

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

SIEMENS

## Piekarnik do zabudowy

HS658GX.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](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Spis treści

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo .....	2
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	5
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Poznanawanie urządzenia .....	7
5	Tryby pracy.....	9
6	Akcesoria.....	11
7	Przed pierwszym użyciem .....	13
8	Podstawowy sposób obsługi .....	14
9	Szybkie nagrzewanie .....	15
10	Funkcje zegara .....	16
11	Para .....	17
12	Termosonda .....	20
13	Potrawy.....	22
14	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	25
15	Ustawienie szabasowe .....	25
16	Ustawienia podstawowe .....	25
17	Czyszczenie i pielęgnacja.....	26
18	Funkcja czyszczenia .....	29
19	Funkcja wspomaganie czyszczenia hu- midClean.....	30
20	Odkamienianie .....	30
21	Suszenie .....	31
22	Drzwi urządzenia .....	31
23	Prowadnice.....	35
24	Usuwanie usterek.....	35
25	Utylizacja .....	38
26	Serwis .....	38
27	Tak to działa .....	39
28	INSTRUKCJA MONTAŻU .....	48
28.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	48



## 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 prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

### 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 11

### **⚠ 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 zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

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 38*

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!**

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

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

## **1.5 Para**

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać.

- ▶ Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę.

W komorze piekarnika powstaje gorąca para.

- ▶ Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.

Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn.

- ▶ Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

## **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 oparzeń!**

⚠ 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 nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia. Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

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

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

- ▶ Nie stawać, nie siadać 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 Para

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

#### UWAGA!

Naczynia ze śladami rdzy mogą powodować korozję w komorze piekarnika. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą być przyczyną korozji.

- ▶ Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Powstające skropliny zanieczyszczają podłogę komory piekarnika.

- ▶ W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, brytfankę uniwersalną blachę lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to zbieranie skapującego płynu.

Gorąca woda w zbiorniku na wodę może uszkodzić system generowania pary.

- ▶ Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą. 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.

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

## 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.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzeniem.

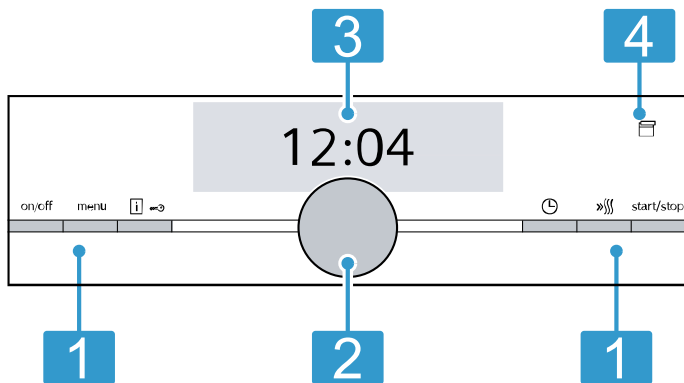
- W ten sposób oszczędzana jest energia potrzebna do rozmrożenia potraw.

## 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 Pola dotykowe

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

### 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
🗑️	Otwieranie przesłony	Otworzyć przesłonę pulpitu obsługi, aby wyjąć zbiornik na wodę.

### 4.3 Przelącznik obrotowy

Przelącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień 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 ustawień.

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.


## 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.

## 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 reszkowe 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.

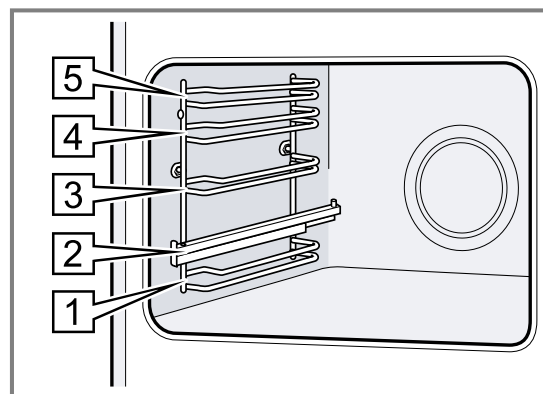
→ "Akcesoria", Strona 11

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 35



### Powierzchnie samoczyszczące

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

Następujące powierzchnie mają własności samoczyszczące:

- tylna ścianka
- górna ścianka
- ścianki boczne

Należy regularnie używać funkcji czyszczenia, aby utrzymać efektywność powierzchni samoczyszczących i uniknąć uszkodzeń.

→ "Funkcja czyszczenia", Strona 29

### Oświetlenie

Jedna lub więcej lamp piekarnika oświetla komorę piekarnika.

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

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

### Wentylator

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



**UWAGA!**

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

► Szczelina wentylacyjna musi być odsłonięta.

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

**Drzwi urządzenia**

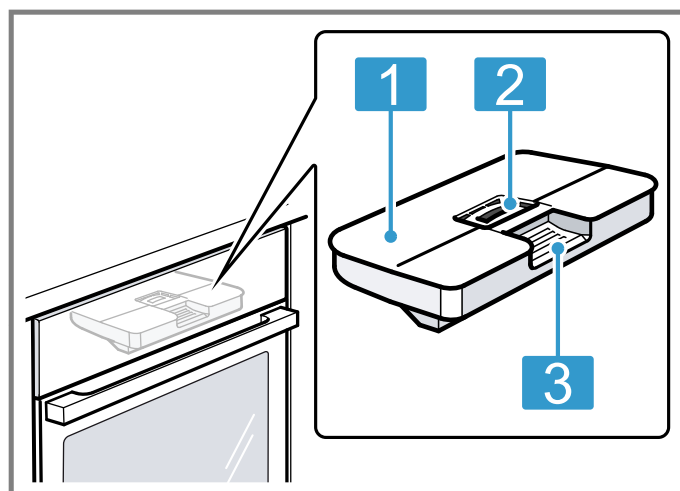
W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenie kontynuuje pracę automatycznie.

**Zbiornik na wodę**

W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary wymagany jest zbiornik na wodę.

Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną panelu obsługi.

→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Pokrywa zbiornika                  |
| 2 | Otwór do napełniania i opróżniania |
| 3 | Uchwyt do wyjmowania i wsuwania    |

## 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. → "Rodzaje grzania", Strona 9
Potrawy	Używać zaprogramowanych ustawień umożliwiających przyrządzanie różnych potraw. → "Potrawy", Strona 22
Para	Delikatne przyrządzanie potraw z zastosowaniem pary. → "Para", Strona 17
Funkcja suszenia	Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem pary lub mikrofal. → "Suszenie", Strona 31
Odkamienianie	Tryb odkamieniania umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika. → "Odkamienianie", Strona 30

Tryb pracy	Zastosowanie
Funkcja czyszczenia	Funkcja czyszczenia umożliwia uzyskanie efektu zbliżonego do samoczynnego oczyszczania piekarnika. → "Funkcja czyszczenia", Strona 29
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe → Strona 25

### 5.1 Rodzaje grzania















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

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

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





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

Symbol	Rodzaje grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania
	4D gorące powietrze	30 - 250 °C	<b>Możliwe funkcje dodatkowe</b> 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.

Symbol	Rodzaje grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	Grzanie górne/dolne	30 - 250 °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 - 250 °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 ściance grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-250°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 - 250 °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 - 250 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill, o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kielbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie małych ilości potraw, np. steków, kielbasek i tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30 - 250 °C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Grzanie intensywne	30 - 250 °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 - 250°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/pieczona ustawić zgodnie z zaleceniami lub krótszy. Nie podgrzewać piekarnika.

## 5.2 Rodzaje grzania z użyciem pary

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania z użyciem pary oraz ich zastosowania.

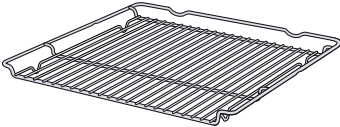
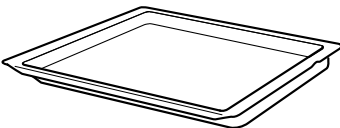
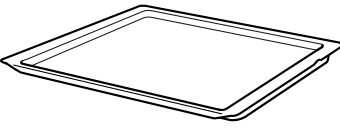
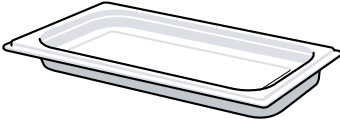
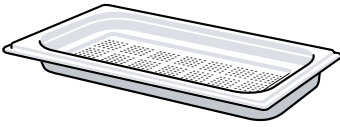
Symbol	Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
	Gotowanie na parze	30 - 100 °C	Przygotowywanie warzyw, ryb i dodatków. Odsączanie soku z owoców. Blanszowanie produktów spożywczych.
	Regeneracja	80 - 180 °C	Do delikatnego ponownego podgrzewania potraw na talerzu i pieczywa. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
	Wyrastanie ciasta	30 - 50 °C	Do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
	Rozmrażanie	30 - 60 °C	Delikatne rozmrażanie warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki wilgoci potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.

## 6 Akcesoria

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

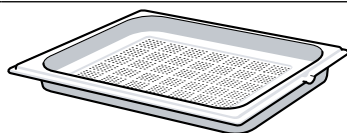
**Uwaga:** Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulec deformacji. Deformacja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

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

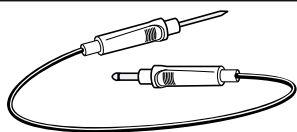
Akcesoria		Zastosowanie
Ruszt		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formy do ciast</li> <li>■ Formy do zapiekanek</li> <li>■ Naczynia</li> <li>■ Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa</li> <li>■ Potrawy mrożone</li> </ul>
Brytfanka uniwersalna		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soczyste ciasta</li> <li>■ Wypieki</li> <li>■ Chleb</li> <li>■ Duże pieczenie</li> <li>■ Potrawy mrożone</li> <li>■ Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie lub wody w trybie z użyciem pary.</li> </ul>
Blacha do pieczenia		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ciasta z blachy</li> <li>■ Wypieki drobne</li> </ul>
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S		<p>Gotowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ryż</li> <li>■ Rośliny strączkowe</li> <li>■ Produkty zbożowe</li> </ul> <p>Pojemnik do gotowania na parze ustawić na ruszcie.</p>
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gotowanie warzyw na parze.</li> <li>■ Wyciskanie soku z owoców jagodowych.</li> <li>■ Rozmrażanie.</li> </ul> <p>Pojemnik do gotowania na parze ustawić na ruszcie.</p>

**Akcesoria**

Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL



Termosonda

**Zastosowanie**

Gotowanie na parze dużych ilości produktów.

Precyzyjne smażenie lub gotowanie/pieczenie.

→ "Termosonda", Strona 20

**6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia**

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

**Pojemnik do gotowania na parze**

Pojemniki do gotowania na parze są odpowiednie do wszystkich rodzajów grzania z zastosowaniem pary. Pojemniki do gotowania na parze są nieodpowiednie do pozostałych rodzajów grzania z zastosowaniem wysokich temperatur. Pojemniki ulegają przebarwieniu i trwałym odkształceniom.


**6.2 Funkcja blokady**

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.


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

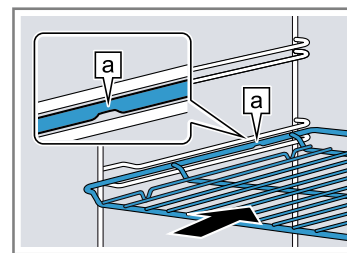
**6.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika**

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


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

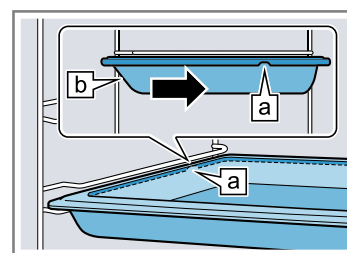
Ruszt

Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem  skierowanym w dół.




Blacha np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia

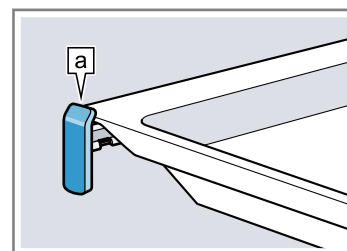
Wsunąć blachę ukośnym ścięciem  skierowanym w stronę drzwi urządzenia.



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.

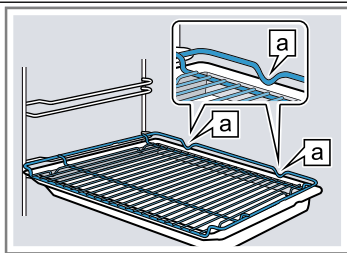
**Uwaga:** Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

**Kombinacja wyposażenia**

W celu zebrania skapującego płynu można połączyć ruszt z brytfanką uniwersalną.

1. Ruszt umieścić na brytfance uniwersalnej w taki sposób, aby oba elementy dystansowe [a] znajdowały się na tylnej krawędzi brytfanki uniwersalnej.
2. Brytfankę uniwersalną wsunąć między oba drążki prowadzące na danej wysokości. Ruszt znajduje się nad górnym drążkiem prowadzącym.

Ruszt na brytfance uniwersalnej



## 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](http://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

Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. Skalibrować urządzenie. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

### 7.1 Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym uruchomieniem należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody. Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

#### UWAGA!

Jeśli ustawiona zostanie nieprawidłowa twardość wody, urządzenie nie będzie mogło wygenerować w odpowiednim momencie przypomnienia o odkamienianiu.

- ▶ Wprowadzić prawidłowe ustawienie twardości wody. Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich płynów.
- ▶ Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.
- ▶ Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania. Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut.

- ▶ W razie potrzeby mieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną w stosunku 1:1.

**Wskazówka:** W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na "bardzo twarda". Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

**Wskazówka:** Jeśli woda wodociągowa zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej. W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej należy ustawić zakres twardości wody na "zmiękczone".

Ustawienie	Twardość wody w mmol/l	Niemiecka skala twardości wody w °dH	Francuska skala twardości wody w °fH
0 (zmiękczone) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (mięka)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (średnia)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (twarda)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (bardzo twarda) <sup>2</sup>	powyżej 3,8	powyżej 21,3	powyżej 38

<sup>1</sup> Wprowadzać ustawienia tylko wtedy, gdy używana jest wyłącznie zmiękczone woda.

<sup>2</sup> Ustawiać również w przypadku wody mineralnej. Używać wyłącznie wody mineralnej niezawierającej kwasu węglowego.

## 7.2 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  $\checkmark$ .
- ✓ Pojawi się następane ustawienie.

### Ustawianie godziny

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

### Ustawianie daty

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

### Ustawianie stopnia twardości wody

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić zakres twardości.
  2. Nacisnąć  $\checkmark$ .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

## 7.3 Czyszczenie i kalibracja urządzenia przed pierwszym użyciem


Skalibrować urządzenie i wyczyścić komorę piekarnika i wyposażenie przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potrawy.

**Uwaga:** Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie przestawia się podczas pierwszego gotowania na parze na parametry ciśnienia w miejscu ustawienia. Podczas kalibracji nie otwierać drzwi urządzenia. Kalibracja zostanie przerwana.

**Wymaganie:** Komora piekarnika jest zimna lub w temperaturze pokojowej.

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. Napełnić zbiornik na wodę.
5. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	Gotowanie na parze 
Temperatura	100°C
Czas trwania	30 minut

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14

6. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
  - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
- ✓ Kalibracja uruchamia się. Powstaje przy tym dużo pary.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
7. Pozwolić, by urządzenie ostygło a następnie gruntownie osuszyć dno komory piekarnika.
8. **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.

Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	4D gorące powietrze 
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	30 minut

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 14

9. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
    - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
  - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
  10. Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
  11. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
  12. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.
  13. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.
- "Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 19

**Uwaga:** Po awarii zasilania ustawienia kalibracji pozostają zachowane. Aby dopasować urządzenie po jego przeniesieniu w nowe miejsce, przywrócić ustawienia fabryczne. Ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie oraz kalibrację.

# 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.

1. Aby na krótko przerwać tryb pracy:
  - Nacisnąć krótko start/stop.
  - Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć start/stop.
2. 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.

1. Nacisnąć menu.
 

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

W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wybrane ustawienie.
 

W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
4. Włączyć za pomocą start/stop.

## 8.6 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia automatycznie ustawiany jest tryb pracy Rodzaje grzania.

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
2. Nacisnąć temperaturę.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
4. 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.
5. 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.

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.


### 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 wskazówki 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/piecznia 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 sygnał, 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/pieczenia nie należy przesuwać 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 Para

Zastosowanie pary umożliwia przyrządzanie potraw w wyjątkowo delikatny sposób. Możliwe jest stosowanie rodzajów grzania z użyciem pary lub dodatkowo zastosowanie pary w przypadku niektórych rodzajów grzania.

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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.

### 11.1 Napełnianie zbiornika na wodę

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).

- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.



#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

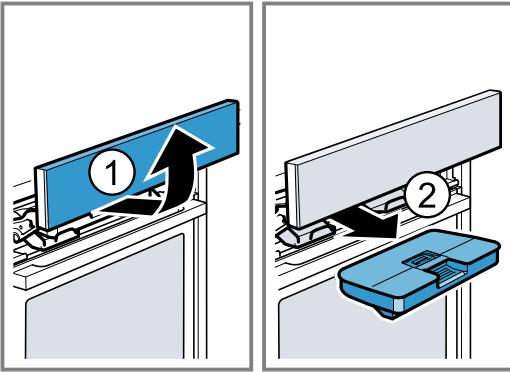
- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

**Wymaganie:** Stopień twardości wody jest ustawiony prawidłowo.

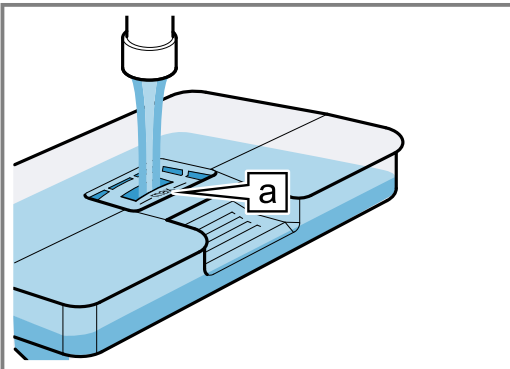
→ "Przed pierwszym uruchomieniem", Strona 13

1. Nacisnąć .
- ✓ Przesłona panelu obsługi zostanie automatycznie przesunięta do przodu.
2. Przesłone panelu obsługi pociągnąć oburącz do przodu, a następnie przesunąć do góry, aż zaskoczy na miejsce .

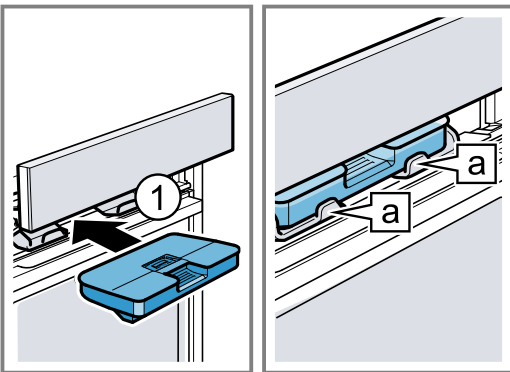
3. Zbiornik na wodę unieść i wyjąć z komory zbiornika ②.



4. Docisnąć pokrywę zbiornika na wodę wzdłuż uszczelki, aby woda nie mogła wyciekać ze zbiornika na wodę.  
5. Napełnić zbiornik wodą do wysokości oznaczenia „max” [a].



6. Włożyć napełniony zbiornik na wodę ①. Zwrócić uwagę, aby zbiornik na wodę zatrzasnął się w mocowaniach [a].



7. Przesłonek panelu obsługi przesunąć powoli do dołu, następnie wcisnąć do tyłu, aż przesłona zostanie całkowicie zamknięta.

## 11.2 Rodzaje grzania z użyciem pary

Dostępne są różne rodzaje grzania z użyciem pary, w których gorąca para jest używana do delikatnego przygotowywania potraw.

### Gotowanie na parze

Podczas gotowania na parze gorąca para wodna otacza potrawy i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Dzięki tej metodzie przyrządzenia potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

### Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia rodzaju grzania Wyrastanie ciasta ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha.

### Odgrzewanie

Rodzaj grzania Odgrzewanie umożliwia delikatne podgrzanie już ugotowanych potraw lub wypieków z poprzedniego dnia.

### Rozmrażanie

Rozmrażanie umożliwia skuteczne rozmrożenie produktów mrożonych.

### Nastawianie rodzaju grzania z użyciem pary

#### Uwaga:

Przestrzegać informacji dotyczących rodzajów grzania z użyciem pary:

- → "Rodzaje grzania z użyciem pary", Strona 18
- W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary zawsze wymagany jest czas trwania.

#### Wymaganie: Zbiornik na wodę jest napełniony.

→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć "Gotowanie na parze" .
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany rodzaj grzania z użyciem pary.
4. Nacisnąć temperaturę.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć Czas trwania.
7. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
8. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.

**Uwaga:** Jeśli zbiornik na wodę zostanie opróżniony w trakcie trybu pracy, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Tryb pracy zostaje zatrzymany.

→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17

- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
  - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
9. Po upływie czasu trwania:
    - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
    - Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć Czas trwania i ustawić żądaną wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
    - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
  10. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.
 

→ "Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary", Strona 19

### 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.

### Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

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

### Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

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





## 11.3 Dodatkowe zastosowanie pary

Podczas gotowania z zastosowaniem pary urządzenie w różnych odstępach czasu doprowadza parę do komory piekarnika. Dzięki temu potrawa ma chrupiącą skórkę i lśniąca powierzchnię. Mięso jest soczyste w środku, kruche i tylko w minimalnym stopniu zmniejsza swoją objętość.

### Rodzaje grzania umożliwiające dodatkowe zastosowanie pary

Dodatkowe zastosowanie pary jest możliwe wyłącznie w przypadku określonych rodzajów grzania.

W przypadku wymienionych rodzajów grzania można włączyć dodatkowe zastosowanie pary:

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

### Ustawianie dodatkowego zastosowania pary

**Wymaganie:** Zbiornik na wodę jest napełniony.

→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17

1. Nacisnąć menu .
2. W menu trybów pracy ustawić "Rodzaje grzania".
3. Ustawić rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
4. Nacisnąć temperaturę.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć Dodatek pary.
7. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić dodatek pary.

#### Dodatek pary

niski

średni

wysoki

8. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.

**Uwaga:** Jeśli zbiornik na wodę zostanie opróżniony w trakcie trybu pracy, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17

- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas, który wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy oraz wprowadzone ustawienia.
9. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

10. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.

→ "Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary", Strona 19

### 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.

### Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

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

## 11.4 Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary

Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary urządzenie odpompowuje pozostałości wody do zbiornika na wodę. Następnie należy opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę oraz komorę piekarnika.

### Opróżnianie zbiornika na wodę

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.


#### UWAGA!


Osuszenie zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika prowadzi do uszkodzenia zbiornika.

- ▶ Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika.

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

**Uwaga:** Po wyłączeniu urządzenia przycisk  świeci się nieco dłużej, aby przypominać o opróżnieniu zbiornika na wodę.

1. Otworzyć przestonę panelu obsługi za pomocą .
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wyplukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.
7. Zbiornik na wodę pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
9. Włożyć zbiornik na wodę i zamknąć przestonę panelu obsługi.

## Suszenie ryńienki na skropliny

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

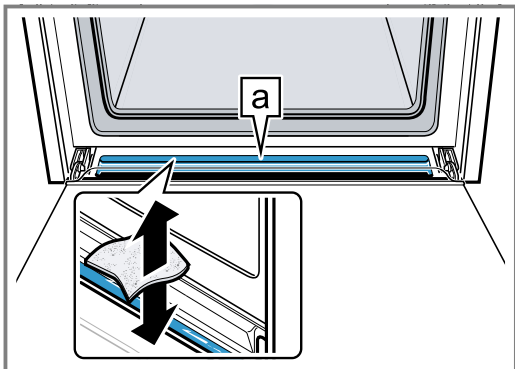
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

**Wymaganie:** Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia.

2. **Uwaga:**

Ryńienka na skropliny [a] znajduje się poniżej komory piekarnika.



Wodę w ryńience na skropliny [a] usunąć za pomocą gąbki i ostrożnie wytrzeć.

### Osuszanie komory piekarnika

Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary należy osuszyć komorę piekarnika.

- ▶ Osuszyć komorę piekarnika ręcznie lub zastosować funkcję "Suszenie".  
→ "Suszenie", Strona 31

### Ręczne osuszanie komory piekarnika

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

#### 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.

**Wymaganie:** Komora piekarnika ostygła.

1. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
2. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
3. Pozostawić komorę do wyschnięcia na 1 godzinę przy otwartych drzwiach urządzenia.
4. Osad z kamienia usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Drzwi urządzenia pozostawić na 1-2 minuty otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

## 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
- Gotowanie na parze
- Odgrzewanie

### 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!

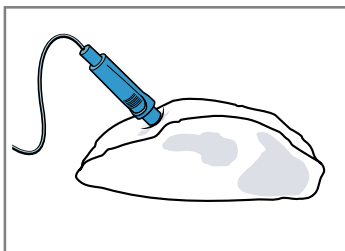
Termosonda może ulec uszkodzeniu.

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

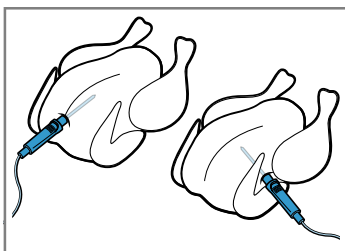
1. Włożyć termosondę w potrawę.  
Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby co najmniej środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

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

Grube kawałki mięsa Włożyć termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.

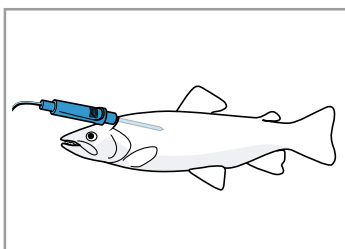


Drób Termosondę włożyć do oporu w najgrubsze miejsce drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie.



Obrócić drób i położyć na ruszcie pierśią 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.

- Potrawę z umieszczoną w niej termosondą włożyć do komory piekarnika.
- 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.
- W menu trybów pracy wybrać "Rodzaje grzania", "Potrawy" lub "Gotowanie na parze".

- W różnych menu nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy  $\rightarrow$ .  
W menu trybu pracy "Potrawy" ustawić temperaturę wewnątrz potrawy pod "dopasować".
- 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.
- 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  $\square \rightarrow$ .
  - Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.
- ⚠ 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.

- Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.
  - Zmiana temperatury zostaje od razu zapisana.
- Aby zmienić temperaturę wewnątrz potrawy, nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy  $\rightarrow$  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.

- Nacisnąć start/stop.
- Nacisnąć "Dopasuj".
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę w komorze piekarnika.
- Nacisnąć temperaturę wewnątrz potrawy  $\rightarrow$ .
- Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy.
- 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

# 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

Wołowina	Temperatura wewnątrz potrawy w °C
Filet wołowy lub rostbef, krwisty	45 - 52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55 - 62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65 - 75

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

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

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

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

## 13.2 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 przyrządzanie 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 funkcji pary

W przypadku niektórych potraw urządzenie automatycznie aktywuje funkcję pary.

Przestrzegać informacji dotyczących funkcji pary.

→ "Para", Strona 17

## 13.3 Przegląd potraw

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

Potrawy są posortowane według kategorii i rodzaju potrawy.

Kategoria	Rodzaj potrawy
Ciasto, chleb	Ciasto Wypieki drobne Ciasteczka Chleb, bułki Ciasta pikantne, pizza, quiche

Kategoria	Rodzaj potrawy
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 Zapiekanki Produkty ziemniaczane Drób, ryby Warzywa
Drób	Kurczak Kaczka, gęś Indyk
Mięso	Wieprzowina Wołowina Cielęcina Jagnięcina Dziczyzna Potrawy mięsne
Ryby	Ryba, cała Filety rybne Potrawy z ryb Owoce morza
Dodatki, warzywa	Warzywa Ziemniaki Ryż Produkty zbożowe Warzywa strączkowe Makaron, kluski Jaja
Desery, owoce prażone	Desery, owoce prażone
Wekowanie, odsączenie soku, dezynfekcja	Wekowanie Odsączenie soku Dezynfekcja butelek
Odgrzewanie, dopiekanie	Warzywa Menu Wypieki Dodatki
Rozmrażanie potraw	Owoce, warzywa

## 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"> <li>■ Ciasto w formach</li> <li>■ Ciasto na blasze</li> <li>■ Placek z kruchego ciasta / tarta</li> </ul> Wypieki drobne <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wypieki z ciasta francuskiego</li> <li>■ Muffiny</li> <li>■ Wypieki drożdżowe</li> </ul> Ciasta pikantne, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ciasta pikantne, quiche</li> <li>■ Pizza</li> <li>■ Podpłomyk</li> </ul>
Produkty mrożone	Produkty ziemniaczane <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produkty ziemniaczane</li> </ul>

### 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 "Wyłączenie" 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 "Wyłączenie" 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

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Twardość wody	0 (zmiękczona) 1 (miękka) 2 (średnia) 3 (twarda) 4 (bardzo twarda) <sup>1</sup>
Dźwięk sygnału	Krótki czas trwania Średni czas trwania <sup>1</sup> Długi czas trwania
Głośność	5 stopni
Dźwięk przycisków	Wł. Wył. <sup>1</sup>
Jasność wyświetlacza	5 stopni
Wskazanie godziny	Wł. Cyfrowe + data <sup>1</sup> Analogowe

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł. <sup>1</sup>
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków <sup>1</sup>
Nach Einschalten	Menu główne Rodzaje grzania <sup>1</sup> Gotowanie na parze Potrawy
Przyciemnienie w nocy	Wył. <sup>1</sup> Wł.
Logo marki	Wyświetlać <sup>1</sup> Nie wyświetlać
Praca wentylatora po wyłączeniu	Zalecany <sup>1</sup> Minimalny
Teleskopowy system wysuwania blach	Doposażony <sup>1</sup> Niedoposażony
Ustawienie szabasowe	Wł. Wył. <sup>1</sup>
Ustawienie fabryczne	Przywróć

<sup>1</sup> 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

- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
  - ▶ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
  - ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.
- Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanym komorze piekarnika powoduje uszkodzenie emalii.
- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanym komorze piekarnika.
  - ▶ Przed następnym nagraniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.
- Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.
- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

## Front urządzenia

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

## Drzwi urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. <b>Wskazówka:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 31
Nakładka drzwi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ze stali nierdzewnej: środki do czyszczenia stali nierdzewnej</li> <li>▪ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. <b>Wskazówka:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 31
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"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	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"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki.

## Komora piekarnika

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> <li>▪ Roztwór octu w wodzie</li> <li>▪ Środek do czyszczenia piekarników</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia. <b>Uwagi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia.</li> <li>▪ Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.</li> <li>▪ Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.</li> </ul>

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie samoczyszczące	-	Przestrzegać instrukcji użytkowania powierzchni samoczyszczących. → "Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika", Strona 28
Ostona żarówki piekarnika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. <b>Uwaga:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 35
System wysuwania blach	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Aby nie usunąć warstwy smaru, przeprowadzać czyszczenie bez wysuwania szyn. Nie myć w zmywarce. <b>Uwaga:</b> W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować system wysuwania blach. → "Prowadnice", Strona 35
Wyposażenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> <li>▪ Środek do czyszczenia piekarników</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce. W przypadku pojemnika parowego ze stali szlachetnej nie używać spirali ze stali szlachetnej. Zanieczyszczenia na pojemnikach parowych ze stali szlachetnej spowodowane produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) usuwać za pomocą roztworu wody z octem.
Zbiornik na wodę	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	W celu usunięcia pozostałości produktów spożywczych po zakończeniu czyszczenia, dokładnie wypłukać zbiornik czystą wodą. W celu osuszenia zbiornika na wodę po zakończeniu czyszczenia pozostawić zbiornik do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Osuszyć uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gorąca woda z detergentem</li> </ul>	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Nie myć w zmywarce.

## 17.2 Czyszczenie urządzenia

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

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

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

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

**Wymaganie:** Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 26

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.

- W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.

→ "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 26

2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 17.3 Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika

Ścianka tylna, górna i boczne ścianki komory piekarnika mają własności samoczyszczące i chropowatą powierzchnię.

### **UWAGA!**

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

- ▶ Jeśli na powierzchniach samoczyszczących widoczne są ciemne plamy, należy wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu funkcji czyszczenia.
- ▶ Gdy na wyświetlaczu pojawi się zalecenie przeprowadzenia czyszczenia, wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu funkcji czyszczenia.
- ▶ Nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani środków do szorowania. W przypadku niezamierzonego zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących.
- ▶ Stosować funkcję czyszczenia.  
→ "Funkcja czyszczenia", Strona 29

## 18 Funkcja czyszczenia

Należy regularnie używać funkcji czyszczenia, aby utrzymać efektywność powierzchni samoczyszczących i uniknąć uszkodzeń.

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

Następujące powierzchnie mają własności samoczyszczące:

- tylna ścianka
- górna ścianka
- ścianki boczne

### UWAGA!

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

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

### 18.1 Zalecenie przeprowadzenia czyszczenia

Urządzenie rejestruje rodzaj i czas trwania pracy urządzenia i w razie potrzeby zaleca zastosowanie funkcji czyszczenia.

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat o konieczności zastosowania funkcji czyszczenia. Jak najszybciej uruchomić funkcję czyszczenia. Możliwe jest normalne korzystanie z urządzenia. Zalecenie przeprowadzenia czyszczenia pojawia się jednak na wyświetlaczu do momentu całkowitego wykonania funkcji czyszczenia.

**Uwaga:** Jeżeli urządzenie wcześniej ulegnie zabrudzeniu, np. w wyniku przyrządzenia drobiu lub pieczenia o dużej zawartości tłuszczu, lub w przypadku zauważenia ciemnych plam na powierzchniach samoczyszczących, przeprowadzić czyszczenie, nie czekając na pojawienie się odpowiedniej wskazówki. Im częściej korzysta się z funkcji czyszczenia, tym dłużej utrzymywana jest efektywność powierzchni samoczyszczących.

### 18.2 Przygotowanie urządzenia do funkcji czyszczenia

Aby uzyskać dobry rezultat czyszczenia, należy dokładnie przygotować urządzenie.

#### UWAGA!

Stosowanie środka do czyszczenia piekarników na powierzchniach samoczyszczących powoduje ich uszkodzenie.


- ▶ Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. W przypadku zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących i nie stosować elementów szorujących.

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczyńia.
2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.  
→ "Prowadnice", Strona 35
3. Większe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej ściereczki oraz wody z detergentem:
  - z dna komory piekarnika
  - z wewnętrznej strony drzwi urządzenia
  - z osłony żarówki piekarnika
 Pozwoli to uniknąć trudnych do usunięcia plam.
4. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta.

### 18.3 Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

W trakcie trwania czyszczenia wietrzyć kuchnię.

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

 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 29.

1. Nacisnąć menu.
2. W menu trybów pracy wybrać "Funkcja czyszczenia".
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania o wartości 1 godziny.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 

**Uwaga:** W trakcie czyszczenia nie otwierać drzwiczek urządzenia. Rezultat czyszczenia nie byłby prawidłowy i tryb pracy zostałby przerwany.

  - ✓ Funkcja czyszczenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu.
  - ✓ Po zakończeniu czyszczenia emitowany jest sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.
4. Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
5. → "Wycieranie urządzenia po zakończeniu funkcji czyszczenia", Strona 30.

## 18.4 Wycieranie urządzenia po zakończeniu funkcji czyszczenia

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Wytrzeć komorę piekarnika wilgotną ściereczką.

**Uwaga:** Na powierzchniach samoczyszczących mogą tworzyć się plamy. Pozostałości cukru i białek w produktach spożywczych nie ulegają rozkładowi i

przywierają do powierzchni. Czerwonawe plamy to pozostałości produktów spożywczych zawierających sól, a nie ślady rdzy. Plamy nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Plamy nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

3. Zawiesić prowadnicę.  
→ "Prowadnice", Strona 35

## 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 szczoteczką. 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 Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Częstotliwość odkamieniania zależy od stosowanych trybów z użyciem pary i twardości wody. Urządzenie wyświetli odpowiednią informację, jeżeli do wymaganego odkamieniania możliwe jest wykonanie tylko 5 lub mniej procesów gotowania w trybie z użyciem pary. Jeżeli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone, ustawienie trybu z użyciem pary nie będzie możliwe. Odkamienianie przebiega w kilku etapach i trwa ok. 70 - 95 minut:

- Odkamienianie (ok. 55 - 70 minut)
- Pierwszy cykl płukania (ok. 9 - 12 minut)

- Drugi cykl płukania (ok. 9 - 12 minut)

Ze względów higienicznych należy przeprowadzić pełny proces odkamieniania.

Jeśli odkamienianie zostanie przerwane, nie można ustawić żadnego trybu pracy. Aby urządzenie było ponownie gotowe do pracy, przeprowadzić 2 cykle płukania.

### 20.1 Przygotowanie odkamieniania

#### **UWAGA!**

Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych przez nas płynów do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas płynów do odkamieniania.

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

► Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

1. Sporządzanie roztworu do odkamieniania:
  - 200 ml płynu do odkamieniania
  - 400 ml wody
2. Otworzyć przesłonę panelu obsługi.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i napęlić go roztworem do odkamieniania.
4. Wsunąć do urządzenia zbiornik na wodę napęlniony roztworem do odkamieniania.
5. Zamknąć przesłonę panelu obsługi.

## 20.2 Nastawianie odkamieniania

**Wymaganie:** → "Przygotowanie odkamieniania", Strona 30

1. Nacisnąć menu.
2. W menu trybów pracy wybrać "Odkamienianie".
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania.

3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
  - ✓ Odkamienianie zostaje uruchomione i włącza się odliczanie czasu.
  - ✓ Po zakończeniu pierwszego etapu odkamieniania emitowany jest sygnał. Urządzenie dwukrotnie sygnalizuje konieczność przeprowadzenia płukania.
4. W celu przeprowadzenia płukania przed każdym cyklem płukania:
  - Otworzyć przesłonę panelu obsługi i wyjąć zbiornik na wodę.
  - Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać i napęlić wodą.
  - Wsunąć zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę panelu obsługi.
  - Uruchomić płukanie za pomocą start/stop.
- ✓ Po zakończeniu cyklu płukania emitowany jest sygnał.
5. Po zakończeniu drugiego cyklu płukania:
  - Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
    - "Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 19
  - Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off
- ✓ Odkamienianie zostało zakończone i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

# 21 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.

## 21.1 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 31

### 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.

# 22 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

## 22.1 Zdejmowanie drzwi urządzenia

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**  
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- Nosić rękawice ochronne.

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

- Nie dotykać zawiasów.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

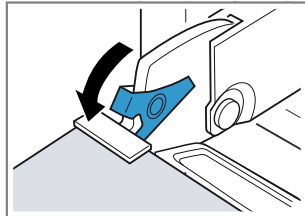
**2. ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą.

- ▶ Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo zamknięte lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.

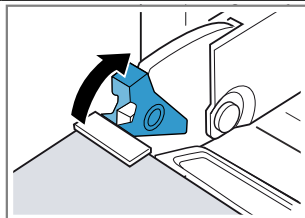
Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.

Otwarta dźwignia blokująca



Zawias jest zabezpieczony i nie może się zamknąć.

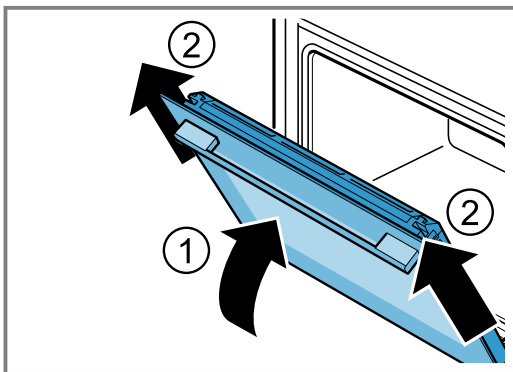
Zamknięta dźwignia blokująca



Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

- ✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.

**3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ①. Drzwi urządzenia chwycić oburącz z lewej i z prawej strony i wyjąć do góry ②.**



**4. Ostrożnie położyć drzwi urządzenia na płaskiej powierzchni.**

**22.2 Zakładanie drzwiczek urządzenia**

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

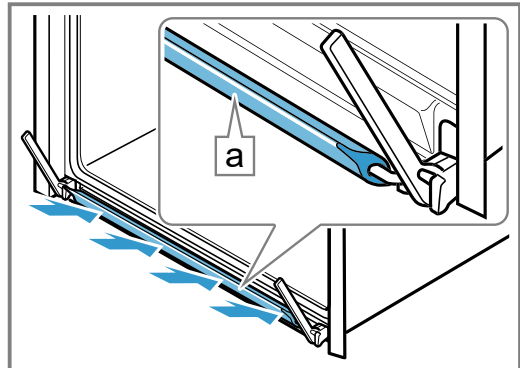
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

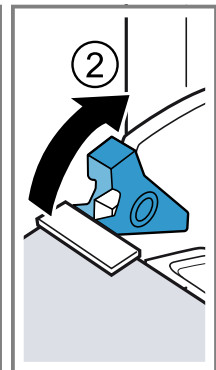
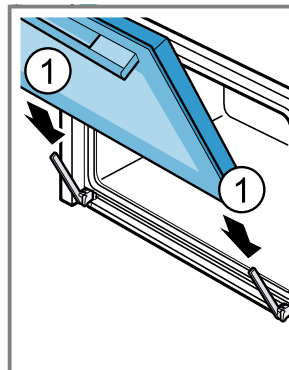
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą.

- ▶ Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo zamknięte lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.

**1. Jeżeli podczas czyszczenia poluzowała się uszczelka, wcisnąć ją wzdłuż rynienki na skropliny.**



2. Nasunąć drzwi urządzenia prosto na oba zawiasy ①. Wsunąć drzwi urządzenia do oporu.
3. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
4. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ②.



- ✓ Dźwignie blokujące są zamknięte. Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

**5. Zamknąć drzwi urządzenia.**

**22.3 Demontaż szyb w drzwiach**

**⚠ 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.

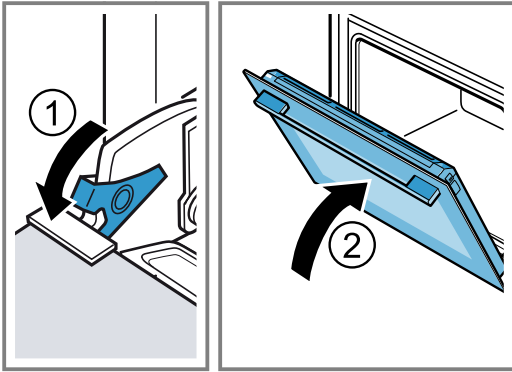
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ①.

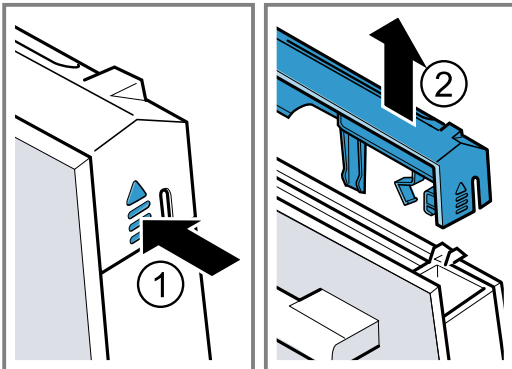
- ✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.



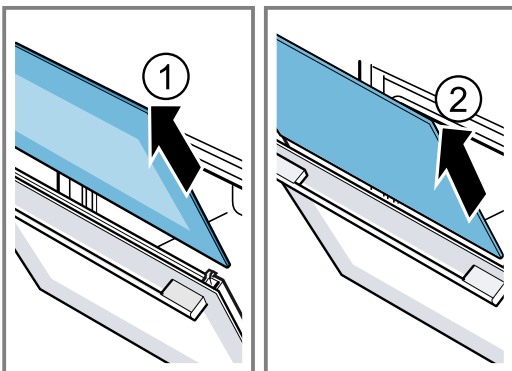
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ②.



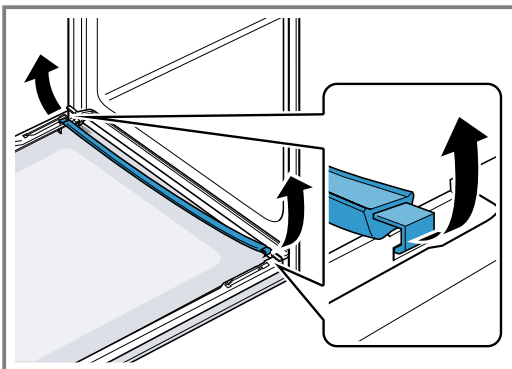
4. Nakładkę drzwi dociskać od zewnątrz po lewej i po prawej stronie ①, aż zostanie wyczepiona.  
5. Zdjąć nakładkę drzwi ②.



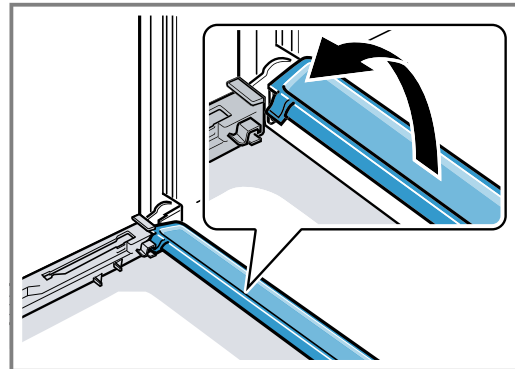
6. Wyciągnąć szybę wewnętrzną ① i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.  
7. Wyciągnąć szybę środkową ② i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.



8. Otworzyć drzwiczki urządzenia i zdjąć uszczelkę drzwi.



9. W razie potrzeby wyjąć listwę na skondensowaną wodę, aby ją wyczyścić.  
– Otworzyć drzwi urządzenia.  
– Unieść i wyjąć listwę na skondensowaną wodę.



10. ⚠ **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.

Zdemontowane szyby drzwi czyścić z obu stron płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

11. Listwę na skondensowaną wodę czyścić ściereczką namoczoną w gorącej wodzie z detergentem.  
12. Wyczyścić drzwi urządzenia.  
→ "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 26  
13. Osuszyć i ponownie zamontować szyby w drzwiach.

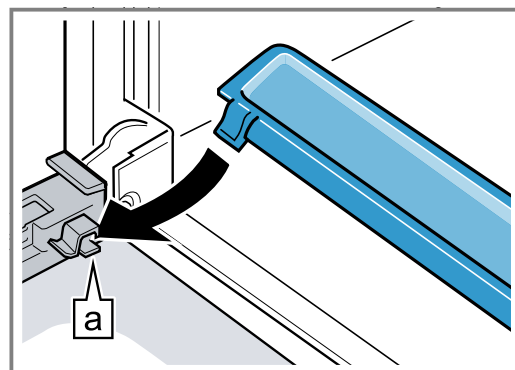
## 22.4 Montaż szyb w drzwiczkach

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

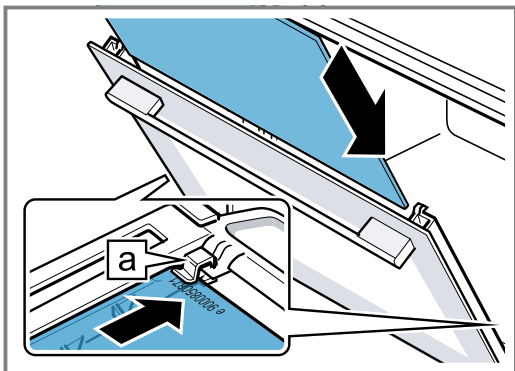
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się.

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

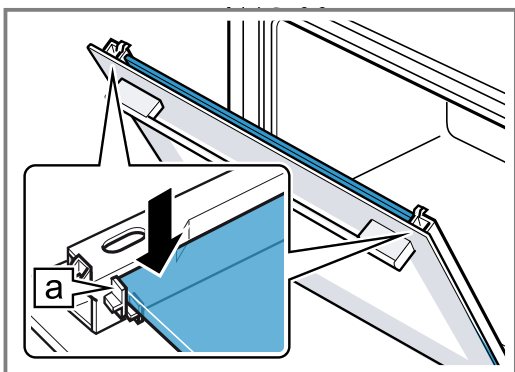
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.  
2. Listwę na skondensowaną wodę umieścić pionowo w mocowaniu a i obrócić w dół.



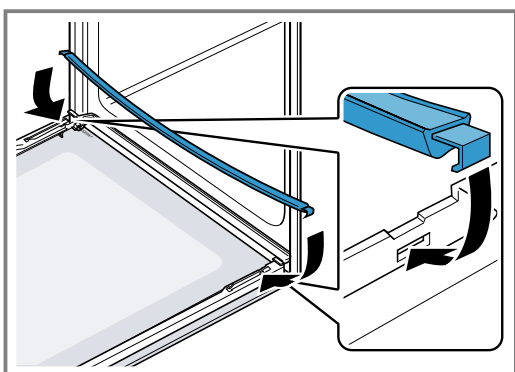
3. Szybę środkową wsunąć w lewe oraz w prawe mocowanie [a].



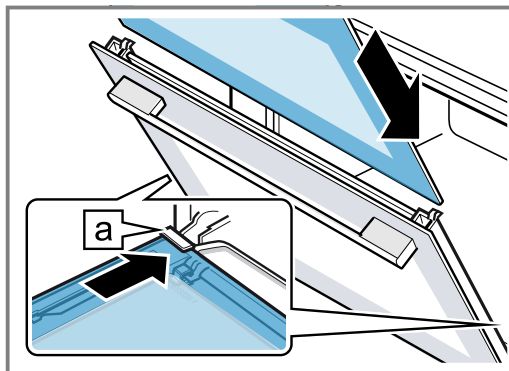
4. Szybę środkową docisnąć na górze, aż zostanie osadzona w lewym oraz w prawym mocowaniu [a].



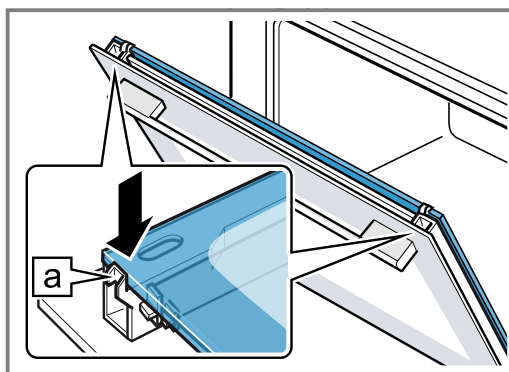
5. Otworzyć drzwiczki urządzenia i włożyć uszczelkę drzwi.



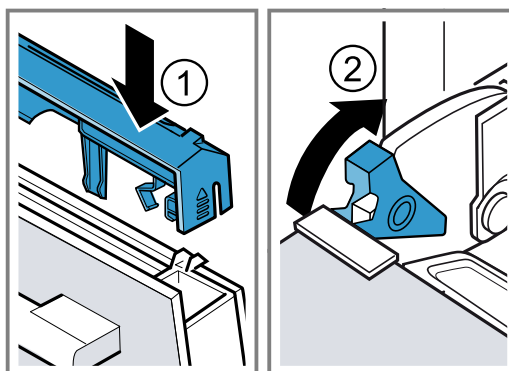
6. Szybę wewnętrzną wsunąć w lewe oraz w prawe mocowanie [a].



7. Szybę wewnętrzną docisnąć na górze w taki sposób, aby została osadzona w lewym oraz w prawym mocowaniu [a].



8. Nałożyć nakładkę drzwi ① i docisnąć, aż zatrzaśnie się z charakterystycznym odgłosem.  
9. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.  
10. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ②.



✓ Dźwignie blokujące są zamknięte. Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

11. Zamknąć drzwi urządzenia.

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

## 23 Prowadnice

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

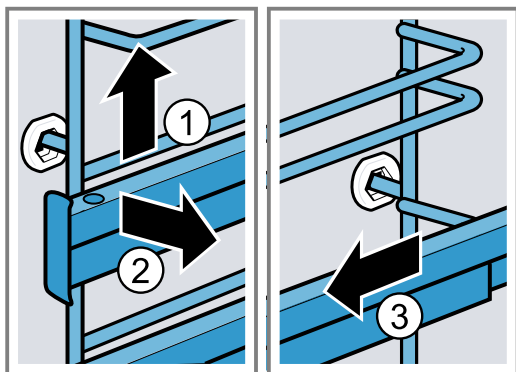
### 23.1 Zdejmowanie prowadnic

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

Prowadnice mocno się nagrzewają

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

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



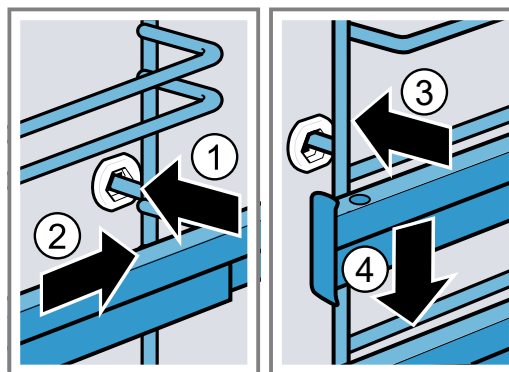
3. Wyczyścić prowadnicę.  
→ "Środek czyszczący", Strona 26

### 23.2 Zawieszanie prowadnic

#### **Uwagi**

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

1. Włożyć prowadnicę w środkową część tylnego gniazda ① tak, aby prowadnica przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć ją do dołu ②.
2. Włożyć prowadnicę w przednie gniazdo ③ tak, aby prowadnica przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć ją do dołu ④.



## 24 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki 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 zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

### 24.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Na wyświetlaczu pojawia się „Język polski”.	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. → "Pierwsze uruchomienie urządzenia", Strona 14
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje zatrzymany.	Zakłócenie działania ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 38

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje zatrzymany.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Sprawdzić informacje, które pojawiają się na wyświetlaczu. → <i>"Wyświetlanie informacji", Strona 15</i>
Urządzenie nie grzeje, na wyświetlaczu pojawia się "tryb demo jest włączony".	Urządzenie jest w trybie demo. <b>1.</b> Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. <b>2.</b> Wyłączyć tryb demo w ciągu 3 minut w → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25.</i>
	Przerwa w dostawie prądu. ▶ 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. ▶ Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe. ▶ Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25</i>
Nie można otworzyć panelu obsługi.	Uszkodzony bezpiecznik. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Zakłócenie działania <b>1.</b> Wezwać serwis. → <i>"Serwis", Strona 38</i> <b>2.</b> Jeśli w zbiorniku na wodę jest woda, opróżnić zbiornik: - Otworzyć drzwi urządzenia. - Chwycić przesłonę od spodu zarówno z prawej, jak i z lewej strony. - Powoli wyciągnąć przesłonę i przesunąć do góry.
Bardzo intensywne wydobywanie się pary podczas stosowania funkcji pary.	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane. Nie jest konieczne żadne działanie. W przypadku zbyt krótkich czasów gotowania urządzenie nie zostanie automatycznie skalibrowane. Jeśli wielokrotnie wytwarzana jest bardzo duża ilość pary, należy przeprowadzić ponowną kalibrację urządzenia. <b>1.</b> Przywrócić fabryczne ustawienia urządzenia. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25</i> <b>2.</b> Powtórzyć kalibrację. → <i>"Przed pierwszym użyciem", Strona 13</i>
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne	Uchodząca para jest normalnym zjawiskiem. Nie jest konieczne żadne działanie.
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamienienia bez wcześniejszego pojawienia się licznika.	Ustawiony zakres twardości wody jest zbyt niski. <b>1.</b> Odkamienić urządzenie. → <i>"Odkamienianie", Strona 30</i> <b>2.</b> Sprawdzić stopień twardości wody i ustawić odpowiednią wartość w ustawieniach podstawowych. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 25</i>
Urządzenie sygnalizuje konieczność przeprowadzenia płukania.	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostało wyłączone. ▶ Dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia. → <i>"Odkamienianie", Strona 30</i>

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik jest pełny.	Zbiornik na wodę nie jest zablokowany. ▶ Włożyć prawidłowo zbiornik na wodę w taki sposób, aby zatrzasnął się w mocowaniu. → "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 17
	Zbiornik na wodę spadł. Elementy w zbiorniku na wodę poluzowały się z powodu wibracji. Nieszczelny zbiornik na wodę. ▶ Zamówić nowy zbiornik na wodę.
	Zakłócenie działania ▶ Nie używać wody zdemineralizowanej lub filtrowanej. → "Przed pierwszym uruchomieniem", Strona 13
	Czujnik jest uszkodzony. ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 38
Przyciski migają.	Za panelem obsługi skrapla się para wodna. Nie jest konieczna żadna czynność. Gdy skroplona para wodna wyparuje, przyciski przestaną migać.
Podczas gotowania na parze słychać odgłosy trzaskania.	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną. Nie jest konieczne żadne działanie.
Urządzenie buczy podczas pracy i po wyłączeniu.	Test działania pompy generuje hałas podczas pracy. Nie jest konieczne żadne działanie.
Urządzenie brzęczy lub wydaje odgłosy klikania podczas otwierania panelu obsługi.	Wysuwanie panelu obsługi generuje hałas podczas pracy. Nie jest konieczne żadne działanie.
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Lampka LED jest uszkodzona. <b>Uwaga:</b> Nie zdejmować pokrywy szklanej. ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 38
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. <b>1.</b> Aby kontynuować pracę, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off. <b>2.</b> Następnie włączyć urządzenie za pomocą on/off i ustawić żądany tryb. <b>Wskazówka:</b> 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. <b>1.</b> Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. <b>2.</b> Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 38
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. <b>Wskazówka:</b> Wiele informacji na temat przyrządzenia potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć na naszej stronie internetowej <a href="http://www.siemens-home.bsh-group.com">www.siemens-home.bsh-group.com</a> .

## 25 Utylizacja

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

### 25.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



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

## 26 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.

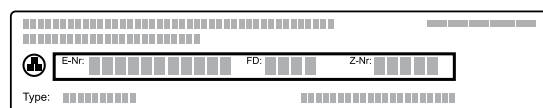
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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.

### 26.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

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

W niektórych urządzeniach wyposażonych w funkcję pary tabliczka znamionowa może się znajdować za osłoną.



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

## 27 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.

### 27.1 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.
- Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

### 27.2 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

Pieczenie na kilku poziomach	Wysokość
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 pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

### 27.3 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie, duszenie i grillowanie

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

#### Pieczenie na ruszcie

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

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

#### Pieczenie w naczyniu

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

### Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniach

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

### Pieczenie w naczyniu bez pokrywki

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

### Pieczenie w zamkniętym naczyniu

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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

### Grillowanie

Grillować potrawy, które powinny być chrupiące.

- 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.

## 27.4 Gotowanie na parze

Niektóre potrawy wymagają delikatnego gotowania. Zachowują wówczas wyjątkową soczystość.

W przeciwieństwie do przygotowywania z dodatkowym zastosowaniem pary na mięsie nie tworzy się charakterystyczna skórka.

- Używać naczyń odpornych na wysoką temperaturę i działanie pary wodnej, bez pokrywki.
- Optymalnym rozwiązaniem jest perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL. W celu zbierania skapującego płynu brytfankę uniwersalną należy wsunąć do komory piekarnika o jeden poziom niżej. Można również postawić na ruszcie szklaną miskę.
- Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpielii wodnej, należy przykryć folią, np. folią spożywczą.
- Obracanie potrawy nie jest konieczne.
- Jako wariant smakowy mięso, drób lub rybę można podsmażyć przed gotowaniem na parze. Skrócić czas gotowania.
- Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia.
- Jeżeli przyrządzanych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, urządzenie wydłuża czas nagrzewania. Czas gotowania nie ulega zmianie.
- W głównej części instrukcji zamieszczone są informacje o tym, w jaki sposób wprowadzić ustawienia gotowania na parze.  
→ "Para", Strona 17

### Warzywa na kilku poziomach

Na 2 poziomach można ugotować kilka potraw lub całe menu, np. brokuły i ziemniaki.

### Ryż lub produkty zbożowe

- Dodać wodę lub inny płyn w podanych proporcjach. Na przykład proporcje 1 : 1,5 oznaczają 100 g ryżu, 150 ml płynu.

## 27.5 Przygotowywanie produktów mrożonych

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

## 27.6 Przygotowywanie dań gotowych

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



## 27.7 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

### Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Forma z komin-kiem lub Forma prostokątna	3+1	☉	140 - 160	-	60 - 80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma prostokątna	2	☐	150 - 170	-	60 - 80
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2	☐	160 - 180	-	70 - 90
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2	☉	150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2	☉	<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	Słabe wył.	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25 - 35
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2	☉ <sub>+</sub>	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 - 200 <sup>1</sup>	-	8 - 15
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3	☉	180 - 200 <sup>1</sup>	Słabe	10 - 15
Muffiny	Muffinblech	3	☐	170 - 190	-	15 - 20
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3	☐	160 - 180	-	25 - 35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3	☉	160 - 180	Średni	25 - 35
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	☉	140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1	☉	140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 3 poziomy	1x Brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1	☉	140 - 160	-	15 - 30
Chleb, pieczony na blasze, 750 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2	☉	<b>1.</b> 210 - 220 <b>2.</b> 180 - 190	Silne wył.	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

<sup>2</sup> Na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu. Zbiornik na wodę wymaga ponownego napełnienia podczas pracy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		<b>1.</b> 210 - 220 <b>2.</b> 180 - 190	Silne wyl.	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Forma prostokątna	2		200 - 210	-	35 - 45
Chleb pita	Brytfanka uniwersalna	3		220 - 230	Silne	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180 - 200	-	20 - 30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		200 - 220	Średni	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
Podplomyk	Brytfanka uniwersalna	3		240 - 250 <sup>1</sup>	-	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	Średni	40 - 50
Zapiekanek ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160 - 190	-	50 - 70
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Ruszt	2		200 - 220	-	60 - 70
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Ruszt	2		190-210	Średni	50-60
Filety z piersi kurczaka, gotowane na parze	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	15 - 25
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220 - 230	-	30 - 35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		200 - 220	Średni	30 - 45
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2		160 - 180	-	120 - 150
Gęś, bez farszu, 3 kg	Ruszt	2	<b>1.</b> <b>2.</b> <b>3.</b>	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 150-160 <b>3.</b> 170-180	Średni Średni wyl.	<b>1.</b> 110-120 <b>2.</b> 20-30 <b>3.</b> 30-40
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180 - 190	-	110 - 130

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.<sup>2</sup> Na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu. Zbiornik na wodę wymaga ponownego napełnienia podczas pracy.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 200	-	120 - 140
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	wył. Słabe wył.	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210 - 220	-	40 - 50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190 - 200	Słabe	50 - 60
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200 - 220	-	130 - 160
Sztufada wołowa, 1,5 kg <sup>2</sup>	Naczynie bez pokrywki	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Silne Średni	1. 30 2. 120-150
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		190 - 200	Słabe	65 - 80
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 bez pokrywki	2		170 - 180	Słabe	80 - 90
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170 - 190	-	20 - 30
Ryba, smażona, cała 300 g, np. pstrąg	Brytfanka uniwersalna	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Słabe wył.	1. 15-20 2. 5-10
Ryba, gotowana na parze, cała 300 g, np. pstrąg	Pojemnik do gotowania na parze	3		80 - 90	-	15 - 25
Filet rybny, gotowany na parze	Pojemnik do gotowania na parze	3		80 - 100	-	10 - 16
Kalafior, cały, pieczenie na parze	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	25 - 35
Marchew w plastrach, gotowanie na parze	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	10 - 20
Szpinak, gotowany na parze	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	2 - 3
Ziemniaki w mundurkach, całe	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	35 - 45
Ryż długoziarnisty, 1:1,5	Płaskie naczynie	3		100	-	20 - 30
Jaja, gotowane na twardo	Pojemnik do gotowania na parze	3		100	-	10 - 12

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

<sup>2</sup> Na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu. Zbiornik na wodę wymaga ponownego napełnienia podczas pracy.

## Desery

### Przygotowywanie kremu karmelowego lub crème brûlée

1. Przygotować masę na krem zgodnie z przepisem.

2. Foremki napełnić masą na wys. 2-3 cm.

3. Wstawić foremki do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL.

4. Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli wodnej, należy przykryć folią, np. folią spożywczą.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
6. Jeżeli foremki wykonane są z bardzo grubego materiału, wydłużyć czas pieczenia.

#### Przygotowywanie jogurtu

1. Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
2. Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C.

Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.

3. Dolać do mleka 150 g schłodzonego w lodówce jogurtu i wymieszać.
4. Przebrać mieszaninę do małych naczyń, np. filiżanek lub małych słoiczków.
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 9</i>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Crème brûlée	Foremki na małe porcje	3		85	-	20 - 30
Krem karmelowy	Foremki na małe porcje	3		85	-	25 - 35
Kluski na parze	Brytfanka uniwersalna	3		100	-	20 - 30
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno komory piekarnika		35 - 40	-	300 - 360
Ryż na mleku, 1:2,5	Brytfanka uniwersalna	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Owoce prażone, 1/3 wody	Brytfanka uniwersalna	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

#### 27.8 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

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Czas ob-smażania w min	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Pierś kaczki, różowa po 300 g	Naczynie bez pokrywki	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Czas ob-smażania w min	Rodzaj grzania → Strona 9	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Filet wołowy, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

### Dezynfekcja i higiena

Do dezynfekcji nadają się nieuszkodzone, żaroodporne naczynia lub butelki dla niemowląt. Ten program odpowiada wygotowywaniu naczyń.

#### Dezynfekcja butelek

1. Od razu po opróżnieniu butelki należy ją wyczyścić szczotką do butelek.

2. Wyczyścić butelki w zmywarce do naczyń.
3. Butelki ustawić w pojemniku do gotowania na parze w taki sposób, aby się nie dotykały.
4. Uruchomić program "Dezynfekcja".
5. Po zakończeniu dezynfekcji wytrzeć urządzenie.
6. Osuszyć butelki czystą ściereczką.

### Zalecane ustawienia dotyczące higieny

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → Strona 9	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Przygotowywanie słoików na dżem lub słoików do wekowania	Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL	2		100	-	10-15
Obróbka końcowa słoików na dżem	Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL	2		100	-	15-20
Sterylizowanie czystych naczyń <sup>1</sup>	Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL	2		100	-	15-20

<sup>1</sup> Ten proces odpowiada typowemu wygotowywaniu naczyń.

### Wyrastanie ciasta

Ciasto powinno zawsze wyrastać w dwóch etapach: raz jako całość (1. - czas wyrastania) i drugi raz w formie do pieczenia (2. - czas dojrzewania).

**Wymaganie:** Komora piekarnika jest zimna.

1. Czas wyrastania:

- Wsunąć ruszt.
- Postawić na ruszcie ciasto umieszczone w misce.

- Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
  - Podczas wyrastania nie otwierać drzwi piekarnika, ponieważ spowodowałoby to utratę wilgoci.
2. Czas dojrzewania:
    - Wyrobić ciasto i nadać mu ostateczny kształt do pieczenia.
    - Wsunąć ciasto na podaną wysokość.
  3. Komorę piekarnika wytrzeć przed pieczeniem do sucha.

### Zalecane ustawienia dla wyrastania ciasta

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → Strona 9	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasto o dużej zawartości tłuszczu, np. panettone	Miska na ruszcie	1. 2	1.	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Forma na ruszcie	2. 2	2.	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Chleb biały	Miska na ruszcie	1. 2	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Brytfanka uniwersalna	2. 2	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

### Rozmrażanie

Rozmrażanie potraw mrożonych w urządzeniu.

#### Wskazówki dotyczące procesu rozmrażania

- Funkcja pary nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców i warzyw.

- Do rozmrażania wypieków używać rodzaju grzania 4D gorące powietrze.
- W przypadku drobiu, mięsa i ryb wskazane jest rozmrażanie w lodówce.
- Zamrożone produkty spożywcze przeznaczone do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania.
- Wyposażenie/naczynia:
  - Umieścić mrożone owoce i warzywa w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL. Aby zebrać skapujący płyn, wsunąć poniżej brytfankę uniwersalną.
  - Mrożone produkty, które jako składnik potrawy muszą zachować zawartą w nich wodę, np. mrożony szpinak ze śmietaną, należy włożyć do brytfanki uniwersalnej lub innego naczynia na ruszcie.
  - Położyć wypiek na ruszcie.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wyjętych z zamrażarki (-18°C).

## Odgrzewanie

Delikatne podgrzewanie potraw z dodatkowym zastosowaniem pary. Potrawy wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone. Możliwe jest również odświeżenie pieczywa z dnia poprzedniego.

### Wskazówki dotyczące odgrzewania potraw

- Używać naczyń odpornych na wysoką temperaturę i działanie pary wodnej, bez pokrywki.
- Używać płaskich i szerokich naczyń. Zimne naczynia wydłużają czas trwania odgrzewania.
- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Potrawy, które nie są przyrządzane w naczyniach, umieścić bezpośrednio na ruszcie na poziomie 2, np. bułki.
- Nie przykrywać potraw.
- Podczas odgrzewania nie otwierać drzwi komory piekarnika, w przeciwnym razie wydostanie się z nich duża ilość pary.
- Po zakończeniu odgrzewania wytrzeć komorę piekarnika do sucha.

## Zalecane ustawienia dla odgrzewania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <b>Strona 9</b>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170 - 180 <sup>1</sup>	-	5 - 15
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		160 - 170 <sup>1</sup>	-	10 - 20

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

## Podtrzymywanie ciepła

### Wskazówki dotyczące podtrzymywania ciepła potraw

- W przypadku stosowania rodzaju grzania "Podtrzymywanie ciepła" zapobiegać powstawaniu kondensatu. Eliminuje to konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.
- Nie przykrywać potraw.
- Nie podtrzymywać ciepła potraw dłużej niż przez 2 godziny.

- Należy pamiętać, że podtrzymywanie ciepła powoduje w przypadku niektórych potraw kontynuowanie procesu gotowania.

Do podtrzymywania ciepła potraw nadają się różne poziomy intensywności dodawania pary:

- Poziom 1: Kawałki pieczeni i krótko smażone potrawy
- Poziom 2: Zapiekanki i dodatki
- Poziom 3: Potrawy jednogarnkowe i zupy

## 27.9 Potrawy testowe

Informacje zawarte w tym rozdziale są przeznaczone dla instytutów badawczych w celu ułatwienia im testowania urządzenia zgodnie z EN 60350-1.

### 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
- Biskopt na wodzie
  - W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownice ustawić na rusztach z przesunięciem jedna nad drugą.

**Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140 - 150 <sup>1</sup>	-	25 - 40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	-	30 - 40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	-	35 - 55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 <sup>1</sup>	-	20 - 30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Ciastka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25 - 35
Ciastka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + 1x Brytfanka uniwersalna	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	35 - 45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	-	25 - 35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 150 - 160 <b>2.</b> 150 - 160	Słabe wył.	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	-	30 - 50

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

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

**Gotowanie na parze**

Brytfankę uniwersalną wsunąć o jeden poziom niżej pod perforowany pojemnik w rozmiarze XL, jeśli jest to podane w zalecanych ustawieniach.

**Wysokości wsunięcia**

Wysokości wsunięcia w przypadku gotowania na parze na jednym poziomie:

- Używać potraw o maksymalnej wadze 2,5 kg.

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: wys. 2

Wysokości wsunięcia w przypadku gotowania na parze na dwóch poziomach

- Na każdym poziomie przyrządzać potrawę o maksymalnej wadze 1,8 kg.
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: wys. 5
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: wys. 3

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania na parze**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <b>Strona 9</b>	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Groszek, mrożony, dwa pojemniki	2x Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		100	_ 1, 2
Brokuły, świeże, 300 g	Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL	3		100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	Pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL	3		100 <sup>3</sup>	7 - 8 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Kontrola jest zakończona, gdy w najniższym miejscu osiągnięta zostanie temperatura 85°C (patrz IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Kontrola jest zakończona, gdy w najniższym miejscu osiągnięta zostanie temperatura 85°C (patrz IEC 60350-1).

<sup>3</sup> Nagrząć urządzenie.

<sup>4</sup> Porównywalny stopień ugotowania próbki referencyjnej i próbki głównej jest osiągnięty po gotowaniu próbki referencyjnej przez 5 minut (wykonanej zgodnie z opisem w normie IEC 60350-1).

**Zalecane ustawienia dotyczące grillowania**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <b>Strona 9</b>	Temperatura w °C / Czas trwania w stopień mocy grilla min
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3 <sup>1</sup> 4 - 6

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

## 28 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.





### 28.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

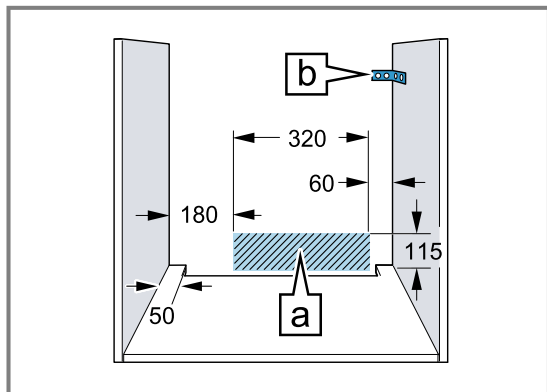
Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Nie używać uchwytu drzwi do transportu lub montażu.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.



- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze  lub poza obszarem zabudowy. Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika .



- W przypadku urządzeń z ruchomym panelem obsługi zwrócić uwagę na to, aby panel obsługi podczas wysuwania nie kolidował z przylegającymi do urządzenia meblami.
- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Używać wyłącznie certyfikowanych przedłużaczy o minimalnym przekroju  $1,5 \text{ mm}^2$ , które są zgodne z obowiązującymi krajowymi wymogami bezpieczeństwa.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki, należy się skontaktować z serwisem.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów.

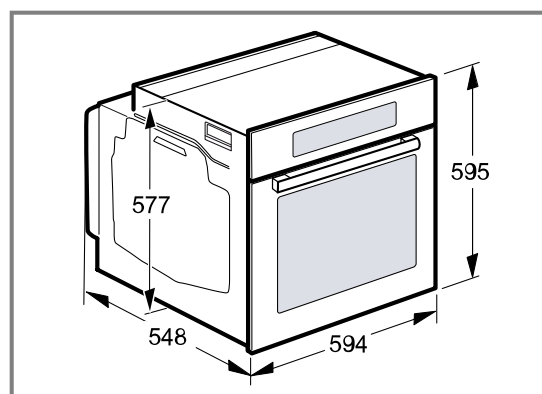
### UWAGA!

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

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

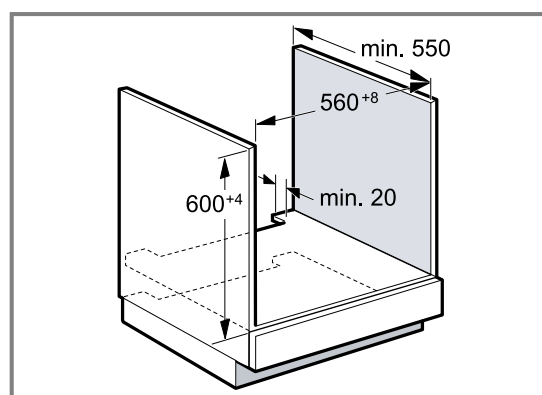
### 28.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



### 28.3 Montaż pod blatem roboczym

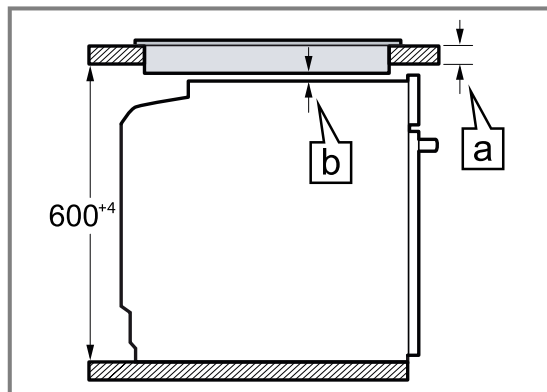
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- 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.

## 28.4 Montaż pod płytą grzejącą

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

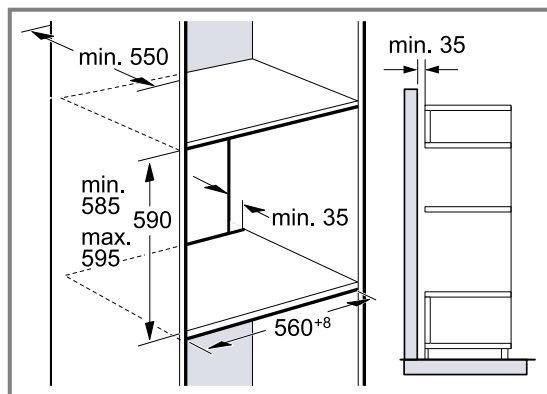


Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [a].

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 grzejąca	27	38	5
Elektryczna płyta grzejąca	27	30	2

## 28.5 Montaż w szafce wysokiej

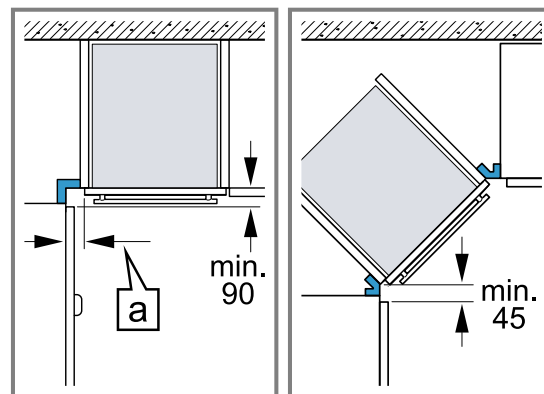
W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



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

## 28.6 Zabudowa narożna

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



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

## 28.7 Przyłącze elektryczne

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

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.
- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia tak, aby rozległ się dźwięk kliknięcia. Przewód przyłączeniowy o długości 3 m można nabyć w serwisie.
- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

### Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

- ▶ Włożyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.  
Gdy urządzenie jest zabudowane, wtyczka sieciowa 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.

### Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

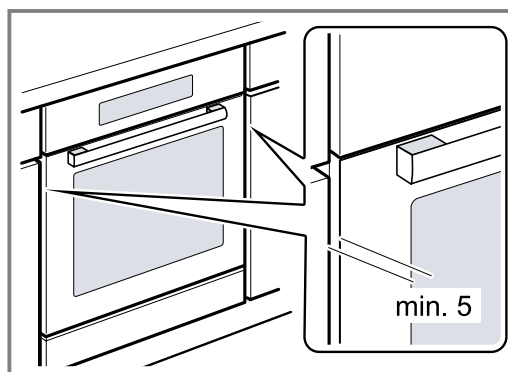
**Uwaga:** Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

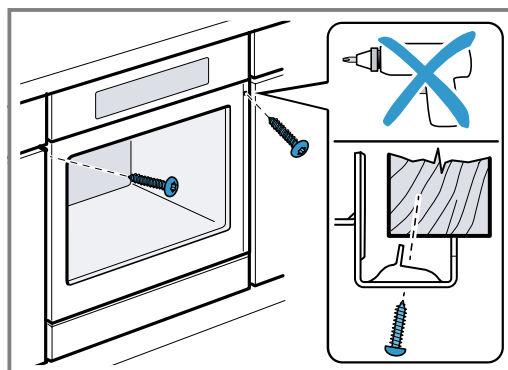
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.  
Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.  
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

## 28.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



2. Przymocować urządzenie śrubami.



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

## 28.9 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](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



**9001616555** (010617)  
pl