

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Piekarnik do zabudowy

HM678G4.1

pl Instrukcja obsługi i instrukcje montażu



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	7
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	8
4	Poznanawanie urządzenia	9
5	Tryby pracy.....	11
6	Akcesoria.....	13
7	Przed pierwszym użyciem	14
8	Podstawowy sposób obsługi	15
9	Szybkie nagrzewanie	16
10	Funkcje zegara	16
11	Mikrofale	18
12	Termosonda	20
13	Potrawy.....	22
14	Zabezpieczenie przed dziećmi	24
15	Ustawienie szabasowe	24
16	Ustawienia podstawowe	25
17	Czyszczenie i pielęgnacja.....	26
18	Samoczyszczenie.....	28
19	Funkcja wspomaganie czyszczenia hu- midClean.....	29
20	Suszenie	30
21	Drzwi urządzenia	30
22	Prowadnice.....	32
23	Usuwanie usterek.....	33
24	Utylizacja	34
25	Serwis	35
26	Tak to działa	35
27	INSTRUKCJA MONTAŻU	45
27.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	45



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 4000 metrów 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 mikrofałe 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 13

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

⚠ 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.

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.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ 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 35*

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

1.5 Mikrofale

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy 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 kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt 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 łąpek 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 łąpek kuchennych.

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Funkcja suszenia na najwyższych stopniach mocy w trybie samych mikrofal, dodatkowo

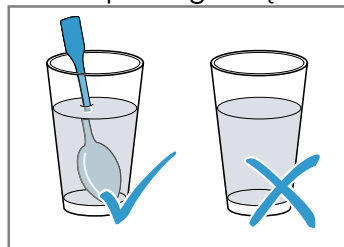
automatycznie uruchamia grzałkę oraz rozgrzewa komorę piekarnika.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsieniu naczynia. Gorący płyn może nagle wykipieć i rozpryskiwać się.

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

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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

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

Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania

trybu samych mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

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

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe.

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

1.6 Termosonda

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

1.7 Funkcja czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
 - ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia. W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.
 - ▶ Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi.
 - ▶ Nie zasłaniać przedniej strony urządzenia.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obszar drzwi staje się bardzo gorący.
- ▶ Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki.
 - ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów.

- ▶ Nigdy nie stosować funkcji czyszczenia do jednoczesnego czyszczenia blach i form z powłoką antyadhezyjną.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalenie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych.

- ▶ Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię.
- ▶ Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas.
- ▶ Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.

- ▶ Nie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

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

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

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

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

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

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

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

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

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
 - ▶ Przed następnym 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 ani nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- ▶ Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.

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

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

2.2 Mikrofalne

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

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

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

Elementy wyposażenia umieszczone bezpośrednio nad sobą generują iskry.

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

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

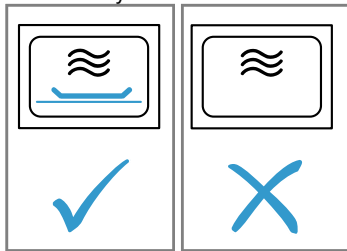
- ▶ Dołączony ruszt pełni funkcję powierzchni do ustawiania.

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

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

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

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Temperatura w komorze piekarnika jest utrzymywana, a urządzenie nie wymaga 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.

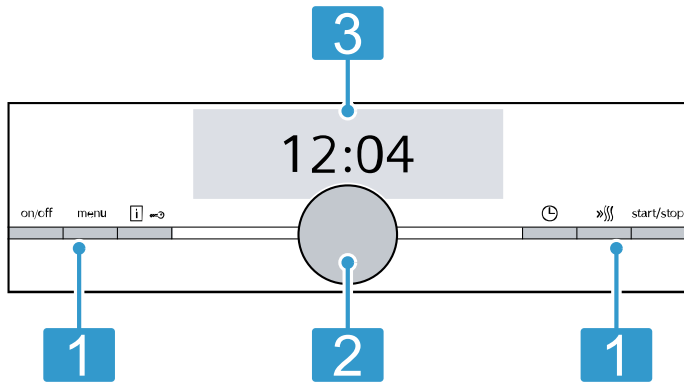
- W ten sposób oszczędzana jest energia potrzebna do rozmrożenia potraw.

4 Poznanawanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

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

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



1 Przyciski

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

2 Przelącznik obrotowy

Przelącznik obrotowy można obracać bez ograniczeń w lewo oraz w prawo. Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać żadaną funkcję, wystarczy lekko nacisnąć odpowiednie pole.

3 Wyświetlacz dotykowy

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

4.2 Przyciski

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

Przycisk	Funkcja	Zastosowanie
on/off	Wł./Wył.	Włączanie lub wyłączanie urządzenia.
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
i ↻	Informacja	Wyświetlanie informacji
i ↻	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
⌚	Funkcje zegara	Krótkie naciśnięcie: włączenie lub przerwanie trybu pracy. Naciśnięcie i przytrzymanie przez ok. 3 sekundy: anulowanie trybu pracy.
»»»»	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania
start/stop	Start/Stop	Włączenie, wstrzymanie lub anulowanie trybu pracy

4.3 Przelącznik obrotowy

Przelącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawięń które są widoczne na wyświetlaczu.

Po osiągnięciu minimalnej lub maksymalnej wartości dla ustawionych wartości, np. temperatury, wartość ta pozostaje na wyświetlaczu. W razie potrzeby zmienić wartość za pomocą przelącznika obrotowego.

W przypadku list np. rodzajów grzania, po przewinięciu do ostatniej wartości pojawia się ponownie wartość pierwsza.

4.4 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawięń.

Wartość, którą można zmienić na wyświetlaczu, jest wyróżniona kolorem.

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina oraz ustawione funkcje zegara.

Linia stopnia zaawansowania

Linia znajduje się poniżej zaznaczonej wartości na wyświetlaczu.

Linia stopnia zaawansowania wskazuje poziom nagrzania urządzenia lub upływ czasu trwania. Linia wypełnia się od lewej do prawej strony.


Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

Odliczanie czasu

Odliczania czasu lub czas trwania dotychczasowego trybu pracy można zobaczyć na pasku stanu w prawym górnym rogu.

W przypadku ustawienia, a następnie skasowania czasu trwania funkcja odliczania czasu wskazuje czas działania uruchomionego urządzenia. Dzięki temu można sprawdzić, jak długo włączony jest dany tryb pracy. Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik kontroli nagrzewania oraz wskaźnik zalegania ciepła wskazują temperaturę w komorze piekarnika. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Za pomocą przycisku  można sprawdzić aktualną temperaturę.

- **Wskaźnik kontroli nagrzewania**
Po włączeniu trybu pracy wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym wszystkie słupki są wypełnione. Wskaźnik kontroli nagrzewania nie pojawia się w przypadku stopni wprowadzonych ustawień, np. stopni mocy grilla.
- **Wskaźnik zalegania ciepła**
Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczne jest ciepło resztkowe w komorze piekarnika. Wskaźnik zalegania ciepła gaśnie przy temp. ok. 60°C.

4.5 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Prowadnice

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

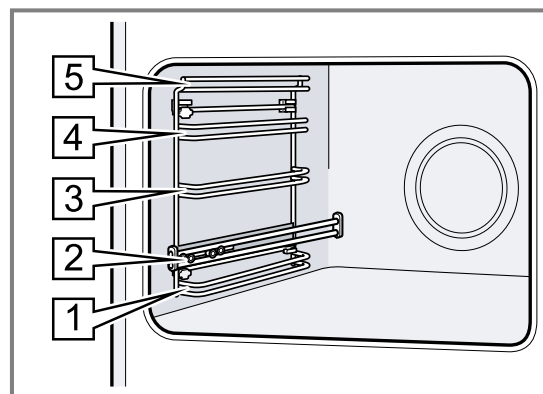
→ "Akcesoria", Strona 13

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

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

Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.

→ "Prowadnice", Strona 32



Oświetlenie

Jedna lub więcej lamp piekarnika oświetla komorę piekarnika.

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

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

Wentylator

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

UWAGA!

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

- Szczelina wentylacyjna musi być odstonięta.

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

Drzwi urządzenia

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

W przypadku trybu Mikrofałe po zamknięciu drzwi należy kontynuować tryb za pomocą *start/stop*.

5 Tryby pracy

Poniżej można zapoznać się z przeglądem trybów pracy i głównych funkcji urządzenia.
Nacisnąć menu, aby otworzyć menu.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Potrawy	Używać zaprogramowanych ustawień umożliwiających przyrządzanie różnych potraw. → "Potrawy", Strona 22
Mikrofale	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. → "Mikrofale", Strona 18
Kombinacja z zastosowaniem mikrofala	Aby skrócić czas gotowania włączyć jednocześnie stosowanie wybranego rodzaju grzania i mikrofala. → "Kombinacja z zastosowaniem mikrofala", Strona 19

Tryb pracy	Zastosowanie
Samoczyszczenie	Samoczyszczenie jest funkcją samoczynnego oczyszczania piekarnika. → "Samoczyszczenie", Strona 28
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe → Strona 25






5.1 Rodzaje grzania











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

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

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

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

Symbol	Rodzaje grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	4D gorące powietrze	30 - 275 °C	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	30 - 300 °C	Tradycyjne pieczenie na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Gorące powietrze eco	30 - 275 °C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-275°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Grzanie górne/dolne eco	30 - 300 °C	Delikatnie gotowanie wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.
	Grill z cyrkulacją powietrza	30 - 300 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.

Symbol	Rodzaje grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	Grill, o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie małych ilości potraw, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30 - 275 °C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Grzanie intensywne	30 - 300 °C	Przyrządzanie potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	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.
	Suszenie	30 - 150°C	Suszenie ziół, owoców lub warzyw.
	Podtrzymywanie ciepła	60 - 100 °C	Podtrzymywanie ciepła potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30 - 70 °C	Podgrzewanie naczyń.
	Funkcja CoolStart	30 - 275°C	Do szybkiego przygotowania produktów mrożonych na wysokości 3. Temperatura ustawiana jest zgodnie z zaleceniami producenta. Stosować maksymalną wartość temperatury podanej na opakowaniu. Czas gotowania/pieczenia ustawić zgodnie z zaleceniami lub krótszy. Nie podgrzewać piekarnika.

5.2 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.

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

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

Uwagi

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

- Aby uniknąć skraplania urządzenie przy mocy mikrofal 600 W i maksymalnie dodatkowo automatycznie włącza grzałkę. Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia.

6 Akcesoria

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

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

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

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

6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia

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

Wyposażenie do trybów z użyciem mikrofal

W trybie samych mikrofal można używać wyłącznie dołączonego rusztu.

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

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących mikrofal.
→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal",
Strona 18


6.2 Funkcja blokady


Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

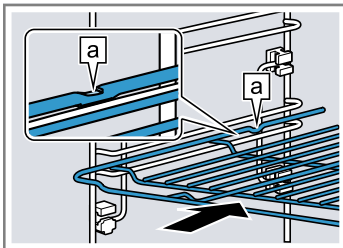
Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, aż zostaną zablokowane. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.


6.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

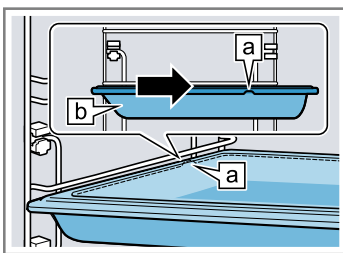
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko wówczas możliwe jest wysunięcie wyposażenia do około połowy bez ryzyka przechylenia.

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


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

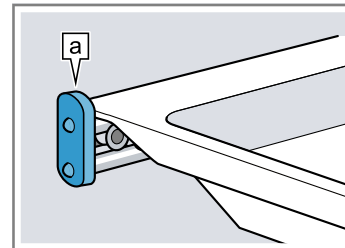


Blacha np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia Wsunąć blachę ukośnym ścięciem  skierowanym w stronę drzwi urządzenia.



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

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



Uwaga: Wysuwane szyny blokują się, gdy są całkowicie wysunięte. Wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

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

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

6.4 Pozostałe elementy wyposażenia

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

www.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 do sieci elektrycznej lub po dłuższej przerwie w zasilaniu należy wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem urządzenia. Może minąć kilka sekund zanim ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.

Ustawianie języka




1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
 2. Nacisnąć .
- ✓ Pojawi się następane ustawienie.

Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić aktualną godzinę.
 2. Nacisnąć .
- ✓ Pojawi się następane ustawienie.

Ustawianie daty


1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień.

2. Nacisnąć .
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny miesiąc.
 4. Nacisnąć .
 5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny rok.
 6. Nacisnąć .
- ✓ Pojawi się następane ustawienie.

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 on/off.
4. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania 4D gorące powietrze 

Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	1 godzina

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 15

- Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

- Po upływie czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
- Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
- Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Włączyć urządzenie przyciskiem on/off.
 - Przycisk on/off jest podświetlony na niebiesko.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens. Następnie pojawia się rodzaj grzania i temperatura.

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 on/off.
 - Podświetlenie nad przyciskiem on/off gaśnie.
- ✓ 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 start/stop.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, odliczany czas i linia nagrzewania.

8.4 Zatrzymanie lub anulowanie trybu pracy

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

- Aby na krótko przerwać tryb pracy:
 - Nacisnąć krótko start/stop.
 - Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć start/stop.
- Aby anulować tryb pracy, nacisnąć on/off.
- ✓ Praca urządzenia zostanie przerwana, a wszystkie ustawienia zresetowane.

8.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Wymaganie: Urządzenie musi być włączone.

- Nacisnąć menu. Otworzy się menu trybów pracy.
- Nacisnąć żądany tryb pracy.

W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.

- Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wybrane ustawienie. W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
- Włączyć za pomocą start/stop.

8.6 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia automatycznie ustawiany jest tryb pracy Rodzaje grzania.

- Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
- Nacisnąć temperaturę.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
- Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania, temperatura i czas trwania/czas pracy urządzenia.
- Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

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

Uwaga: Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.

→ "Funkcje zegara", Strona 16

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

- Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
- Nacisnąć rodzaj grzania.
- Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
 - Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.


Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.
- ✓ Zmiana temperatury zostaje od razu zapisana.

8.7 Wyświetlanie informacji




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

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Jeśli są dostępne, informacje będą wyświetlane przez kilka sekund.

9 Szybkie nagrzewanie

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




Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:

- 4D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie intensywne 



9.1 Ustawianie szybkiego nagrzewania

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

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

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania oraz temperaturę od 100°C.
2. Nacisnąć .
- ✓ Symbol  pojawi się na wyświetlaczu po lewej stronie wartości temperatury.
- ✓ Linia stopnia zaawansowania zaczyna się wypełniać.
3. Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol .
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania




- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu gaśnie symbol .

10 Funkcje zegara

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

10.1 Przegląd funkcji zegara





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

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

10.2 Ustawianie minutnika



Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Alarm można ustawić na 24 godziny zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sy-

gnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

1. Nacisnąć .
- ✓ Otwiera się pole minutnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
- ✓ Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.
- ✓ Z lewej strony na pasku stanu wyświetlany jest symbol  oraz upływ czasu.
- ✓ Minutnik odlicza nastawiony czas.
- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się na krótko odpowiedni komunikat.
3. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
 - Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć, .
 - Aby ponownie nastawić czas odliczany przez minutnik nacisnąć  i ustawić czas za pomocą przełącznika obrotowego.

Zmiana ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili zmienić.

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas odliczany przez minutnik.
3. Potwierdzić za pomocą .

Anulowanie ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili anulować.

1. Nacisnąć .

2. Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas odliczany przez minutnik na zero.
3. Potwierdzić za pomocą ☹.

10.3 Ustawianie czasu

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

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

1. Nacisnąć ☹.
- ✓ Otwiera się menu funkcji zegara.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.

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

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

3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na pasku stanu pojawia się "Zakończono".
4. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć ☹, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Aby ponownie nastawić czas trwania, nacisnąć ☹ i ustawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.
 - Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania, nacisnąć start/stop.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
3. Następnie dwukrotnie nacisnąć start/stop.

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas trwania na zero.
3. – Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania, nacisnąć start/stop.
Wyświetlacz wskazuje ustawiony rodzaj grzania i temperaturę.

10.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury lub stopnia mocy grzania.
 - Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
1. Nacisnąć ☹.
 2. Nacisnąć →.
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć czas zakończenia.
 4. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Na pasku stanu pojawia się informacja, o której włączy się tryb pracy. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
 - ✓ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać, a na pasku stanu odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na pasku stanu pojawia się odpowiedni komunikat.
 5. Po upływie czasu trwania:
 - Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć ☹.
 - Aby ponownie nastawić czas trwania, nacisnąć ☹ i ustawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.
 - Aby kontynuować pracę bez określenia czasu trwania, nacisnąć start/stop.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Anulowanie czasu zakończenia

Ustawiony czas zakończenia można zmienić wyłącznie, gdy piekarnik jest przestawiony na tryb czuwania.

1. Nacisnąć ☹.
- ✓ Otwiera się menu funkcji zegara.
2. Nacisnąć →.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego całkowicie zresetować czas zakończenia.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

Zmiana czasu zakończenia

Ustawiony czas zakończenia można zmienić wyłącznie, gdy piekarnik jest przestawiony na tryb czuwania.

1. Nacisnąć ☹.
- ✓ Otwiera się menu funkcji zegara.
2. Nacisnąć "→ Koniec".
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas zakończenia.
4. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.

11 Mikrofałe

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

11.1 Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał

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

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

Możliwość stosowania w trybie mikrofał

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

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał

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

→ "Mikrofałe", Strona 7

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

Naczynia i wyposażenie w trybie MikroKombi

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

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

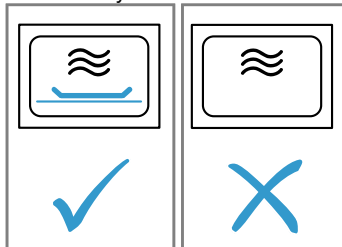
Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

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

UWAGA!

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 oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

1. Wstawić do komory piekarnika 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 mikrofales.
- Jeśli naczynie jest gorące lub powoduje iskrzenie, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofales.

11.2 Nastawianie mikrofales

Uwagi

- Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofales:
 - → "Bezpieczeństwo", Strona 2
 - → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 7
 -
 - → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofales", Strona 18
- Aby uniknąć kondensacji, urządzenie automatycznie włącza element grzewczy w przypadku stosowania mikrofales o mocy 600 W i max. Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia. Funkcję suszenia można wyłączyć w ustawieniach podstawowych.
 - "Ustawienia podstawowe", Strona 25

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
1. Nacisnąć menu .
 2. W menu trybów pracy wybrać "Mikrofales".
 3. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofales.
 4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
 5. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Tryb mikrofales zostaje uruchomiony, a na wyświetlaczu widoczny jest odliczany czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 6. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić moc mikrofales i czas trwania.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
 7. Jeśli w ustawieniach podstawowych wyłączono funkcję suszenia w trybie mikrofales, należy osuszyć komorę piekarnika.
 - "Suszenie", Strona 30

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

- "Ustawienia podstawowe", Strona 25

Zmiana mocy mikrofales

W przypadku zmiany mocy mikrofales następuje zresetowanie czasu trwania.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.

Aktualny poziom mocy mikrofales jest zaznaczony kolorem.

2. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofales.
3. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Po uruchomieniu trybu mikrofales można bezpośrednio zmienić ustawiony czas trwania.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.






11.3 Kombinacja z zastosowaniem mikrofales

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

Możliwe poziomy mocy mikrofales:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Możliwe rodzaje grzania:

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

Nastawianie kombinacji z zastosowaniem mikrofales

Uwaga:

Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofales:

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
 - → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 7
 -
 - → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofales", Strona 18
1. Nacisnąć menu.
 2. W menu trybów pracy wybrać opcję "Kombinacja z zastosowaniem mikrofales".
 - ✓ Proponowane są ustawienia "Rodzaj grzania", "Temperatura", "Moc mikrofales" i "Czas trwania".
 3. Nacisnąć żadaną funkcję.
 4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądane wartości.
 5. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na panelu stanu pojawia się odpowiedni komunikat.
 6. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić żadaną kombinację.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Zmiana temperatury

Po uruchomieniu trybu MikroKombi można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

1. Nacisnąć temperaturę.
 2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana ustawionego czasu trwania

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

1. Nacisnąć "Czas trwania".
 2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana mocy mikrofal

Po uruchomieniu trybu MikroKombi można bezpośrednio zmienić ustawioną moc mikrofal.

1. Nacisnąć moc mikrofal.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawioną moc mikrofal.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana rodzaju grzania

W przypadku zmiany rodzaju grzania, zmienia się temperatura, a czas trwania zostaje zresetowany.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
2. Nacisnąć Rodzaje grzania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.
4. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.








12 Termosonda

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

12.1 Odpowiednie rodzaje grzania do stosowania z termosondą

Tylko określone rodzaje grzania umożliwiają korzystanie z termosondy.

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

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

12.2 Wkładanie termosondy

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

UWAGA!

Termosonda może ulec uszkodzeniu.

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

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

- ▶ Termosondę należy całkowicie włożyć w potrawę.

1. Włożyć termosondę w potrawę.

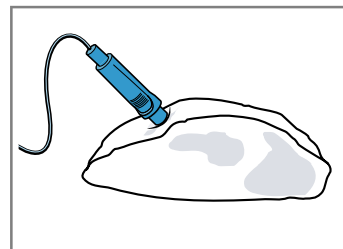
Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby co najmniej środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Cienkie kawałki mięsa

Umieścić termosondę z boku w najgrubszym miejscu mięsa.

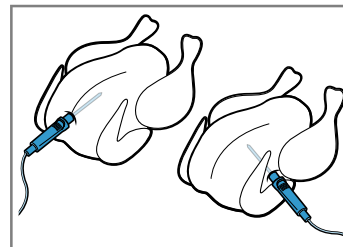
Grube kawałki mięsa

Włożyć termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.



Drób

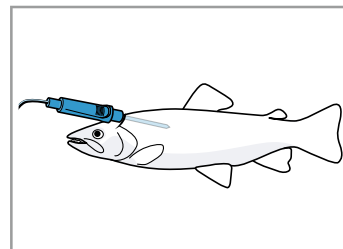
Termosondę włożyć do oporu w najgrubsze miejsce drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie.



Obrócić drób i położyć na ruszcie piersią do dołu.

Ryby

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



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

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

Uwagi

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

12.3 Wprowadzanie ustawień termosondy

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

Wymagania

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

1. W menu trybów pracy wybrać "Rodzaje grzania", "Kombinacja z zastosowaniem mikrofal" lub "Potrawy".
2. W różnych menu nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy . W menu trybu pracy "Potrawy" ustawić temperaturę wewnątrz potrawy pod "dopasować".
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę wewnątrz potrawy. Ustawić temperaturę komory piekarnika tak, aby była co najmniej o 10°C wyższa od temperatury wewnątrz potrawy. Nie ustawiać temperatury komory piekarnika powyżej 250°C.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas, który wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy oraz wprowadzone ustawienia.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest żądana temperatura oraz temperatura wewnątrz potrawy. Aktualną temperaturę lub temperaturę wewnątrz potrawy można zobaczyć na linii stopnia zaawansowania, która znajduje się poniżej zaznaczonej wartości. Dokładną temperaturę wewnątrz potrawy można wywołać przez naciśnięcie .
 - ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.
5. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!** Komora piekarnika, wyposażenie i termosonda są bardzo gorące.
 - ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia i termosondy z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnątrz potrawy:

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

Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.
 - ✓ Zmiana temperatury zostaje od razu zapisana.

2. Aby zmienić temperaturę wewnątrz potrawy, nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy i zmienić jej wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
 - ✓ Temperatura wewnątrz potrawy zostaje od razu zapisana.

Zmiana temperatury w trybie Potrawy

Po rozpoczęciu pracy można zmienić ustawioną temperaturę.

1. Nacisnąć start/stop.
2. Nacisnąć "Dopasuj".
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę w komorze piekarnika.
4. Nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy.
6. Nacisnąć start/stop.
 - ✓ Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
2. Nacisnąć rodzaj grzania.
3. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.

12.4 Temperatura wewnątrz potrawy w przypadku różnych produktów spożywczych

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

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

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

Wołowina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55 - 62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65 - 75

Cielęcina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75 - 80
Pieczeń cielęca, łopatka	75 - 80
Udziec cielęcy	85 - 90

Jagnięcina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Udziec jagnięcy, różowy	60 - 65

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

Ryby	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Ryba, w całości	65 - 70
Filet rybny	60 - 65

Inne	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80 - 90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65 - 75

13 Potrawy

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

13.1 Naczynia

Rezultat gotowania zależy od właściwości oraz wielkości naczynia.

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

Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów:

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

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

→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal", Strona 18

13.2 Ustawienia potraw

W celu optymalnego przyrządzenia potraw urządzenie wykorzystuje różne ustawienia.


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

Porady i wskazówki dotyczące ustawień

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

- Odpowiednia wysokość wsunięcia

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

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

Programy

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

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

Zalecane ustawienia

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

Ustawioną temperaturę i czas trwania można dopasować.

Termosonda

W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy.

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

→ "Termosonda", Strona 20

Czujnik pieczenia

Niektóre potrawy są pieczone w urządzeniu automatycznie przy użyciu czujnika pieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się □. Nie trzeba wprowadzać dodatkowych ustawień.

Przestrzegać informacji dotyczących czujnika pieczenia.

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

Potrawy przyrządzane przy użyciu mikrofal

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

Przestrzegać informacji dotyczących mikrofal.

→ "Mikrofałe", Strona 18

13.3 Przegląd potraw

Po wywołaniu trybu pracy można sprawdzić na urządzeniu dostępność poszczególnych potraw.

Potrawy są posortowane według kategorii i rodzaju potrawy.

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

13.4 Potrawy przyrządzane przy użyciu czujnika pieczenia

Po dokonaniu wyboru potrawy, która umożliwia stosowanie czujnika pieczenia, urządzenie reguluje proces pieczenia w pełni automatycznie.

Czujnik pieczenia monitoruje proces pieczenia w komorze piekarnika, a urządzenie samoczynnie reguluje ustawienia.

Urządzenie piecze automatycznie następujące potrawy przy użyciu czujnika pieczenia.

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

Odpowiednie formy do pieczenia

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

UWAGA!

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

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

13.5 Wprowadzanie ustawień potrawy

Uwaga: Po uruchomieniu nie można zmienić ani przebiegu procesu przyrządzania potrawy oraz wprowadzonych ustawień.

Wymaganie: Przed uruchomieniem trybu pracy komora piekarnika musi ostygnąć.

1. Nacisnąć menu .
2. W menu trybów pracy wybrać "Potrawy".
- ✓ Pojawia się pierwsza proponowana potrawa.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną kategorię.
4. Nacisnąć "Dalej".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną potrawę.
6. Nacisnąć "Dalej".
7. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną potrawę.
8. Nacisnąć "Dalej".
9. W razie potrzeby dopasować ustawienia.

- W przypadku niektórych potraw można dopasować temperaturę, czas trwania lub czas zakończenia, naciskając "dopasować".
 - W przypadku niektórych potraw można ustawić wagę bezpośrednio za pomocą przełącznika obrotowego.
10. W celu uzyskania informacji na temat wyposażenia i wysokości wsunięcia nacisnąć "Rada".
11. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania. Linia nagrzewania nie pojawia się.
 - ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
12. Po upływie czasu trwania:
- Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Niektóre potrawy można w razie potrzeby dogotować.
→ "Dogotowywanie", Strona 24
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Dogotowywanie

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


1. Jeśli potrawa nie będzie dogotowywana, nacisnąć "Wyłączanie" i wyłączyć urządzenie za pomocą .
2. W celu dogotowania potrawy nacisnąć "Dogotowywanie".
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania.
3. W razie potrzeby zmienić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Ponownie pojawia się wskazówka dotycząca dogotowywania.
5. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W celu ponownego dogotowania potrawy nacisnąć "Dogotowywanie".
 - Gdy potrawa jest gotowa, nacisnąć "Wyłączanie" i wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.



14 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

14.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

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

- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.
 - ✓ Symbol  pojawia się na pasku stanu zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu.
2. Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

15 Ustawienie szabasowe

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


15.1 Włączenie ustawienia szabasowego


Uwagi

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

Wymaganie: Ustawienie szabasowe jest aktywowane w ustawieniach podstawowych.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 25

1. Ustawić rodzaj grzania Ustawienie szabasowe  za pomocą przełącznika obrotowego.

2. Nacisnąć temperaturę.
Temperatura jest wstępnie ustawiona na 85°C.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
4. Nacisnąć .
Czas jest wstępnie ustawiony na 25 godzin.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
Nie można przesunąć czasu zakończenia.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
7. Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że praca została zakończona. Urządzenie przestaje grzać i reaguje ponownie tak, jak zwykle poza ustawieniami szabasowymi.
 - Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

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

16 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

16.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu.
Godzina	Godzina w formacie 24 h.
Data - dzień	Ustawianie aktualnego dnia
Data - miesiąc	Ustawianie aktualnego miesiąca
Data - rok	Ustawianie aktualnego roku
Dźwięk sygnału	Krótki czas trwania Średni czas trwania ¹ Długi czas trwania
Głośność	5 stopni
Dźwięk klawiszy	Wł. Wył. ¹
Jasność wyświetlacza	5 stopni
Wskazanie godziny	Wył. Cyfrowe + data ¹ Analogowe
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł. ¹
Automatyczna kontynuacja (dotyczy tylko trybu pracy Mikrofałe)	Trybu mikrofal nie kontynuować automatycznie ¹ Po zamknięciu drzwi
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków ¹ Blokada drzwi + blokada przycisków
Po włączeniu	Menu główne Rodzaje grzania ¹ Mikrofałe Kombinacja z zastosowaniem mikrofal Potrawy

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Ostrzeżenie blacha do pieczenia MF	Wskazania ¹ Nie wyświetlać
Przyciemnienie w nocy	Wył. ¹ Wł.
Logo marki	Wskazania ¹ Nie wyświetlać
Suszenie w trybie mikrofal	Wł. ¹ Wł. ¹
Praca wentylatora po wyłączeniu	Zalecane ustawienie ¹ Minimalne ustawienie
Teleskopowy system wysuwania blach	Doposażony ¹ Niedoposażony
Ustawienie szabasowe	Wł. Wył. ¹
Ustawienie fabryczne	Przywrócić

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

16.2 Zmiana ustawień podstawowych

1. Nacisnąć on/off .
2. Nacisnąć menu .
- ✓ Otworzy się menu trybów pracy.
3. Wybrać tryb pracy "Ustawienia".
- ✓ Pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
4. Za pomocą ✓ przechodzić do różnych ustawień.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
6. Nacisnąć menu .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są zmiany "Zapisz" lub "Odrzuć".
7. Nacisnąć żądaną zmianę.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

1. Nacisnąć menu .
2. Nacisnąć "Odrzuć".
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

17 Czyszczenie i pielęgnacja

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

17.1 Środek czyszczący

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.

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 28

Front urządzenia

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

Drzwi urządzenia

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

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

Komora piekarnika

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem Roztwór octu w wodzie Środek do czyszczenia piekarników 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia.</p> <p>Uwagi</p> <ul style="list-style-type: none"> Najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie funkcji czyszczenia. → "Samoczyszczenie", Strona 28 Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.
Osłona żarówki piekarnika	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem 	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>Uwaga: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 32</p>
System wysuwania blach	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki.</p> <p>Aby nie usunąć warstwy smaru, przeprowadzać czyszczenie bez wysuwania szyn.</p> <p>Nie myć w zmywarce.</p> <p>Uwaga: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować system wysuwania blach. → "Prowadnice", Strona 32</p>
Wyposażenie	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem Środek do czyszczenia piekarników 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej.</p> <p>Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.</p>
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> Gorąca woda z detergentem 	<p>W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki.</p> <p>Nie myć w zmywarce.</p>

17.2 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 26

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

18 Samoczyszczenie

Funkcja samoczyszczenia umożliwia uzyskanie efektu zbliżonego do samoczynnego oczyszczania komory piekarnika.

Czyścić komorę piekarnika przy użyciu "Samoczyszczenie" co 2 - 3 miesiące. W razie potrzeby z "Samoczyszczenie" można korzystać częściej. "Samoczyszczenie" zużywa ok. 2,5 - 4,7 kilowatogodzin.

18.1 Przygotowanie urządzenia do funkcji czyszczenia

W celu uzyskania dobrego rezultatu czyszczenia i uniknięcia szkód należy dokładnie przygotować urządzenie.

⚠ 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.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi.
- ▶ Nie zasłaniać przedniej strony urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obszar drzwi staje się bardzo gorący.

- ▶ Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczynia. Podczas czyszczenia urządzenia można jednocześnie czyścić prowadnice wraz z systemami wysuwania blach.
2. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika i prowadnic.

3. Drzwi urządzenia od wewnątrz i krawędzie komory piekarnika w obszarze uszczelki drzwi należy czyścić miękką ściereczką oraz wodą z detergentem. Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki drzwi. Silne zabrudzenia na wewnętrznej szybie drzwi usunąć za pomocą środka do czyszczenia piekarnika.
4. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta (nie dotyczy prowadnic).

18.2 Wprowadzanie ustawień samoczyszczenia

W trakcie trwania czyszczenia wietrzyć kuchnię.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalenie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych.

- ▶ Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię.
- ▶ Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas.
- ▶ Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.

- ▶ Nie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczeekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczeekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Wymaganie: → "Przygotowanie urządzenia do funkcji czyszczenia", Strona 28.

1. Nacisnąć menu .
2. W menu trybów pracy wybrać "Samoczyszczenie".
3. Ustawić żądany stopień czyszczenia za pomocą przełącznika obrotowego.

Stopień czyszczenia	Poziom czyszczenia	Czas trwania w godzinach
1	Lekko	Ok. 1:15
2	Średni	Ok. 1:30
3	Wysoki	Ok. 2:00

W przypadku cięższych lub starszych zanieczyszczeń wybrać wyższy stopień czyszczenia.

Nie można zmienić czasu trwania.

4. Nacisnąć start/stop .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed włączeniem funkcji czyszczenia.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Funkcja czyszczenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu. Linia nagrzewania nie pojawia się.
- ✓ Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki urządzenia blokują się po przekroczeniu określonej temperatury w komorze piekarnika.
- ✓ Po zakończeniu czyszczenia rozlega się sygnał, a widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
6. Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off. Gdy urządzenie wystarczająco ostygnie, drzwiczki urządzenia odblokują się i zgaśnie .
7. → "Po zakończeniu funkcji czyszczenia zapewnić gotowość urządzenia do pracy", Strona 29.

18.3 Po zakończeniu funkcji czyszczenia zapewnić gotowość urządzenia do pracy

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Popiół pozostały w komorze piekarnika, na przewodnicach oraz na drzwiach urządzenia wytrzeć wilgotną ściereczką.
3. Systemy wysuwania blach kilkakrotnie wyciągnąć i wsunąć.
W trakcie trwania funkcji czyszczenia na systemach wysuwania blach mogą powstawać przebarwienia. Przebarwienia nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia.
4. Usuwać białe osady za pomocą kwasu cytrynowego.

Uwaga: Białe osady na powierzchniach emaliowanych mogą być spowodowane przez większe zanieczyszczenia. Te pozostałości produktów spożywczych nie stanowią zagrożenia. Osady nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia.

Uwaga: W trakcie trwania funkcji czyszczenia powstają przebarwienia na ramie po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia. Przebarwienia nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia. Przebarwienia można usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

19 Funkcja wspomaganie czyszczenia humidClean

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



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.

Wymaganie: Komora piekarnika całkowicie ostygła.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Wymieszać 0,4 l wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika.
Nie używać wody destylowanej.
3. Nacisnąć on/off.
- ✓ Pojawia się rodzaj grzania i temperatura.
4. Ustawić rodzaj grzania grzanie dolne  za pomocą przełącznika obrotowego.
5. Nacisnąć temperaturę.
6. Ustawić temperaturę na 80°C za pomocą przełącznika obrotowego.
7. Nacisnąć .
8. Ustawić czas trwania na 4 minuty za pomocą przełącznika obrotowego.

9. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Na pasku stanu pojawia się tekst komunikatu.
10. Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off i odczekać ok. 20 minut, aż komora piekarnika ostygnie.

19.2 Czyszczenie końcowe komory piekarnika

UWAGA!

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

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

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

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

20 Suszenie

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

UWAGA!

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

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

20.1 Osuszanie komory piekarnika

Komorę piekarnika można osuszyć ręcznie lub zastosować funkcję suszenia.

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wodę w komorze piekarnika.
4. Osuszyć komorę piekarnika.

- W celu ręcznego osuszenia komory piekarnika należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia na 1 godzinę.
- Aby użyć funkcji suszenia, należy ją ustawić.
→ "Nastawianie suszenia", Strona 30

Nastawianie suszenia

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wytrzeć wilgoć z dna komory.
3. Nacisnąć menu.
4. W menu trybów pracy nacisnąć Suszenie. Czas trwania jest ustawiony na 10:00 min i nie można go zmienić.
5. Nacisnąć start/stop, aby uruchomić funkcję suszenia.
- ✓ Urządzenie zaczyna się suszyć i odliczany jest czas trwania.
6. Po upływie czasu trwania:
 - Na wyświetlaczu pojawia się tekst komunikatu.
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

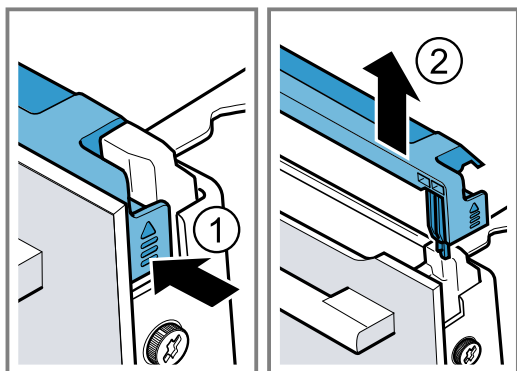
21 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

21.1 Zdejmowanie nakładki drzwi

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

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę drzwi po lewej i po prawej stronie.
3. Zdjąć nakładkę drzwi i ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



21.2 Demontaż szczyt w drzwiach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

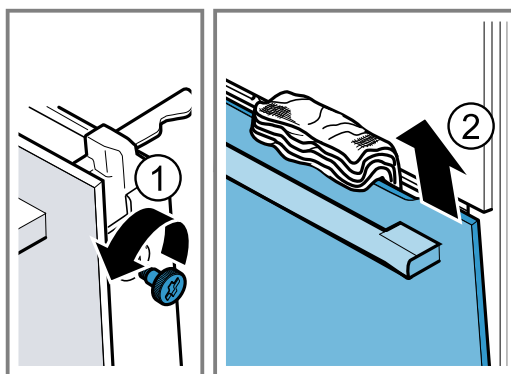
- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych

skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię. Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się.

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

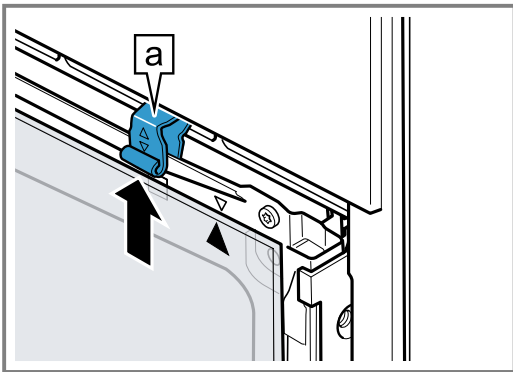
Wymaganie: Nakładka drzwi została zdjęta.

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



3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Przednią szybę wyciągnąć do góry.
5. Przednią szybę położyć na płaskiej powierzchni uchwytem do dołu.

6. Środkową szybę docisnąć ręką do urządzenia, naciskając jednocześnie lewe i prawe mocowanie [a] do góry. Nie zdejmować mocowań [a].



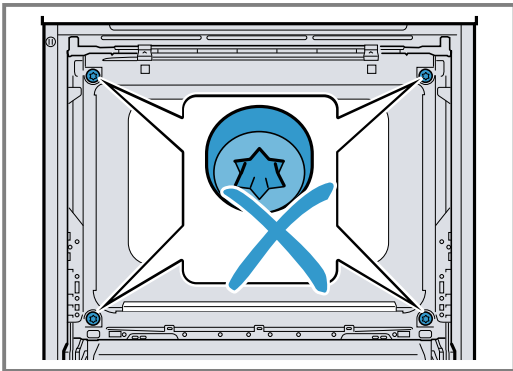
7. Wyjąć szybę środkową.

8. **⚠ 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!

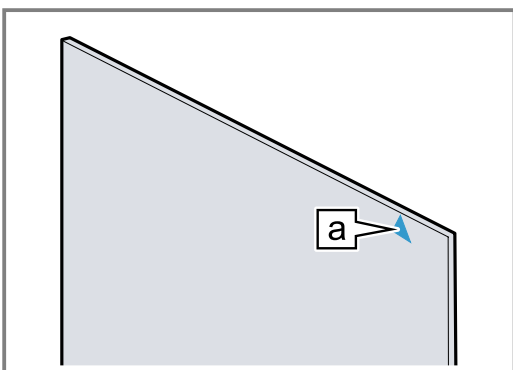
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

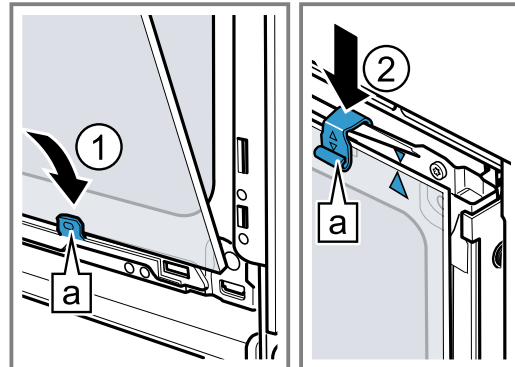
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

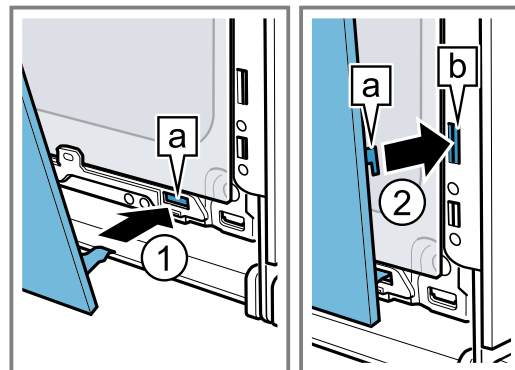
1. Obracać szybę środkową, aż strzałka [a] znajdzie się na górze po prawej stronie.



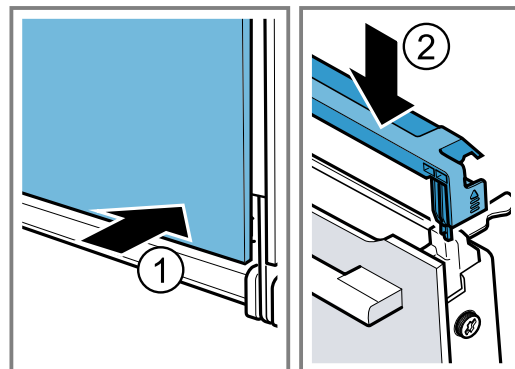
2. Środkową szybę nasadzić na dolne mocowania, [a] docisnąć ① na górze i przytrzymać.
3. Lewe oraz prawe mocowanie [a] nacisnąć w dół, aż środkowa szyba zostanie zablokowana ②.



4. Przednią szybę przednią umieścić w lewym oraz w prawym mocowaniu [a] ①.
5. Przednią szybę dociskać do urządzenia, aż lewy i prawy zaczepek [a] znajdą się naprzeciwko uchwytu [b] ②.



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



10. 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.

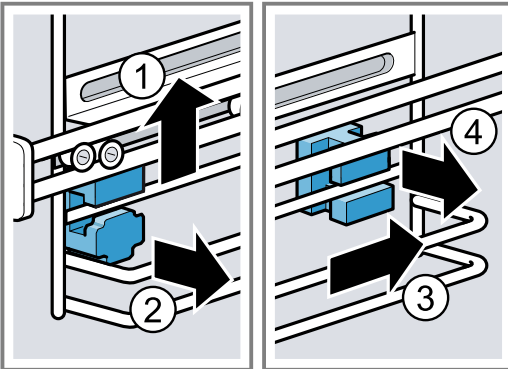
22.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Prowadnice mocno się nagzewają

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

1. Prowadnicę unieść z przodu ① i zdjąć ②.
2. Pociągnąć prowadnicę do tyłu ③ i wyjąć ④.



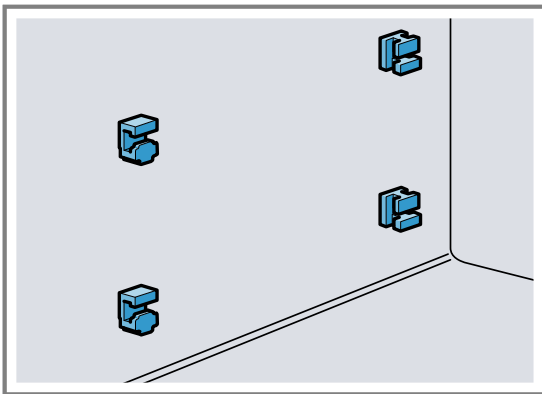
3. Wyczyścić prowadnicę.
→ "Środek czyszczący", Strona 26

22.2 Montaż mocowań

Jeżeli prowadnice zostaną zdjęte, mocowania mogą wypaść.

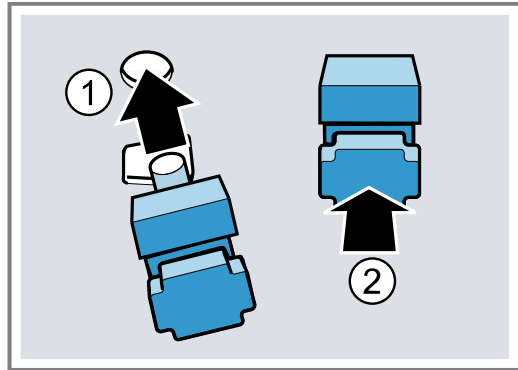
Uwaga:

Mocowania z przodu i z tyłu różnią się.

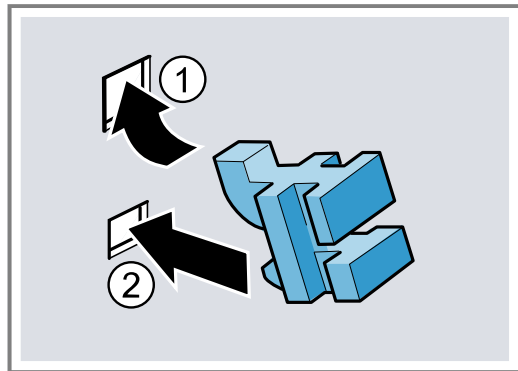


1. Mocowania przednie z hakami u góry włożyć w okrągły otwór i ustawić pod kątem ①.

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



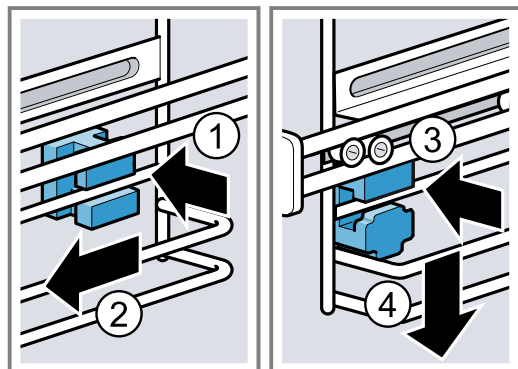
3. Tylne mocowania z hakami zawiesić w górnym otworze ① i wcisnąć w dolny otwór ②.



22.3 Zawieszanie prowadnic

Uwagi

- Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.
 - Dopilnować, aby w przypadku obu prowadnic możliwe było ich wyciągnięcie do przodu.
1. Włożyć prowadnicę tylną u góry i u dołu w mocowanie ① i pociągnąć do przodu ②.
 2. Zawiesić prowadnicę z przodu ③ i nacisnąć w dół ④.



23 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.




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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną 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.	Uszkodzony bezpiecznik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Na wyświetlaczu pojawia się „Język polski”.	Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. → <i>"Pierwsze uruchomienie urządzenia", Strona 14</i>
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje zatrzymany.	Zakłócenie działania <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wezwać serwis. → <i>"Serwis", Strona 35</i> Możliwe są różne przyczyny. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić informacje, które pojawiają się na wyświetlaczu. → <i>"Wyświetlanie informacji", Strona 16</i>
Urządzenie nie grzeje, na wyświetlaczu pojawia się "tryb demo jest włączony".	Urządzenie jest w trybie demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Wyłączyć tryb demo w ciągu 3 minut w → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25.</i> Przerwa w dostawie prądu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Po przerwie w dostawie prądu jeden raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia. ✓ Urządzenie dokona samokontroli i będzie gotowe do pracy.
Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca".	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Począkać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25</i>
Nie można otworzyć drzwi urządzenia.	Funkcja czyszczenia blokuje drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się  . <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie i na wyświetlaczu  zgaśnie. Zabezpieczenie przed dziećmi blokuje drzwi urządzenia. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku . → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 24</i> Blokadę można wyłączyć w ustawieniach podstawowych. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25</i>

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
W trybie samych mikrofala komora piekarnika staje się gorąca.	Włączona jest funkcja suszenia.
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Lampka LED jest uszkodzona. Uwaga: Nie zdejmować pokrywy szklanej. ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 35
Upłynął maksymalny czas pracy.	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. Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy. 1. Aby kontynuować pracę, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off. 2. Następnie włączyć urządzenie za pomocą on/off i ustawić żądany tryb. Wskazówka: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, należy ustawić czas trwania.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E", np. D0111 lub E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znikną. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 35
Rezultat gotowania jest niezadowolający.	Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie. Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych. ▶ Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości. Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć na naszej stronie internetowej www.siemens-home.bsh-group.com .

24 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

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

25 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

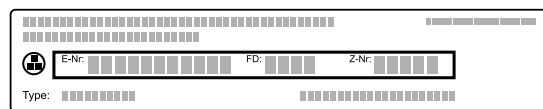
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

26 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.

26.1 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. Wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po rozgrzaniu.
- Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

26.2 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie

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

UWAGA!

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

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

Wysokości wsunięcia

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

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

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

Należy zastosować rodzaj grzania 4D gorące powietrze.

Uwagi

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

26.3 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. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ podanego czasu.
- Używając termosondy można piec artykuły spożywcze z wyjątkową precyzją. Należy uwzględnić istotne informacje umożliwiające prawidłowe stosowanie.
→ Strona 20

Pieczenie na ruszcie

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

- Należy piec kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Pieczone produkty układać bezpośrednio na ruszcie.
- Aby zebrać skapujący płyn, wsunąć brytfankę uniwersalną o jeden poziom niżej pod ruszt.
- W zależności od wielkości i rodzaju pieczeni wlać do brytfanki uniwersalnej maksymalnie $\frac{1}{2}$ 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 ująć 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.

- 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.

26.4 Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

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

Wskazówki ogólne

- Czas gotowania/pieczenia w przypadku przyrządzenia potraw z zastosowaniem mikrofal zależy od masy całkowitej.
W celu przygotowania ilości innej niż podana należy kierować się zasadą: **Podwójna ilość wymaga prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania/pieczenia.**
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.
- W głównej części instrukcji zamieszczone są informacje o tym, w jaki sposób ustawić mikrofałe oraz tryb kombi.
 - "Kombinacja z zastosowaniem mikrofal", Strona 19
 - "Mikrofałe", Strona 18

Gotowanie lub duszenie z zastosowaniem mikrofal

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych.
- Do wszystkich produktów zbożowych, np. ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką. Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Płyny należy dodawać zgodnie z informacjami podanymi w zalecanych ustawieniach.
- Umyć produkty spożywcze i nie suszyć. Dodać do potrawy 1-3 łyżki stołowe wody lub soku z cytryny.
- Potrawy układać płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.

- Sól i przyprawy należy stosować oszczędnie. Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal pozwala w dużej mierze zachować ich naturalny smak.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawę należy odstawić na 2-3 minuty.

26.5 Przygotowywanie produktów mrożonych

- Nie używać produktów mrożonych, które są bardzo oblodzone.

26.7 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

Zalecane ustawienia dla różnych potraw

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

¹ Nagrząć urządzenie.

² W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

- Usunąć lód.
- Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje również po upieczeniu.

26.6 Przygotowywanie dań gotowych

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

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 3 poziomy	1x Brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Chleb, pieczony na blasze, 750 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Forma prostokątna	2		200 - 210	-	35 - 45
Chleb pita	Brytfanka uniwersalna	3		250 - 270	-	20 - 25
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia	Blacha do pieczenia	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Forma do tarty , Blacha czarna	1		190 - 210	-	40 - 50
Quiche	Forma do tarty , Blacha czarna	3		190 - 210	-	30 - 40
Podplomyk	Brytfanka uniwersalna	3		280 - 300 ¹	-	10 - 18
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200 - 220	-	30 - 50
Zapiekanek pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		200 - 210	180	20 - 25
Zapiekanek ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160 - 190	-	50 - 70
Zapiekanek ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		170 - 190	360	20 - 25

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

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Ruszt	2		200 - 220	-	60 - 70
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Naczynie z pokrywką	2		230 - 250	360	25 - 35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220 - 230	-	30 - 35
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 210	360	20 - 30
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2		160 - 180	-	120 - 150
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2		170 - 190	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180 - 190	-	110 - 130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		220 - 240	360	55 - 65
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 200	-	120 - 140
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210 - 220	-	40 - 50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240 - 260	90	30 - 40
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200 - 220	-	130 - 160
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200 - 220	-	140 - 160
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		240 - 260	180	30 - 40
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	25 - 30
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170 - 190	-	50 - 80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Pieczeń rzymska, 1 kg + 20 ml wody	Naczynie bez pokrywki	2		170 - 190	360	30 - 40
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170 - 190	-	20 - 30
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	3		2	90	15 - 20
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6 - 10 ²
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Brytfanka uniwersalna	3		200 - 220	360	15 - 20
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	12 - 15 ²
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16

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

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Proso całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Polenta lub kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6 - 8 ²

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

Desery

Przygotowywanie popcornu z zastosowaniem mikrofal

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

1. Użyć żaroodpornego, płaskiego naczynia szklanego, np. pokrywki formy do zapiekanek. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
2. Torebkę z popcornem włożyć do naczynia zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
4. W zależności od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.
5. Aby nie dopuścić do przypalenia się popcornu, po upływie 1½ min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem.

6. Torebkę z popcornem ponownie włożyć do piekarnika i kontynuować prażenie.
7. Gdy co 2-3 sekundy słychać odgłosy pękania popcornu, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć torebkę z popcornem z piekarnika.
8. Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

Przygotowywanie jogurtu

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

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

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

¹ W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

² Położyć na naczynie zamknięty woreczek.

26.8 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania

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

Powolne gotowanie

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

Powolne gotowanie drobiu lub mięsa

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

Wymaganie: Komora piekarnika jest zimna.

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

Zalecane ustawienia dla wolnego gotowania

Potrava	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Czas ob-smażania w min	Rodzaj grzania → Strona 11	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Pierś kaczki, różowa po 300 g	Naczynie bez pokrywki	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filet wołowy, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 ¹	30 - 50
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Nagrząć urządzenie.

Rozmrażanie

Rozmrażanie potraw mrożonych w urządzeniu.

Wskazówki dotyczące procesu rozmrażania

- Tryb pracy "Mikrofałe" 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

Potrava	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → Strona 11	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Butki	Ruszt	2		140 - 160	90	2 - 4
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

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

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

Podgrzewanie przy użyciu mikrofal

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

Wskazówki dotyczące podgrzewania potraw przy użyciu mikrofal

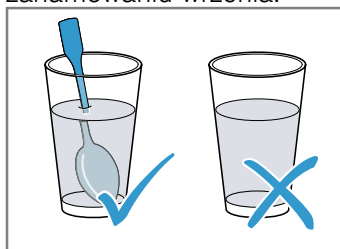
- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzaniu odstawić potrawę na 1-2 minuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.
- W przypadku podgrzewania pokarmów dla dzieci należy zwrócić uwagę na następujące punkty:
 - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawiać na ruszcie.
 - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać pokarm dla dziecka.
 - Koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Po zakończeniu podgrzewania wytrzeć komorę piekarnika do sucha.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest

osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć 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 ogrzewania przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Podgrzewanie napojów, 200 ml	Naczynie bez pokrywki	2		-	900	1 - 3 ¹
Podgrzewanie pokarmów dla dzieci, np. butelek z mlekiem, 150 ml	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	1 - 3 ¹

¹ Dobrze wymieszać potrawę.

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

¹ Dobrze wymieszać potrawę.

Podtrzymywanie ciepła

Wskazówki dotyczące podtrzymywania ciepła potraw

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

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

26.9 Potrawy testowe

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













Pieczenie

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3

Blacha do pieczenia: wys. 1
 – Formy ustawione na ruszcie:
 Pierwszy ruszt: wys. 3
 Drugi ruszt: wys. 1

- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:
 - Blacha do pieczenia: wys. 5
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3
 - Blacha do pieczenia: wys. 1
- Biszkopt na wodzie
 - W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownicę ustawić na rusztach z przesunięciem jedna nad drugą.


Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 11</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 ¹	20 - 30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150 ¹	25 - 35
Ciastka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		150 ¹	25 - 35
Ciastka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		140 ¹	35 - 45
Ciastka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	4+3+1		140 ¹	35 - 45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

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

² Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania


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

¹ Nie nagrzewać urządzenia.

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

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

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu mikrofal

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

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal

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

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

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

¹ Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

27 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.

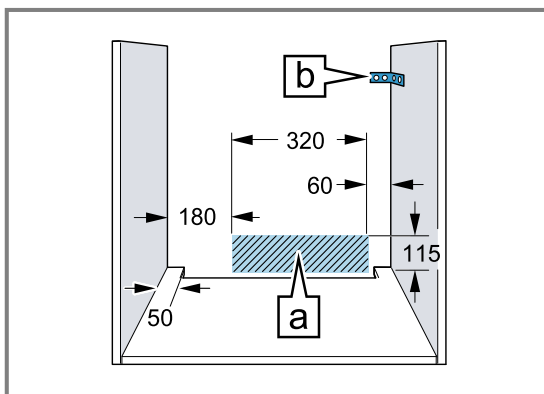


27.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

- Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.
- Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych i otworów ssących.
- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Nie używać uchwytu drzwi do transportu lub montażu.

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95 °C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70 °C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakresowanym 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 niezaprobowanych adapterów stanowi poważne zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki, należy się skontaktować z serwisem.
- ▶ Używać tylko zaprobowanych przez producenta adapterów.

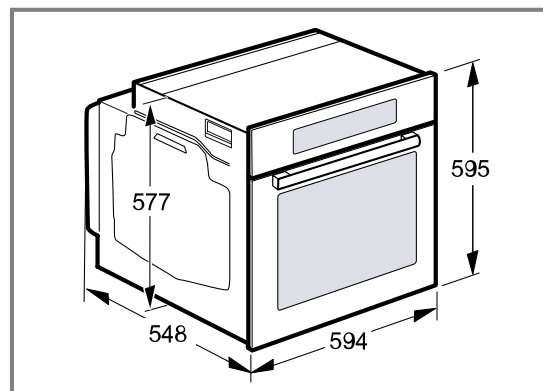
UWAGA!

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.

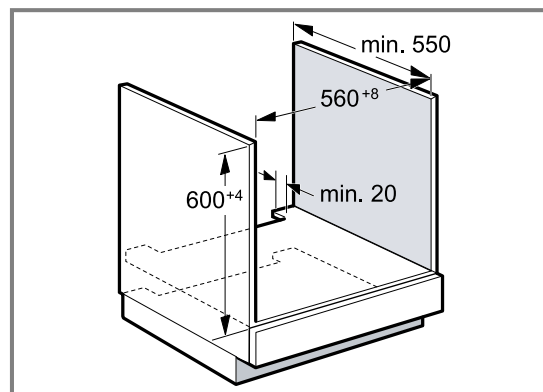
27.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



27.3 Montaż pod blatem roboczym

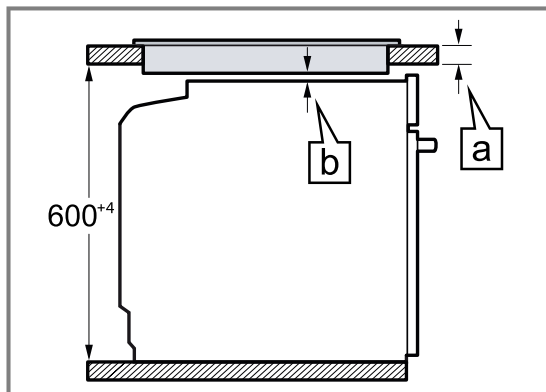
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



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

27.4 Montaż pod płytą grzejną

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

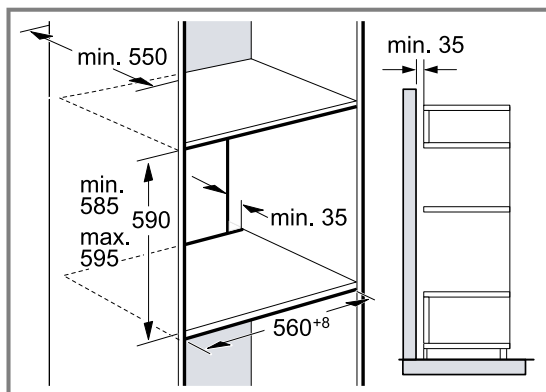


Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [a].

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

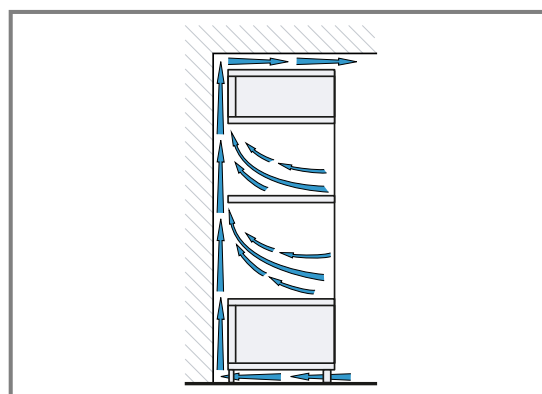
27.5 Montaż w szafce wysokiej

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



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

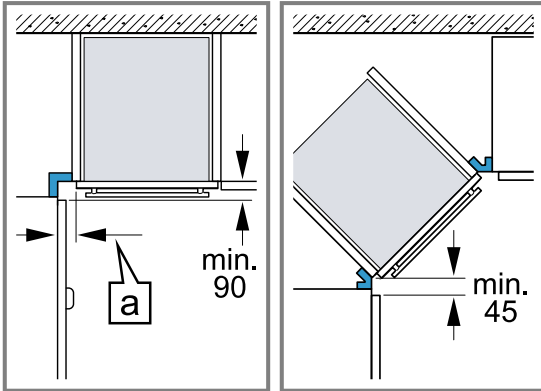
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzenia wymagany jest otwór min. 200 cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Zwrócić uwagę na to, że wymiana powietrza odbywa się zgodnie ze szkicem.



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

27.6 Zabudowa narożna

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



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

27.7 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.

Podłączenie 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. Gdy urządzenie jest zabudowane, wtyczka sieciowego przewodu sieciowego musi być łatwo dostępna. Jeśli łatwy dostęp do wtyczki sieciowej nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

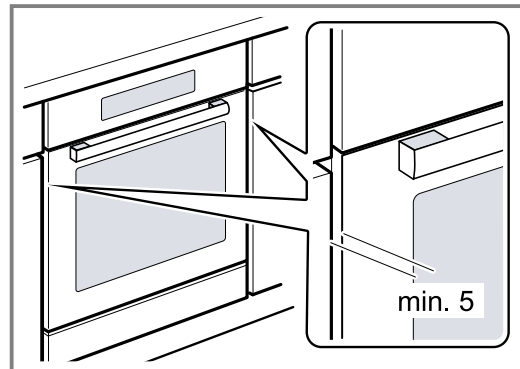
Uwaga: Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

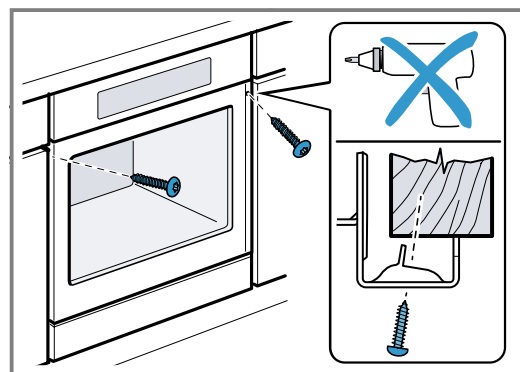
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

27.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



2. Przymocować urządzenie śrubami.



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

27.9 Demontaż urządzenia

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



9001619929 (010528)
pl