Crisp Finish'", Strona 19

### 28.2 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie

- Do pieczenia ciast, ciastek lub chleba najlepiej nadają się ciemne, metalowe formy.
- Do przygotowywania zapiekanek i sufletów używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.
- W przypadku przygotowywania zapiekanek bezpośrednio w brytfance uniwersalnej należy wsunąć je na poziom 1.

- Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.
- Zalecane ustawienia pieczenia w połączeniu z mikrofalami dotyczą form metalowych.

### 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

Najlepsze rezultaty można uzyskać stosując następujące wysokości wsunięcia.

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać 1 poziomu piekarnika.

Pieczenie na 2 poziomach	Wysokość
Brytfanka uniwersalna	3
Blacha do pieczenia	1
2 ruszty z ustawionymi na nich formami	3 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.

## 28.3 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.

### Pieczenie na ruszcie

Potrawa 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 rusztem.

- 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 uciec 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 rusztu

- Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.

### Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych. Grill z cyrkulacją powietrza doskonale nadaje się do przyrządzania drobiu i ryb w całości, jak również mięsa, np. chrupiącej pieczeni wieprzowej.

- 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 brytfankę 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.

## 28.4 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 obsługi zamieszczone są informacje o tym, w jaki sposób ustawić mikrofa- le oraz tryb z dodatkiem mikrofal.  
→ "Mikrofale", Strona 17  
→ "Dodatek mikrofal", Strona 18

### Wskazówka

Więcej informacji na temat gotowania z zastosowaniem mikrofal można znaleźć tutaj:

- "Rozmrażanie", Strona 41
- "Podgrzewanie przy użyciu mikrofal", Strona 41

## 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 pozawala w dużej mierze zachować ich naturalny smak.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawę należy odstawić na 2-3 mi- nuty.

## 28.5 Wskazówki dotyczące przyrządzenia potraw gotowych

- Rezultat gotowania zależy w dużej mierze od jakości produktów. Cechy, takie jak wstępne zrumienienie i niehomogeniczna struktura, mogą występować już w produktach wyjściowych.
- Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.
- Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- W przypadku podgrzewania lub gotowania dania go- towego w naczyniu należy używać naczyń odpor- nych na wysoką temperaturę.
- Potrawy podzielone na sztuki, np. bułki lub produkty ziemniaczane, rozłożyć równomiernie i płasko na odpowiednim elemencie wyposażenia. Między po- szczególnymi sztukami pozostawić nieco wolnego miejsca.
- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Jeśli na opakowaniu podano inną wartość wyższą niż ta, którą można wybrać na urządzeniu, należy użyć następnego niższego ustawienia mocy urzą- dzenia. Aby osiągnąć taki sam rezultat, należy wy- dłużać czas trwania.

## 28.6 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.





















### Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wyposażenie/na- czynia	Wyso- kość	Rodzaj grzania → Strona 10y grilla	Temperatura w °C / stopień mo-	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	1	☉	160-170	-	65-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	1	☉	<b>1.</b> 160-180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 20
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	1	☉	150-170 <sup>1</sup>	-	30-50

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

<sup>2</sup> Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.









<sup>3</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10y grilla</i>	Temperatura w °C / stopień mo-	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	1		150-160	-	50-60
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	1		160-180	-	60-80
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	1		180-190	-	30-45
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	1		180-190 <sup>1</sup>	-	10-20
Muffiny	Muffinblech	1		170-190	-	15-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	1		160-170	-	30-40
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	2		140-160	-	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		130-150	-	20-35
Chleb, 750 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	1		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup>	-	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Chleb, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	1		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup>	-	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Chleb, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	1		200-210	-	35-45
Chleb pita	Brytfanka uniwersalna	1		250-270	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	1		180-190	-	25-35
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	1		200-220	-	20-30
Pizza, świeża, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	1		210-230	-	20-30
Quiche	Forma do quiche z ciemną powłoką	1		190-210	-	30-45
Podplomyk	Brytfanka uniwersalna	1		260-270 <sup>1</sup>	-	10-20
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	1		200-220	-	35-55
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	1		140-160	360	20-30

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.<sup>2</sup> Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.<sup>3</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10y grilla</i>	Temperatura w °C / stopień mo-	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Lasagne, mrożona, 350-450 g, wysokość 3 cm	Naczynie bez pokrywki	1		200-210	180	20-25
Lasagne, mrożona, 600-1000 g, wysokość 4-5 cm	Naczynie bez pokrywki	1		200-210	180	35-45
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekania	1		170-180	-	50-65
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekania	1		170-190	360	20-25
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Ruszt	1		200-220	-	60-70
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie z pokrywką	1		230-250	360	25-35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	2		220-230	-	30-35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	360	20-30
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	1		160-170	-	120-150
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	-	120-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		180-200	180	55-65
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-190	-	120-140
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		210-220	-	40-50
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		200-220	-	130-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		200-220	-	140-160
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		220-230	-	60-70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		240-260	180	30-40
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	2		3	-	20-30 <sup>2</sup>
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	-	50-70
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		240-260	<b>1. 360</b> <b>2. 180</b>	<b>1. 30</b> <b>2. 35-40</b>
Pieczeń rzymska, 1 kg + 50 ml wody	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	360	30-40
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	-	20-30

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.<sup>2</sup> Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.<sup>3</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10y grilla</i>	Temperatura w °C / stopień mo-	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	1		2	90	15-20
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	8-12 <sup>3</sup>
Warzywa mieszane, 250 g + 25 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	10-14 <sup>3</sup>
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Brytfanka uniwersalna	2		200-220	360	15-20
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	12-15 <sup>3</sup>
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7-9 <b>2.</b> 13-16
Proso całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8-10 <b>2.</b> 10-15
Polenta lub kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	6-8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

<sup>2</sup> Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

<sup>3</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

## Desery

### Przygotowywanie jogurtu

- Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
- 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.
- Dolać do mleka 150 g schłodzonego w lodówce jogurtu i wymieszać.
- Przelać mieszankę do małych naczyń, np. filiżanek lub małych słoiczków.
- Naczynia przykryć folią, np. folią spożywczą.
- Następnie postawić na dnie piekarnika.
- Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
- Gotowy jogurt pozostawić do schłodzenia na co najmniej 12 godzin w lodówce.

### Przygotowywanie puddingu z proszku

- Użyć wysokiego naczynia nadającego się do stosowania w kuchence mikrofalowej.
- W naczyniu wymieszać pudding w proszku z podaną ilością mleka i cukru.
- Naczynie postawić na ruszcie i wsunąć do komory piekarnika.
- Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
- Gdy mleko zacznie kipieć, energicznie zamieszać.
- Powtarzać proces do momentu uzyskania żądanej konsystencji.

### Przygotowywanie popcornu z zastosowaniem mikrofal

#### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

- ▶ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
  - ▶ Do wyjmowania potraw z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
- Używać płaskiej formy do zapiekanek, która nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
  - Torebkę z popcornem włożyć do naczynia zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
  - Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
  - W zależności od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.
  - Aby nie dopuścić do przypalenia się popcornu, po upływie 1½ min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem.
  - Torebkę z popcornem ponownie włożyć do piekarnika i kontynuować prażenie.
  - Gdy co 2-3 sekundy słychać odgłosy pękania popcornu, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć torebkę z popcornem z piekarnika.
  - Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

**Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów, prażonych owoców**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Pudding z proszku	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-8 <sup>1</sup>
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno komory piekarnika		40-45	-	8-9h
Popcorn do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 1 torebka o wadze 100 g <sup>2</sup>	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	4-6

<sup>1</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

<sup>2</sup> Położyć na naczynie zamknięty woreczek.

**28.7 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania**

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

**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.

1. Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w nienagannym stanie higienicznym, bez kości.
2. Wstawić naczynie do komory piekarnika, ustawiając je na ruszcie, na poziomie 1.
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 w komorze piekarnika, podczas powolnego gotowania drzwi komory piekarnika muszą być zamknięte.

**Porady dotyczące powolnego gotowania**

Tutaj podane są wskazówki umożliwiające uzyskanie zadowalających rezultatów w przypadku powolnego gotowania.

Cel/problem	Rada
Przyrządzenie piersi kaczki z zastosowaniem powolnego gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Umieścić pierś kaczki na zimnej patelni.</li> <li>■ Najpierw obsmażyć stronę ze skórą.</li> <li>■ Przyrządzić kaczkę, poddając ją procesowi powolnego gotowania.</li> <li>■ Po zakończeniu powolnego gotowania grillować do zrumienienia, przez 3 do 5 minut.</li> </ul>
Podanie możliwie gorącego mięsa, które zostało przyrządzone z zastosowaniem powolnego gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Podgrzać talerze, na których podawane jest mięso.</li> <li>■ Połączyć bardzo gorącym sosem.</li> </ul>

**Zalecane ustawienia dla wolnego gotowania**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Czas ob-smażania w min	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Pierś kaczki, różowa, po 300 g	Naczynie bez pokrywki	1	6-8		95 <sup>1</sup>	-	45-60
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	1	4-6		85 <sup>1</sup>	-	45-70
Filet wołowy, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1	4-6		85 <sup>1</sup>	-	90-120
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	1	4		80 <sup>1</sup>	-	40-60
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	1	4		85 <sup>1</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.



## Rozmrażanie

Rozmrażanie potraw mrożonych w urządzeniu.

### Wskazówki dotyczące procesu rozmrażania

- Tryb pracy "Mikrofała" 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	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Bułki	Ruszt	1		140-160	90	2-4
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10-15
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	10-15
Kurczak, cały, 1,3 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 10-20 <sup>1</sup>
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe), 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20-30 <sup>1</sup>
Mięso mielone, mieszane, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>
Ryba, cała, 300 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>
Owoce jagodowe, 300 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	5-10
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	7-9

<sup>1</sup> Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

## Podgrzewanie przy użyciu mikrofal

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

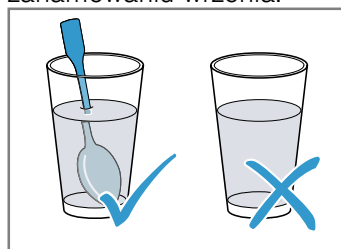
### Wskazówki dotyczące podgrzewania potraw przy użyciu mikrofal

- 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.
  - Konieczne 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. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsie naczynia. Gorący płyn może nagle wykipieć i rozpryskiwać się.

- Podczas podgrzewania płynu zawsze należy włożyć 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 podgrzewania i odgrzewania**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Podgrzewanie napojów, 200 ml	Naczynie bez pokrywki	1		-	maks.	1-3 <sup>1</sup>
Podgrzewanie pokarmów dla dzieci, np. butelek z mlekiem, 150 ml	Naczynie bez pokrywki	1		-	360	1-3 <sup>1</sup>
Warzywa, chłodzone, 250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	3-8
Warzywa, mrożone, luzem, 250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	8-12
Potrawa serwowana na talerzu, chłodzona, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4-8
Zupa, potrawa jednogarnkowa, chłodzona, 400 ml	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-7
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż, chłodzone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-10
Potrawa serwowana na talerzu, mrożona, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11-15
Zupa, potrawa jednogarnkowa, mrożona, 200 ml	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4-6 <sup>1</sup>
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż, mrożone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	7-10 <sup>1</sup>
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, zapiekanka ziemniaczana, mrożone	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	180	20-25

<sup>1</sup> 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.








## 28.8 Potrawy testowe

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

### 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
- Biszkopt na wodzie
  - W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownice ustawić na rusztach z przesunięciem jedna nad drugą.
  - Jako alternatywę dla rusztu można również zastosować oferowaną przez nas blachę Air Fry.

### Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia


Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	1		150-160 <sup>1</sup>	-	20-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	1		140-150 <sup>1</sup>	-	25-35
Ciastka	Blacha do pieczenia	1		160 <sup>1</sup>	-	25-35
Ciastka	Blacha do pieczenia	1		150 <sup>1</sup>	-	20-30
Ciastka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 <sup>1</sup>	-	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	1		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	1		160-170 <sup>2</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

<sup>2</sup> Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

### Grillowanie

#### Zalecane ustawienia dotyczące grillowania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10</i> y grilla	Temperatura w °C / stopień mo-	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Opiekanie tostów	Ruszt	3		3 <sup>1</sup>	-	3-6

<sup>1</sup> Nie nagrzewać urządzenia.

### Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

- W celu przeprowadzenia testu w trybie samych mikrofal wyłączyć funkcję suszenia w ustawieniach podstawowych. → *Strona 22*

**Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania z zastosowaniem mikrofal**

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

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia z zastosowaniem mikrofal**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mleczko jajeczne	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Biskopt	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	7-9
Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	22-27

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia w połączeniu z zastosowaniem mikrofal**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 10</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	1		150-170	360	25-30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	180	12-18
Kurczak, połówki	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	360	25-35

## 29 Instrukcja montażu





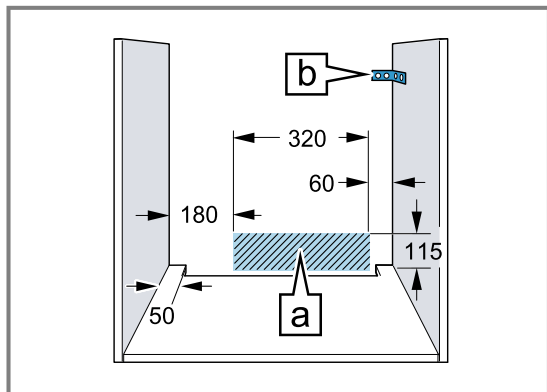
### 29.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

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.

- 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 – Ryzyko pożaru!**

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Używać wyłącznie certyfikowanych przedłużaczy o minimalnym przekroju  $1,5 \text{ mm}^2$ , 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.

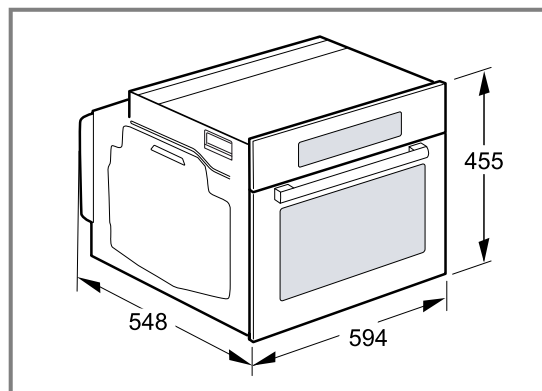
### **UWAGA!**

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.

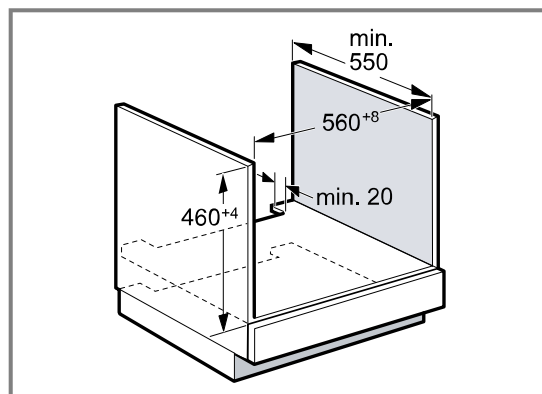
## 29.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



## 29.3 Montaż pod blatem roboczym

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

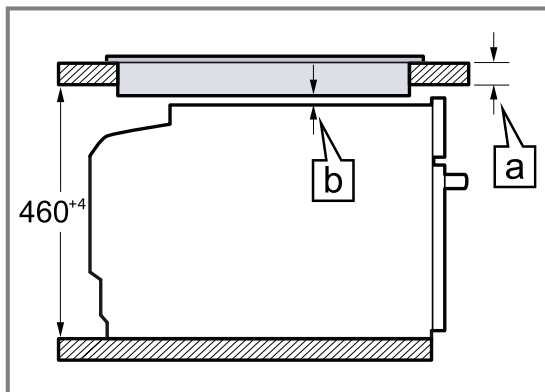


- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
- Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.
- Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzewczej.
- Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu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

## 29.4 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**.

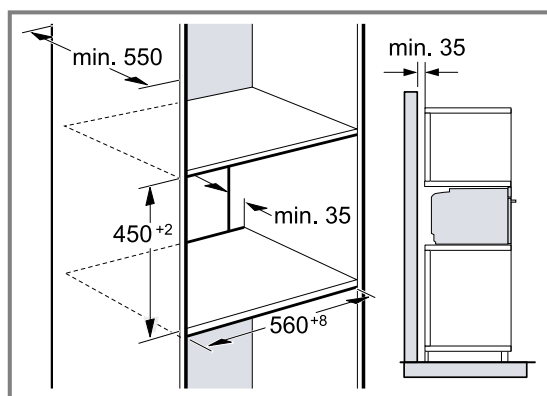


Rodzaj płyty grzewczej	a nakładana na blat w mm	a montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	b w mm
Płyta indukcyjna	42	43	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	52	53	5
Gazowa płyta grzewcza	32	43	5 <sup>1</sup>
Elektryczna płyta grzewcza	32	35	2

<sup>1</sup> Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

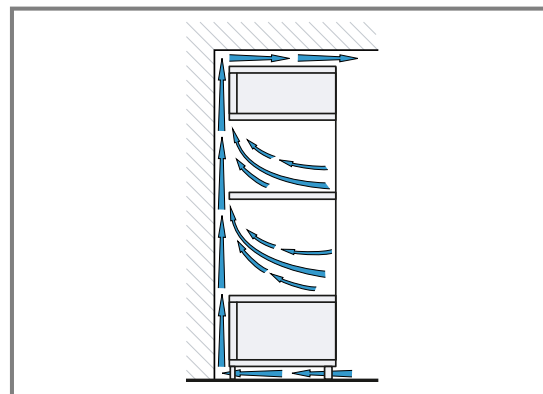
## 29.5 Montaż w szafce wysokiej

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



- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.

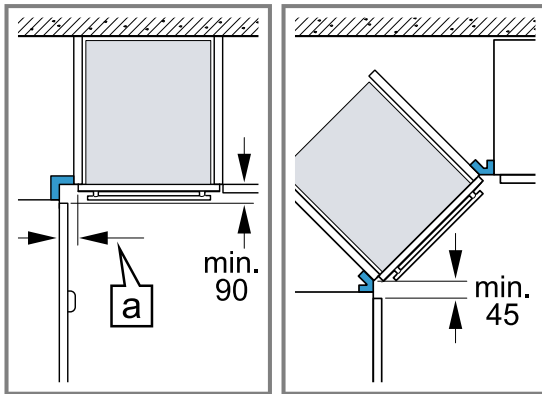
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzenia wymagany jest otwór min. 200 cm<sup>2</sup> w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Zwrócić uwagę na to, że wymiana powietrza odbywa się zgodnie ze szkicem.



- 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.

## 29.6 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 uchwytu.

## 29.7 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.
- Jeśli wyświetlacz urządzenia pozostaje ciemny, oznacza to, że jest ono nieprawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od sieci, sprawdzić przyłącze.

## 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

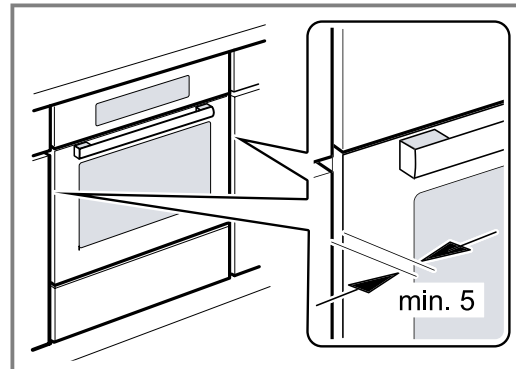
**Uwaga:** Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

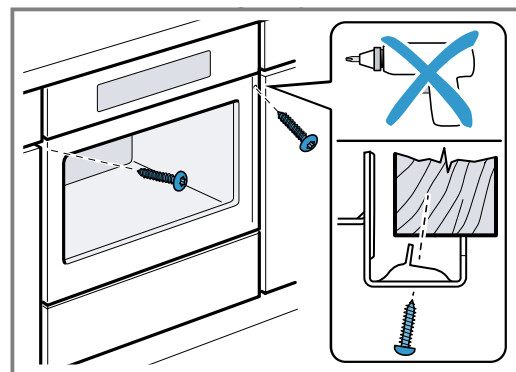
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

## 29.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



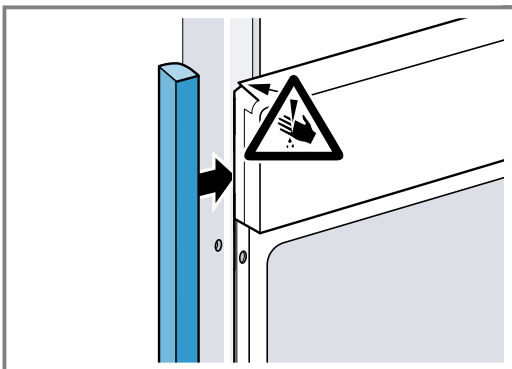
2. Przymocować urządzenie śrubami.



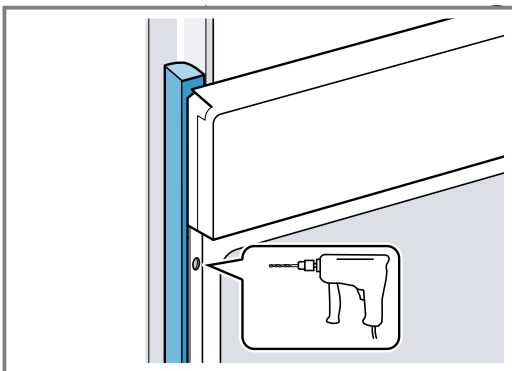
**Uwaga:** Nie wolno przysłańcać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem. Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

### 29.9 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwyтовую:

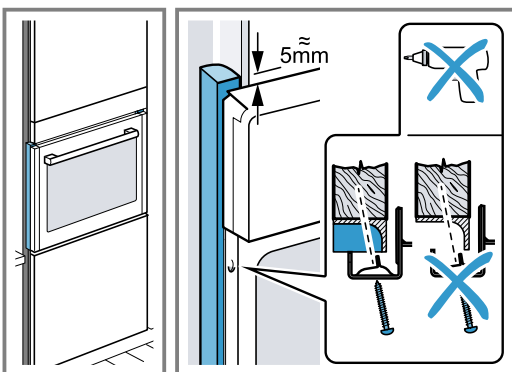
1. Zamontować odpowiedni element wypełniający, aby przykryć ewentualne ostre krawędzie i zapewnić bezpieczny montaż.



2. Przewiercić profile aluminiowe, aby umożliwić połączenie śrubami.



3. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



### 29.10 Demontaż urządzenia

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







A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.

**PL** Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001647967** (030330)

pl