

SIEMENS



SIEMENS

Piekarnik parowy

CD714GX.1

pl Instrukcja obsługi i instrukcje montażu



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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



Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	5
4	Poznanie urządzenia	5
5	Tryby pracy.....	7
6	Akcesoria.....	7
7	Przed pierwszym użyciem	9
8	Podstawowy sposób obsługi	10
9	Funkcje zegara	12
10	Potrawy.....	13
11	Ulubione	15
12	Zabezpieczenie przed dziećmi	16
13	Ustawienia podstawowe	16
14	Home Connect	17
15	Czyszczenie i pielęgnacja.....	19
16	Usuwanie usterek.....	24
17	Utylizacja	26
18	Tak to działa	26
19	Serwis	37
20	Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym.....	37
21	Deklaracja zgodności	37
22	INSTRUKCJA MONTAŻU	38
22.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	38



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 m 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

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 7

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dotykać otworów wentylacyjnych. Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.
- ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

⚠ 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.
- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
 - ▶ 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.

Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca.

- ▶ Nigdy nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn.

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

⚠ 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.

⚠ 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 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 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 37*

⚠ 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.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie połączonym z parą.

- ▶ Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

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.

Powstałe skropliny zanieczyszczają podłogę komory piekarnika.

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

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.

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.

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

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

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.

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. Nieodpowiednia pielęgnacja może prowadzić do powstawania korozji.

- ▶ Przestrzegać wskazówek pielęgnacji i czyszczenia.
- ▶ Gdy tylko urządzenie ostygnie, usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.

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.

Przegrzanie uszkadza urządzenie.

- ▶ Nie kłaść na dnie komory piekarnika wyposażenia, folii, papieru do pieczenia lub naczyń
- ▶ Nigdy nie wykladać dna komory piekarnika żadną folią.
- ▶ Dno komory piekarnika i misę parownika trzymać puste.
- ▶ Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania.

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

- ▶ Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.

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 → *Strona 26*.

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Równoczesne przygotowanie potraw na wielu poziomach. Najpierw wsunąć do komory potrawę, która wymaga najdłuższego czasu gotowania.

- Podczas równoczesnego przygotowywania potraw czas pracy urządzenia ulega skróceniu.

Uwaga:

Urządzenie zużywa:

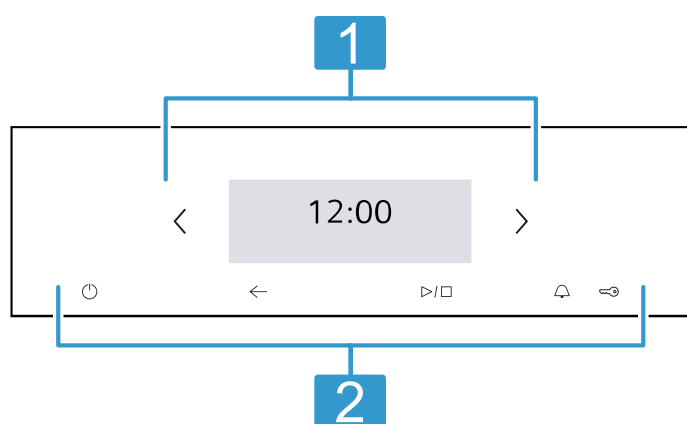
- w trybie czuwania przy połączeniu z siecią maks. 2 W
- w trybie czuwania bez połączenia z siecią przy wyłączonym wyświetlaczu maks. 0,5 W

4 Poznajanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

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

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



1 Wyświetlacz

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

→ *"Wyświetlacz", Strona 5*

2 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośrednie nastawianie różnych funkcji.

→ *"Przyciski", Strona 6*

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

Pasek stanu

Na górze wyświetlacza znajduje się pasek stanu.

W zależności od kroku ustawień można wykonywać różne czynności.

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

Symbol	Znaczenie
Czas np. „12min10s”	Wyświetlanie bieżących funkcji zegara.
	Minutnik jest aktywowany. → <i>"Ustawianie minutnika", Strona 13</i>
	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16</i>
	Jakość sygnału WLAN dla Home Connect. Im więcej linii symbolu jest wypełnionych, tym lepszy sygnał. Jeżeli symbol jest przekreślony , sygnał WLAN jest niedostępny. Jeśli obok symbolu znajduje się „x” , nie ma połączenia z serwerem Home Connect. → <i>"Home Connect", Strona 17</i>
	Funkcja zdalnego włączania jest aktywowana za pomocą Home Connect. → <i>"Home Connect", Strona 17</i>
	Zdalna diagnostyka jest aktywowana za pomocą Home Connect w celu przeprowadzenia konserwacji. → <i>"Home Connect", Strona 17</i>
	Lampka piekarnika jest włączona lub wyłączona.

Strefa nastawiania

Strefa nastawiania jest przedstawiona w formie kafelków.

Poszczególne kafelki pokazują aktualne opcje wyboru i dokonane już ustawienia. Aby wybrać żadaną funkcję, wystarczy nacisnąć odpowiedni kafelek.

Informacje są przedstawiane również w formie kafeleków.

Aby w przypadku wielu kafeleków przewijać w lewo lub w prawo, używać przycisków nawigacyjnych < i >.

Możliwe symbole na kafełkach

Symbol	Znaczenie
⤴	Przewijanie w przypadku rozbudowanej zawartości kafełka.
⤵	
—	Zmniejszenie lub zwiększenie wartości ustawienia.
+	
↺	Resetowanie wartości ustawienia.
✕	Zamknięcie kafełka.

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

4.3 Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośredni wybór różnych funkcji.

Przycisk	Funkcja
⏻	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10
▶/□	Włączenie lub przerwanie trybu pracy. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10
←	Cofnięcie się o jedno ustawienie.
🔔	Wybór minutnika. → "Ustawianie minutnika", Strona 13
🔑	Naciśnięcie i przytrzymanie przez ok. 4 sekundy: aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16

4.4 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez ponad 18 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

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

Czy oświetlenie komory piekarnika włącza się podczas pracy, można zapisać w ustawieniach podstawowych.

→ Strona 16

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

UWAGA!

Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

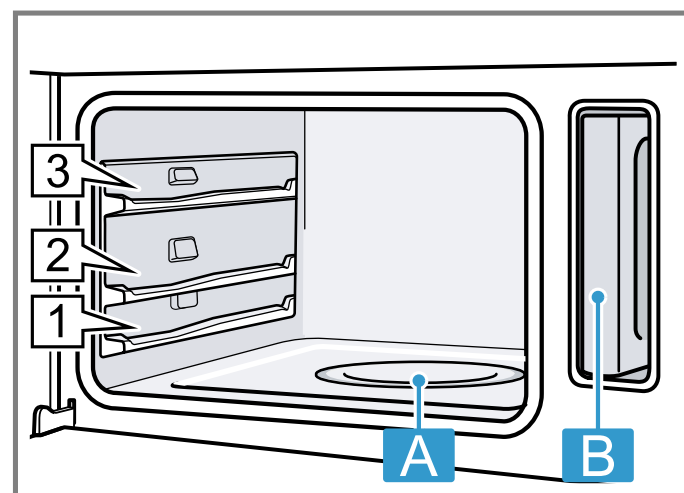
► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

Aby po zakończeniu trybu pracy komora piekarnika szybciej ostygła, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zdefiniować w ustawieniach podstawowych.

Wysokości wsunięcia

Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



A Misa parownika

B Zbiornik na wodę w komorze zbiornika

4.5 Drzwi urządzenia

Jeśli w trakcie pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte, praca zostanie zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenie kontynuuje pracę automatycznie.

Wskazówka: Aby uzyskać optymalny rezultat gotowania, podczas gotowania na parze należy jak najrzadziej otwierać drzwi.

5 Tryby pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy.

Tryb pracy	Zastosowanie
Gotowanie/pieczenie na parze	Ustawienie i włączenie odpowiedniego rodzaju grzania z użyciem pary. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10
Potrawy	Przyrządzanie potraw z zastosowaniem pary. → "Potrawy", Strona 13
Czyszczenie	Odkamienianie systemu doprowadzającego wodę. → "Odkamienianie", Strona 20

Tryb pracy	Zastosowanie
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych.
Ulubione	Użyć zapisanych ustawień własnych.

Home Connect

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

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

→ "Home Connect", Strona 17

5.1 Rodzaje grzania z użyciem pary

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania z użyciem pary. Podane są również zalecenia dotyczące korzystania z rodzajów grzania z użyciem pary.

Po dokonaniu wyboru rodzaju grzania z użyciem pary urządzenie proponuje odpowiednią temperaturę. Wartości te można zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

Symbol	Nazwa	Temperatura	Zastosowanie
	Gotowanie na parze	30-100°C	Blanszowanie i gotowanie na parze następujących produktów: ■ warzyw ■ ryb ■ dodatków Wyciskanie soku z owoców.
	Odgrzewanie	80-100°C	Do potraw na talerzu. Rodzaj grzania z użyciem pary umożliwia delikatne podgrzanie ugotowanych potraw. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
	Wyrastanie ciasta	30-50°C	Do ciasta drożdżowego. Ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
	Rozmrażanie	30-60°C	Do rozmrażania warzyw i owoców. Rodzaj grzania z użyciem pary umożliwia dzięki wilgoci delikatne przekazanie ciepła do potrawy. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.

5.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

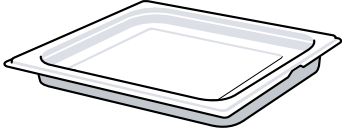
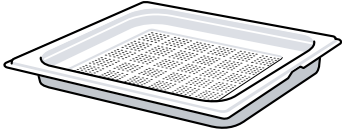
Po wyłączeniu urządzenia ciepło resztkowe w komorze piekarnika jest sygnalizowane na wyświetlaczu za pomocą symbolu . Im bardziej spada temperatura, tym mniej widoczny jest symbol. Poniżej ok. 60°C symbol całkowicie gaśnie.

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	Właściwości	Zastosowanie
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość L		- Gotowanie ryżu, warzyw strączkowych, zbóż - Wylapywanie powstających skroplin, np. podczas gotowania na parze
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość L		- Gotowanie na parze całej ryby lub większej ilości warzyw - Wyciskanie soku z dużej ilości owoców jagodowych

6.1 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.

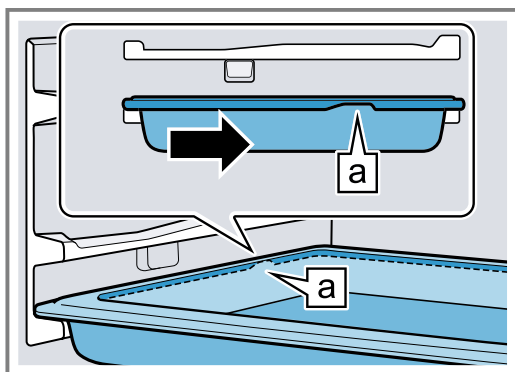
6.2 Wsuwanie pojemnika do gotowania na parze

UWAGA!

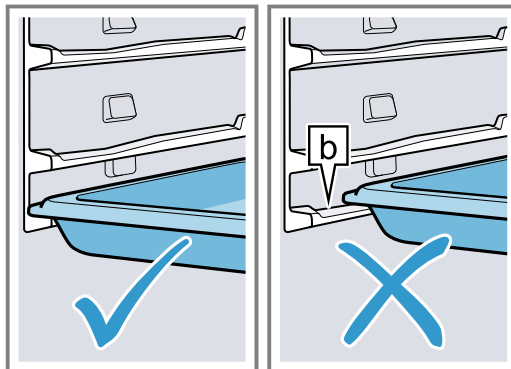
Przegrzanie uszkadza urządzenie.

- ▶ Nie kłaść na dnie komory piekarnika wyposażenia, folii, papieru do pieczenia lub naczyń
- ▶ Nigdy nie wykladać dna komory piekarnika żadną folią.
- ▶ Dno komory piekarnika i misę parownika trzymać puste.
- ▶ Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania.

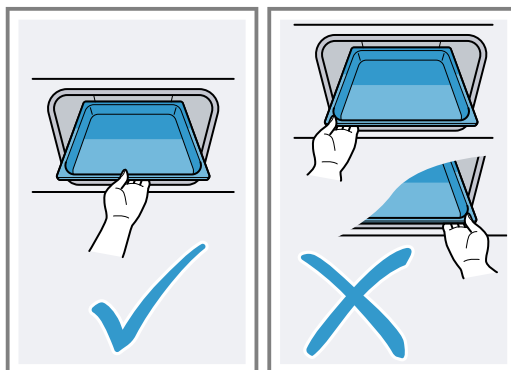
1. Obrócić pojemnik do gotowania na parze w taki sposób, aby nosek wzbijający  znajdował się z tyłu i był skierowany do góry.



2. Nie wysuwać pojemnika do gotowania na parze poza zagłębienie .



3. Chwycić pojemnik do gotowania na parze na środku i wsunąć.



6.3 Pozostałe elementy wyposażenia

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 Przed pierwszym użyciem

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

7.1 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 wodociągowej o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.
- ▶ Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Uwagi

- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na „bardzo twarda”. Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.
- Jeśli woda wodociągowa zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej. W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej należy ustawić zakres twardości wody na „zmięczona”.

Ustawienie	Twardość wody w mmol/l	Niemiecka skala twardości wody w °dH	Francuska skala twardości wody w °fH
0 (zmięczona) ¹	-	-	-
1 (miękka)	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) ²	powyżej 3,8	powyżej 21,3	powyżej 38

¹ Wprowadzać ustawienia tylko wtedy, gdy używana jest wyłącznie zmięczona woda.

² Ustawiać również w przypadku wody mineralnej. Używać wyłącznie wody mineralnej niezawierającej kwasu węglowego.

7.2 Pierwsze uruchomienie urządzenia

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej należy dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem.

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

1. Włączyć urządzenie przyciskiem .
 - ✓ Pojawi się pierwsze ustawienie.
2. W razie potrzeby zmienić ustawienie.
Możliwe ustawienia:
 - Język
 - Godzina
 - Data
 - Twardość wody
3. Za pomocą  przejść do następnych ustawień.
4. Przeglądać ustawienia i w razie potrzeby zmienić je.
 - ✓ Po ostatnim ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia.
5. Aby sprawdzić urządzenie przed pierwszym nagraniem, należy raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia.

7.3 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 została przerwana i musi zostać ponownie uruchomiona.

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 za pomocą .
4. Napełnić zbiornik na wodę.
→ „Napełnij pojemnik na wodę”, Strona 10
5. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	Gotowanie/pieczenie na parze 
----------------	--

Temperatura	100°C
Czas trwania	20 minut

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10

6. Włączyć tryb pracy.
 - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
 - ✓ Kalibracja uruchamia się. Powstaje przy tym dużo pary.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
7. Pozwolić, aby urządzenie ostygło a następnie gruntownie osuszyć dno komory piekarnika.

8. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić wszystkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
9. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.
 - "Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary", Strona 12

Uwaga: Po awarii zasilania ustawienia kalibracji pozostają zachowane.

Aby dopasować urządzenie po jego przeniesieniu w nowe miejsce, przywrócić ustawienia fabryczne. Ponownie przeprowadzić kalibrację.

7.4 Czyszczenie wyposażenia

- ▶ Wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem oraz ściereczką.

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie urządzenia

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

8.2 Wyłączanie urządzenia

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

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

8.3 Włączanie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć.

- ▶ Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia.

8.4 Zatrzymanie trybu pracy

Pracę urządzenia można przerwać i ponownie uruchomić.

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

8.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się menu.

1. Aby przewijać w różnych możliwościach wyboru, nacisnąć  lub .
2. Aby wybrać żadaną funkcję, wystarczy nacisnąć odpowiedni kafelek.
- ✓ W zależności od funkcji pojawiają się możliwe wartości ustawień lub kolejne kafelki do wyboru.
3. W razie potrzeby nacisnąć kolejny kafelek.
4. Zmiana wartości ustawień:
 - Nacisnąć  lub .

- Lub wybrać wartość bezpośrednio za pomocą paska ustawień.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą .
 6. Gdy praca urządzenia jest zakończona:
 - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

Uwaga: Ustawienia można zapisać o Home Connect i ponownie zastosować.

8.6 Napełnij pojemnik na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się obok komory piekarnika. Przed włączeniem trybu z użyciem pary napełnić zbiornik na wodę.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca.

- ▶ Nigdy nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Podczas otwierania drzwi urządzenia może wyciekać z niego gorąca woda.

- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- ▶ Nie napełniać zbiornika na wodę jeżeli misa parownika ulegnie przepełnieniu.

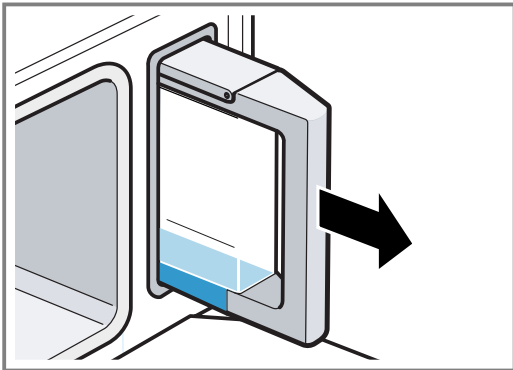
UWAGA!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich płynów.

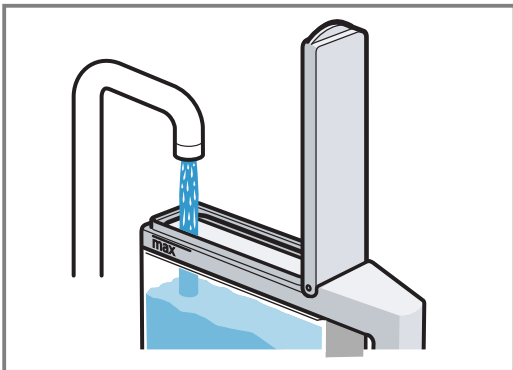
- ▶ Nie stosować wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.
- ▶ Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wymaganie: Zakres twardości wody jest ustawiony prawidłowo.

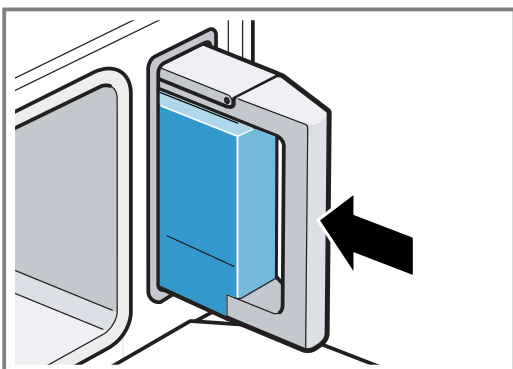
1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.



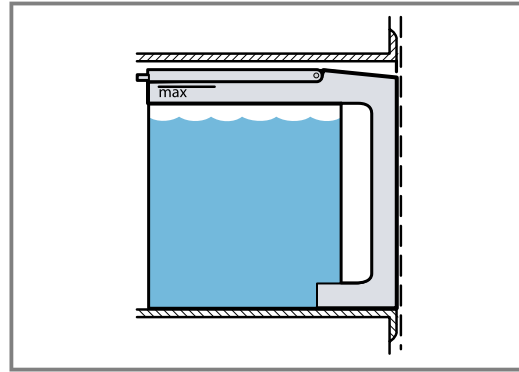
3. Otworzyć pokrywę zbiornika.
4. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia **max**.



5. Zamknąć pokrywę zbiornika.
6. Napełniony zbiornik na wodę umieścić w komorze zbiornika.



7. Sprawdzić, czy zbiornik na wodę jest dokładnie wsunięty do komory zbiornika.



8. Zamknąć drzwi urządzenia.

8.7 Dolewanie wody do zbiornika

Jeśli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.
3. Napełnić zbiornik wodą.
4. Napełniony zbiornik na wodę umieścić w komorze zbiornika.
5. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

8.8 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
2. Ustawić temperaturę za pomocą — lub + albo bezpośrednio za pomocą paska ustawień.
W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia:
– Funkcje zegara → Strona 12
3. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/◻.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są wartości ustawień oraz czas wskazujący, jak długo trwa już tryb pracy.
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ◻.

Uwaga: Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.
→ "Rodzaje grzania z użyciem pary", Strona 7

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

1. Nacisnąć ▷/◻.
2. Nacisnąć ←.
3. Nacisnąć żądany rodzaj grzania.
4. Ponownie ustawić tryb pracy i uruchomić go za pomocą ▷/◻.

Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można w każdej chwili zmienić ustawioną temperaturę.

1. Nacisnąć temperaturę.
2. Zmienić temperaturę za pomocą — lub + albo bezpośrednio za pomocą paska ustawień.
3. Nacisnąć "Przejąć".

8.9 Komunikat "Napełnij zbiornik na wodę"

Jeżeli ustawiony jest rodzaj grzania, a zbiornik wody jest napełniony tylko do połowy, urządzenie generuje komunikat "Napełnij zbiornik na wodę".

Jeżeli ilość wody w zbiorniku wody jest wystarczająca do gotowania, uruchomić tryb pracy.

Jeżeli ilość wody w zbiorniku wody jest niewystarczająca do gotowania, napełnić zbiornik na wodę.

→ "Napełnij pojemnik na wodę", Strona 10

8.10 Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary

Każde użycie powoduje, że komora piekarnika jest wilgotna i zanieczyszczona. Dlatego po każdym użyciu należy osuszyć i wyczyścić urządzenie. Należy również opróżnić zbiornik na wodę.

Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary

1. Osuszyć komorę piekarnika.

→ "Osuszanie komory piekarnika", Strona 20

9 Funkcje zegara

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

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

9.1 Ustawianie czasu

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

Wymaganie: Tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. W celu ustawienia czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie godzin "h" lub wskazanie minut "min".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Czas trwania ustawić za pomocą — lub $+$ albo bezpośrednio za pomocą paska ustawień. W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
4. Nacisnąć "Przejąć".
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□ .
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

2. Opróżnić zbiornik na wodę.

→ "Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 20

8.11 Wyświetlanie informacji

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

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

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

Uwagi

- W przypadku włączenia rodzaju grzania Gotowanie na parze  odliczanie czasu trwania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Jeśli podczas gotowania na parze  drzwi urządzenia zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany. Po zamknięciu drzwi urządzenie musi najpierw ponownie nagrzać się do ustawionej temperatury, zanim odliczanie czasu trwania będzie kontynuowane.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć czas trwania.
2. Czas trwania zmienić za pomocą — lub $+$ albo bezpośrednio za pomocą paska ustawień.
3. Nacisnąć "Przejąć".

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć czas trwania.
2. Zresetować czas trwania za pomocą .
3. Nacisnąć "Przejąć".

9.2 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Tryb pracy i temperatura są ustawione.
 - Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
1. Nacisnąć "Koniec".
 2. Przesunąć godzinę za pomocą — lub +.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ☹.
 3. Nacisnąć "Przejąć".
 4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas rozpoczęcia. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
 - ✓ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
 5. Po upływie czasu trwania:
 - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ☹.

Ustawianie czasu zakończenia

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

1. Nacisnąć "Koniec".
2. Zmienić godzinę za pomocą — lub +.
3. Nacisnąć "Przejąć".

Anulowanie czasu zakończenia

W każdej chwili można skasować ustawioną godzinę.

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

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

4. Nacisnąć "Uruchomienie".

9.3 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Minutnik można ustawić na 24 godziny zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk △.
2. W celu ustawienia minutnika nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie godzin "h" lub wskazanie minut "min".
 - ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Ustawić minutnik za pomocą — lub + albo bezpośrednio za pomocą paska ustawień.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ☹.
4. W celu uruchomienia minutnika nacisnąć "Uruchomienie".
 - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu ustawionego na minutniku.
 - ✓ Gdy urządzenie jest wyłączone, minutnik pozostaje widoczny na wyświetlaczu.
 - ✓ Po włączeniu urządzenia, na wyświetlaczu widoczne są ustawienia bieżącego trybu. Minutnik wyświetla się na pasku stanu.
 - ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że działanie minutnika zostało zakończone.

Zmiana ustawień minutnika

Ustawienia minutnika można w każdej chwili zmienić.

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

Anulowanie ustawień minutnika

W każdej chwili można anulować ustawienia minutnika.

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

10 Potrawy

Tryb pracy "Potrawy" umożliwia łatwe przyrządzenie potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienie.

10.1 Wybór i wprowadzanie ustawień potraw

1. W menu nacisnąć "Potrawy".
2. Wybrać żadaną potrawę.
3. W razie potrzeby zmienić proponowane ustawienia.
W celu uzyskania informacji na temat wyposażenia i wysokości wsunięcia nacisnąć □.

4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie przestaje się nagrzewać.
5. Po upływie czasu trwania:
 - Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć ☹.
 - Niektóre potrawy można w razie potrzeby dogotować.
→ *"Wydłużenie czasu gotowania/pieczczenia", Strona 14*
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ☹.

10.2 Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia.

Wymagania

- Potrawa została wybrana.
- Tryb pracy nie został włączony.
- 1. Nacisnąć .
- 2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas zakończenia.
- 3. Włączyć tryb pracy za pomocą /□.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas rozpoczęcia. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
- ✓ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.

Uwaga: Nie można później zmienić czasu zakończenia.

10.3 Wydłużenie czasu gotowania/pieczenia

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

1. Nacisnąć "Dogotowywanie".
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania.
2. W razie potrzeby zmienić czas trwania za pomocą paska stanu.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą /□.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
4. Po upływie czasu trwania:
 - Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć .
 - W celu ponownego dogotowania potrawy nacisnąć "Dogotowywanie".
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

10.4 Przerwanie ustawiania

Po uruchomieniu nie można już zmienić wprowadzonych ustawień.

- ▶ Aby skasować wszystkie ustawienia, wyłączyć urządzenie za pomocą .
- ✓ Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

10.5 Przegląd potraw

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

- "Filet z piersi kurczaka na parze"
- "Ryba, cała, gotowanie na parze"
- "Filet rybny, świeży, na parze"
- "Mieszanka warzywna, "
- "Ziemniaki w mundurkach, średnie"
- "Ryż basmati"
- "Brązowy ryż"

- "Kuskus"
- "Kalafior, różyczki, na parze"
- "Steam broccoli florets"
- "Gotowanie na parze zielonej fasolki"
- "Gotowanie na parze marchwi w plastrach"
- "Soczewica"
- "Jajka, na twardo"
- "Jaja, na miękko"
- "Ryż na mleku"
- "Owoce prażone"
- "Jogurt w słoiczkach"
- "Dezynfekcja butelek"
- "Podgrzewanie dodatków"

10.6 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na urządzeniu. W przypadku przygotowywania potraw należy uwzględnić poniższe informacje.

- Wszystkie programy są dostosowane do gotowania/pieczenia na jednym poziomie. Czasy gotowania mogą ulegać zmianie w zależności od ilości oraz jakości składników.

Ilość/Waga

- Potrawy wkładać do elementów wyposażenia maksymalnie do 4 cm wysokości.
- Nie przekraczać maksymalnej wagi podanej w zaleceniach.

Wyposażenie/naczynia

- Przestrzegać informacji na temat elementów wyposażenia podanych w zalecanych ustawieniach.
→ "Tak to działa", Strona 26
- W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach do gotowania na parze należy wsunąć dodatkowo nieperforowany pojemnik na wysokość 1. Umożliwia to zbieranie skapującego płynu.

Produkty zbożowe lub soczewica

Produkty należy zważyć i dodać do nich wodę w odpowiedniej proporcji:

- Ryż basmati 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Ryż naturalny 1:1,5
- Soczewica 1:2
- Aby pozostała woda została szybciej wchłonięta, po ugotowaniu należy zamieszać produkty zbożowe.

Ryby

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze natłuścić olejem.
- Nie układać warstwami całych ryb lub filetów rybnych.
- W miarę możliwości wybierać ryby lub filety rybne tej samej wielkości.
- Podać wagę największej ryby.

Jaja

- Jaja ponakłuwać przed gotowaniem.
- Nie układać jaj warstwami.

Pierś kurczaka

- Nie układać piersi kurczaka warstwami.

Warzywa

- Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.
- Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.
- Należy zawsze równomiernie rozkładać potrawy w naczyniu. Jeśli warstwy są różnej grubości, potrawy pieką się nierównomiernie.

Przyrządzanie jogurtu

1. Na płycie grzewczej podgrzać mleko do temperatury 90°C.
W przypadku mleka UHT wystarczy temperatura 40°C.
2. Schłodzić mleko do 40°C.
3. Dodać do mleka 150 g schłodzonego w lodówce jogurtu i wymieszać.
4. Mieszanke przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek i przykryć folią spożywczą.
5. Ustawić filiżanki lub słoiczki w pojemniku do gotowania.
6. Przestrzegać informacji podanych w przeglądzie potraw i uruchomić program.
7. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż.
2. Dodać mleko w proporcji 1 do 2,5.

3. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości.
4. Przestrzegać informacji podanych w przeglądzie potraw i uruchomić program.
5. Ryż po ugotowaniu należy zamieszać.
- ✓ Pozostałe mleko zostanie wchłonięte.

Przyrządzanie owoców prażonych

Program nadaje się tylko do owoców pestkowych i ziarnkowych.

1. Odważyć owoce.
2. Dodać ok. 1/3 miarki wody.
3. Dodać cukier i przyprawy do smaku.
4. Przestrzegać informacji podanych w przeglądzie potraw i uruchomić program.

Dezynfekcja butelek

Urządzenie oferuje możliwość dezynfekcji butelek. Ten program odpowiada wygotowywaniu naczyń.

1. Od razu po opróżnieniu butelki należy ją wyczyścić szczotką do butelek.
2. Umyć butelki w zmywarce do naczyń.
3. Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze w taki sposób, aby się nie stykały.
4. Przestrzegać informacji podanych w przeglądzie potraw i uruchomić program.
5. Osuszyć butelki czystą ściereczką.

11 Ulubione

W Ulubionych można zapisać wybrane ustawienia i ponownie je zastosować.

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

11.1 Zapisywanie w Ulubionych

W Ulubionych można zapisać do 10 różnych trybów pracy.

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

11.2 Wybieranie Ulubionych

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

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

11.3 Zmiana Ulubionych

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

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

12 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

12.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

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

- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany. Urządzenie można wyłączyć jedynie za pomocą .
- ✓ Gdy urządzenie jest włączone, świeci się . Gdy urządzenie jest wyłączone,  nie świeci się.

12.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można w każdej chwili dezaktywować.

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

13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

13.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Ustawienia podstawowe	Wybór
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu
Home Connect	Ta funkcja umożliwia połączenie piekarnika z mobilnym urządzeniem końcowym i zdalne sterowanie. Home Connect → <i>Strona 17</i>
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Data	Data w formacie DD.MM.RRRR

Wyświetlacz	Wybór
Jasność	■ Stopnie 1, 2, 3, 4 i 5¹
Wskazanie stanu gotowości	■ Wł., z ograniczeniem czasowym ■ Wł. (to ustawienie zwiększa zużycie energii) ■ Wyl.¹
Godzina	■ Cyfrowe + data¹ ■ Cyfrowe ■ Analogowe
Regulacja	■ Pozycjonowanie wyświetlacza w poziomie i w pionie

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

Dźwięk	Wybór
Dźwięk przycisków	■ Wł.¹ ■ Wyl.
Dźwięk sygnałowy	■ Bardzo krótki czas trwania ■ Krótki czas trwania ■ Średni czas trwania¹ ■ Dł. czas trw.

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

Ustawienia urządzenia	Wybór
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	■ Minimalny ■ Zalecany¹ ■ Długi ■ Bardzo długi
Podświetlenie	■ Włączone podczas gotowania i przy otwartych drzwiach¹ ■ Tylko przy otwartych drzwiach ■ Zawsze wyłączone
Stopień twardości wody	■ 4 (bardzo twarda)¹ ■ 3 (twarda) ■ 2 (średnia) ■ 1 (miękka) ■ 0 (zmiękczona)

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

Personalizacja	Wybór
Logo marki	■ Wyświetlać¹ ■ Nie wyświetlać
Tryb po włączeniu	■ Menu główne¹ ■ Gotowanie na parze ■ Potrawy ■ Ulubione

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

Personalizacja Wybór	
Potrawy regionalne	■ Wszystkie¹ ■ Potrawy europejskie ■ Potrawy w stylu brytyjskim
Zabezpieczenie przed dziećmi	■ Tylko blokada przycisków¹ ■ Dezaktywowano
¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)	
Ustawienia fabryczne Wybór	
Ustawienia fabryczne	■ Przywróć
Informacje dot. urządzenia	Informacje dot. urządzenia

13.2 Zmiana ustawień podstawowych

1. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe".
2. Nacisnąć żądany obszar ustawień podstawowych.
3. Nacisnąć żądane ustawienie podstawowe.
4. Nacisnąć żadaną wartość ustawienia podstawowego.
 - ✓ Zmiana zostanie zastosowana bezpośrednio w odniesieniu do większości ustawień podstawowych.
5. Aby zmienić dalsze ustawienia podstawowe, wrócić za pomocą ← i wybrać inne ustawienie podstawowe.
6. Aby wyjść z ustawień podstawowych, przejść za pomocą ← z powrotem do menu głównego lub wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.
 - ✓ Zmiany są zapisane.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

14 Home Connect

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

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

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

Wskazówki

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

Uwagi

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

14.2 Ustawienia Home Connect

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

14.1 Konfiguracja funkcji Home Connect

Wymagania

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

1. Pobrać aplikację Home Connect.



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



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

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

14.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Aplikacja Home Connect umożliwia zdalne wprowadzenie ustawień i uruchomienie urządzenia.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

Wymagania

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

Uwagi

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

14.4 Aktualizacja oprogramowania

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

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

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

Uwagi

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

14.5 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urzą-

dzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

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

14.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).

- Certyfikat bezpieczeństwa modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja osprzętu urządzenia AGD.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

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

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

15 Czyszczenie i pielęgnacja

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

15.1 Środek czyszczący

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.

- ▶ Nie używać środków do czyszczenia piekarników.
- ▶ Nie używać środków odkamieniających na uchwycie drzwi lub pulpicie obsługi, ponieważ powstałych plam nie da się usunąć.
- ▶ Nie używać agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor.
- ▶ Sole są bardzo agresywne i mogą prowadzić do powstania ognisk rdzy. Resztki ostrych sosów lub potraw solonych usuwać z komory piekarnika bezpośrednio po jej ostygnięciu.
- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać poduszek ciernych ani szorstkich gąbek.

Front urządzenia

Powierzchnia	Środek czyszczący	Wskazówki
Stal nierdzewna	Woda z detergentem Specjalne preparaty do czyszczenia stali szlachetnej	Po zakończeniu czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką. W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.

Wnętrze urządzenia

Wnętrze komory piekarnika z misą parownika	Gorąca woda z detergentem Woda z octem	Do czyszczenia gorącą wodą z detergentem lub octem używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem Woda z octem	Namoczyć wyposażenie w gorącej wodzie z detergentem i wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania. Alternatywnie umyć wyposażenie w zmywarce do naczyń. W przypadku mocnych przebarwień wyczyścić wyposażenie wodą z octem.

Zbiornik na wodę	Woda z detergentem	Zbiornika na wodę nie myć w zmywarce.
Komora zbiornika		Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
Uszczelka pokrywki zbiornika na wodę		Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.

Drzwi urządzenia

Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb	Po zakończeniu czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.
Uszczelka drzwi	Gorąca woda z detergentem	

15.2 Ściereczka z mikrofibry

Ściereczka z mikrofibry usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Ściereczka z mikrofibry o strukturze plastra miodu nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak na przykład:

- Szkło
- Ceramika szklana
- Stal nierdzewna
- Aluminium

Ściereczkę z mikrofibry można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

15.3 Gąbka do czyszczenia

Używać chłonnej gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z misy parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

Gąbkę można również prać w pralce, ustawiając program Bielizna do gotowania.

Gąbkę można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

15.4 Osuszanie komory piekarnika

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca.

- ▶ Nigdy nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Drzwi urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Ostudzoną komorę piekarnika oraz misę parownika przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Jeśli na frontach mebli osadziły się skropliny, należy wysuszyć fronty mebli.

15.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

UWAGA!

Osuszanie 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.

1. Otwieranie drzwi urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik i usunąć pozostałości wody.
3. Wytrzeć do sucha uszczelkę w pokrywie zbiornika oraz komorę zbiornika w urządzeniu.
4. Umieścić zbiornik na wodę w komorze zbiornika.
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

15.6 Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać. Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody.

Uwagi

- Jeśli podczas odkamieniania naciśnięty zostanie przycisk , proces zostanie przerwany i urządzenie wyłączy się. Po ponownym włączeniu należy dwukrotnie przepłukać urządzenie, aby usunąć pozostałości roztworu odkamieniającego. Podczas drugiego cyklu płukania urządzenie jest zablokowane dla innych zastosowań.
- 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.

Krok	Czas trwania
Odkamienianie → Strona 20	Ok. 34 min
Pierwszy cykl płukania	2 min
Drugi cykl płukania	2 min

Uruchomienie programu odkamieniania

Odkamienianie urządzenia trwa ok. 30 minut.

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. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 300 ml wody z 60 ml płynu do odkamieniania.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Napełnić zbiornik na wodę roztworem do odkamieniania.
4. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
5. Zamknąć drzwi urządzenia.
6. Nacisnąć .
7. Wybrać "Czyszczenie".
8. Nacisnąć .

Przeprowadzanie cyklu płukania

1. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką i dokładnie wypłukać gąbkę wodą.
2. Wyjąć i dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.
3. Zbiornik na wodę napełnić w razie potrzeby wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.
- ✓ Urządzenie płucze się przez 4 minuty.
5. Otworzyć drzwi urządzenia.
6. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
7. Rozpocząć drugi cykl płukania.
8. Wyjąć zbiornik i usunąć pozostałości wody.
9. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać i napełnić wodą.
10. Ponownie wsunąć zbiornik na wodę.
11. Zamknąć drzwi urządzenia.
12. Nacisnąć .
- ✓ Urządzenie płucze się przez 2 minuty.
13. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
14. Komorę piekarnika wytrzeć gąbką i osuszyć miękką ściereczką.
15. Wyłączyć urządzenie.
- ✓ Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

15.7 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

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 przytrzaśnięcia się.
- ▶ Nie dotykać zawiasów.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

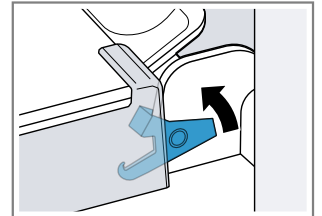
2. ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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.

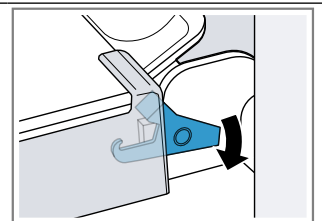
Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.

Otwarta dźwignia blokująca



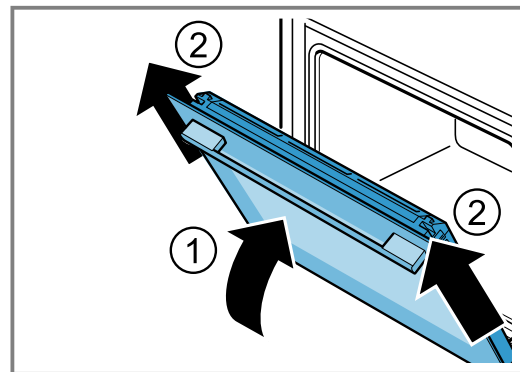
Zawias jest zabezpieczony i nie może się zamknąć.

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.

Zakładanie drzwiczek urządzenia**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

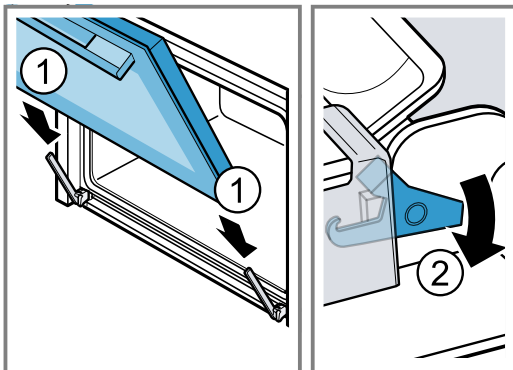
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

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



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

4. Zamknąć drzwi urządzenia.

15.8 Szyby w drzwiach

Aby ułatwić czyszczenie szyb w drzwiach, można zdemontować drzwi urządzenia.

Demontaż szyby w drzwiach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

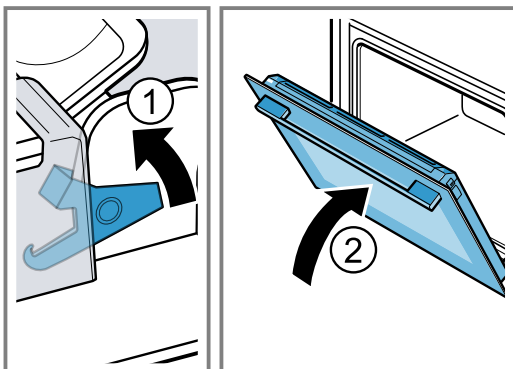
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

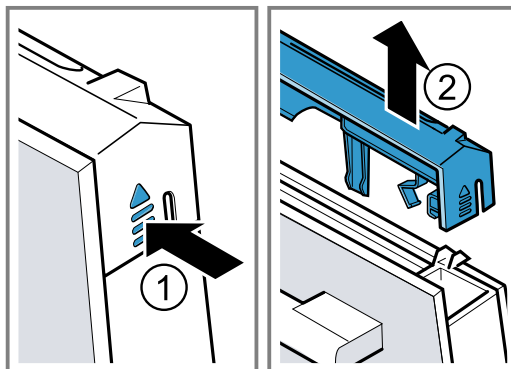
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ①.

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

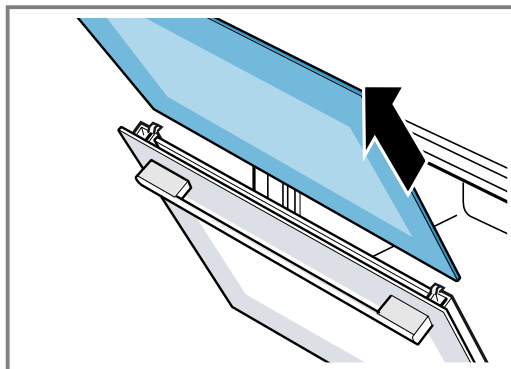
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ②.



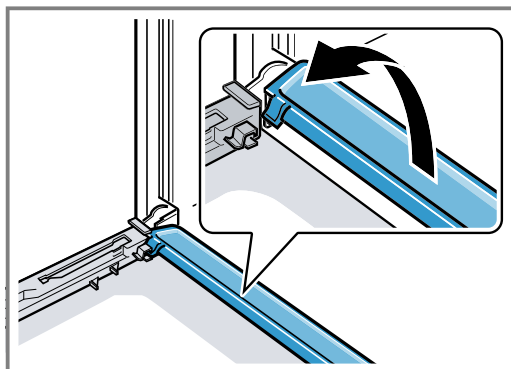
4. Nakładkę drzwi dociskać od zewnątrz po lewej i po prawej stronie ①, aż zostanie wyczepiona.
5. Zdjąć nakładkę drzwi ②.



6. Wyciągnąć szybę z drzwi i ostrożnie położyć ją na płaskiej powierzchni.



7. W razie potrzeby wyjąć listwę na skondensowaną wodę, aby ją wyczyścić.
 - Otworzyć drzwi urządzenia.
 - Złożyć do góry i wyjąć listwę na skondensowaną wodę.



8. ⚠ 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.

Zdemontowaną szybę czyścić z obu stron płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

9. Listwę na skondensowaną wodę czyścić ściereczką namoczoną w gorącej wodzie z detergentem.
10. Wyczyścić drzwi urządzenia.

→ "Środek czyszczący", Strona 19

11. Osuszyć i ponownie zamontować szybę w drzwiach.
→ "Montaż szyby w drzwi", Strona 23

Montaż szyby w drzwi

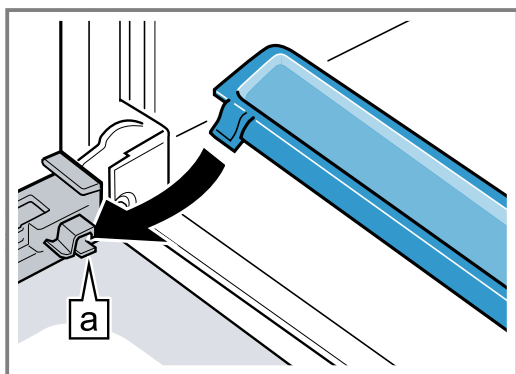
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

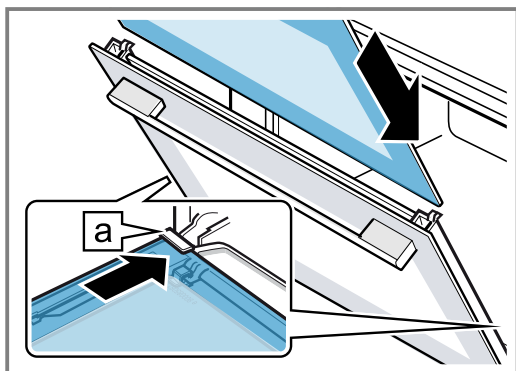
- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

Uwaga: Ponowne użycie urządzenia jest możliwe dopiero po prawidłowym zamontowaniu szyby.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Ponownie włożyć listwę na skondensowaną wodę. W tym celu listwę włożyć pionowo i obrócić w dół **a**.

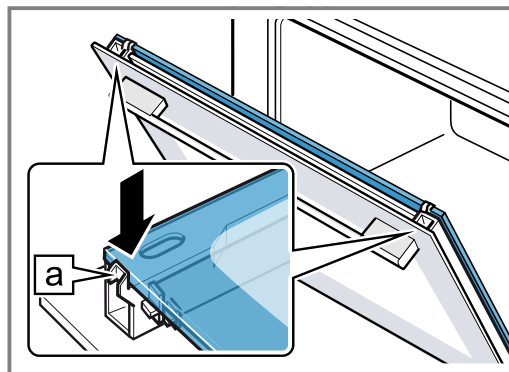


3. Wsunąć szybę wewnętrzną **a**.

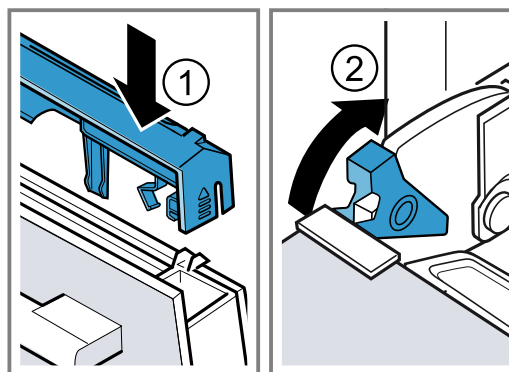


Upewnić się, że gładka, błyszcząca strona szyby skierowana jest na zewnątrz, a wycięcie po lewej i prawej stronie do góry. Szyba musi być na dole prawidłowo osadzona w mocowaniu.

4. Docisnąć szybę wewnętrzną na górze **a**.



5. Nasadzić i docisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce z charakterystycznym odgłosem ①.
6. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
7. Złożyć dźwignie mocujące z lewej i prawej strony ②.



8. Zamknąć drzwi urządzenia.

16 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

16.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Nie można obsługiwać włączonego urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się ☹.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Naciskać ☹, aż na wyświetlaczu zgaśnie ☹.
Urządzenie nie grzeje.	Włączony jest tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Wyłączyć tryb demo w ciągu ok. 5 minut w ustawieniach podstawowych. → "Zmiana ustawień podstawowych", Strona 17 Przerwa w dostawie prądu. ▶ Po przerwie w dostawie prądu jeden raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia. ✓ Urządzenie dokona samokontroli i będzie gotowe do pracy.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E", np. D0111 lub E0111.	Zakłócenie działania 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie.
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje przerywany.	Drzwi urządzenia są niedomknięte. ▶ Zamknąć drzwi urządzenia. Urządzenie jest nieaktywne. ▶ Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.
Urządzenie sygnalizuje konieczność wytarcia komory piekarnika i napełnienia zbiornika na wodę.	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w zasilaniu lub urządzenie zostało wyłączone. ▶ Po ponownym włączeniu urządzenia należy je dwukrotnie przepłukać.
Po włączeniu trybu pracy na wyświetlaczu pojawia się komunikat o zbyt wysokiej temperaturze.	Urządzenie nie ostygło jeszcze wystarczająco. 1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. 2. Ponownie ustawić tryb pracy.
Przyciski migają.	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody kondensacyjnej za pulpitem obsługi. Nie jest konieczne żadne działanie.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ▶ Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. Przewód doprowadzający wodę do zbiornika jest zapchany. 1. Odkamienić urządzenie. 2. Sprawdzić i dopasować ustawiony zakres twardości wody. ▶ Jeśli pomarańczowe zatyczki są nadal włożone w obudowę przewodnicy zbiornika, należy je wyjąć. Zatyczki nie są już potrzebne.
Zbiornik wody opróżnia się bez powodu i woda przelewa się przez misę parownika.	Zbiornik nie jest właściwie zamknięty. ▶ Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę tak, aby zatrzasnęła się w wyraźny sposób. Uszczelka w pokrywie zbiornika jest zabrudzona. ▶ Wyczyścić uszczelkę. Uszczelka w pokrywie zbiornika jest uszkodzona. ▶ Kupić w serwisie nowy zbiornik na wodę.
Urządzenie sygnalizuje konieczność napełnienia zbiornika na wodę, chociaż zbiornik na wodę jest pełny.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty. ▶ Wsunąć zbiornik na wodę tak, aby wyraźnie zaskoczył na swoje miejsce. System rozpoznawania nie działa. ▶ Wezwać serwis.
Urządzenie wyświetla komunikat o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub urządzenie nie wyświetla komunikatu o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik jest pusty.	Zbiornik na wodę jest zanieczyszczony, a ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte. 1. Opróżnić i wyczyścić zbiornik na wodę. 2. Jeśli zaciśnięte elementy nie dają się poluzować, należy zamówić w serwisie nowy zbiornik na wodę.
W trakcie pracy na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę?".	Zbiornik na wodę jest w połowie napełniony. ▶ W przypadku trybów wymagających dłuższego użytkowania należy całkowicie napełnić zbiornik na wodę.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie nagrzewa się", ale urządzenie nie osiąga wybranej temperatury.	Wartości automatycznej kalibracji nie są ustawione optymalnie. ▶ Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia i powtórzyć czynności wymagane przy pierwszym uruchomieniu. → "Ustawienia podstawowe", Strona 16 → "Przed pierwszym użyciem", Strona 9 ✓ Podczas kolejnego gotowania na parze w temperaturze 100°C kalibracja zostanie przeprowadzona automatycznie. Powstaje przy tym więcej pary.
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary.	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane. Nie jest konieczne żadne działanie.
Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary.	W przypadku zbyt krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie. ▶ Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia i powtórzyć kalibrację.
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne.	Normalny proces. Nie jest konieczne żadne działanie.
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wejść na www.home-connect.com.

16.2 Wymiana uszkodzonego oświetlenia LED

- ▶ Wymiana wadliwych lamp LED jest dozwolona tylko producentowi, jego serwisowi lub uprawnionemu specjalście (instalator elektryczny).

16.3 Wymiana uszczelki drzwi

Jeśli zewnętrzna uszczelka drzwi komory piekarnika jest uszkodzona, należy ją wymienić. Zapasowe uszczelki do urządzenia można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwi.
3. Po jednej stronie komory piekarnika wsunąć nową uszczelkę i naciągnąć wokół komory piekarnika. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka drzwi dokładnie przylega.

17 Utylizacja

17.1 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 zużytym 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.

18 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.

18.1 Optymalny sposób postępowania

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Wskazówka

W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
- → "Oszczędzanie energii", Strona 5
- → "Skropliny", Strona 27

1. Wybrać odpowiednią potrawę z przeglądu potraw.

Wskazówki

- Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu wykorzystania zaprogramowanych ustawień urządzenia należy wybrać Potrawy → Strona 13.

- Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiej potrawy lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
- 2. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
- 3. Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
- 4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
- 5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
- 6. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

18.2 Przydatne informacje

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w tym urządzeniu. Podane są również informacje na temat optymalnych rodzajów grzania, wyposażenia, temperatury i czasu gotowania/pieczenia. O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wstawiania potrawy do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Użyć dołączonego wyposażenia.

W przypadku przyrządzania potraw w perforowanym pojemniku do gotowania na parze zawsze należy wsunąć pod spód nieperforowany pojemnik do gotowania. Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze zbiera skapujący płyn.

Naczynia

W przypadku korzystania z naczynia należy je zawsze stawiać na środku perforowanego pojemnika do gotowania na parze.

Naczynia muszą być żar- i paro odporne. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuża się.

Potrawy przygotowywane w kąpieli wodnej (np. podczas roztopiania czekolady) należy przykryć folią.

18.3 Warzywa

Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania na parze i wsunąć na wysokość 2. Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze wsunąć pod spód, na wysokość 1. Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze zbiera skapujący płyn.

Zalecane ustawienia dotyczące warzyw

Potrawa	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Karczochy	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	20 - 35

¹ Nagrząć urządzenie.

Czas gotowania/pieczenia oraz ilość gotowanej potrawy

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy.

Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk skraca się czas gotowania, w przypadku większych wydłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas gotowania. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

Należy zawsze równomiernie rozkładać potrawy w naczyniu. Jeśli warstwy są różnej grubości, potrawy pieką się nierównomiernie.

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

W pojemnikach do gotowania na parze warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. W razie potrzeby użyć dwóch pojemników do gotowania na parze.

Gotowanie menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszczenia smaków.

Najpierw wsunąć do komory piekarnika potrawę, która wymaga najdłuższego czasu gotowania. Pozostałe potrawy wsunąć w odpowiednim momencie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze. Podczas gotowania menu całkowity czas gotowania ulega wydłużeniu. Po otwarciu drzwi urządzenia wydostaje się trochę pary i komora piekarnika musi się ponownie nagzać.

Skropliny

Podczas gotowania/pieczenia może dojść do kondensacji pary wodnej w komorze piekarnika oraz przy drzwiach urządzenia. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania/pieczenia skondensowaną wodę należy wytrzeć.

Potrawa	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kalafior	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	20 - 35
Kalafior	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	10 - 15
Brokuły	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	8 - 10
Groszek	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	5 - 10
Fenkuł	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	10 - 14
Zielona fasolka	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	15 - 25
Marchew	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	10 - 20
Kalarepa	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	15 - 25
Por	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	6 - 9
Kukurydza	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	25 - 35
Boćwina ¹	paski	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	8 - 10
Szparagi, zielone ¹	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	7 - 12
Szparagi, białe ¹	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	10 - 15
Szpinak ¹	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	2 - 3

¹ Nagrząć urządzenie.

Potrawa	Wielkość pojedynczej sztuki	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kalafior romanesco	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	8 - 12
Brukselka	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	10 - 20
Buraki	całe	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	40 - 50
Czerwona kapusta	szatkowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	25 - 35
Biała kapusta	szatkowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	25 - 35
Cukinia	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	3 - 4
Strąki zielonego groszku	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	8 - 12

¹ Nagrząć urządzenie.

18.4 Dodatki i warzywa strączkowe

Zalecane ustawienia dotyczące dodatków i warzyw strączkowych

Przykład: 1:1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.

- Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Gotowanie dodatków i warzyw strączkowych

- Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.

Zalecane ustawienia dotyczące dodatków i warzyw strączkowych

Potrawa	Proporcja	Wypożyczenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ziemniaki w mundurkach (średniej wielkości)	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	35 - 45
Gotowane ziemniaki	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	20 - 25
Ryż naturalny	1:1,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	35 - 45

¹ Dodać do potrawy trochę wody.

Potrawa	Proporcja	Wyposażenie/ naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ryż długoziarnisty	1:1,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	20 - 30
Ryż basmati	1:1,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 25
Risotto	1:2	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	30 - 40
Soczewica	1:2	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	30 - 40
Kuskus	1:1	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	6 - 10
Ziarno orkisz, śrutowane	1:2,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 20
Proso, całe	1:2,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	25 - 35
Kluski	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	15 - 25
Wyroby mączne, świeże, chłodzone ¹	-	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	5 - 15

¹ Dodać do potrawy trochę wody.

18.5 Drób i mięso

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu i mięsa.

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu i mięsa

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Pierś kurczaka	po 0,15 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	20 - 30
Pierś kaczki ¹	po 0,35 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	12 - 18

¹ wcześniej obsmażyć i zawinąć w folię

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Cienki rostbief, średnio wypieczony ¹	1 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	25 - 45
Gruby rostbief, średnio wypieczony ¹	1 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	40 - 60
Filet wieprzowy ¹	0,5 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	20 - 30
Medaliony wieprzowe ¹	grubość ok. 3 cm	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	6 - 12
Żeberka peklowane	w plastrach	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 20
Kiełbaski wiedeńskie		perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Biała kiełbasa		perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	20 - 25

¹ wcześniej obsmażyć i zawinąć w folię

18.6 Ryby

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania ryb i małż.

Zalecane ustawienia dotyczące ryb

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Dorada, cała	po 0,3 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Filet z dorady	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	12 - 15

Potrawa	Ilość	Wypożażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Filet z dorsza	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Filet z łosia	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	8 - 10
Małże	1,5 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Filet z karmazyna	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszerowane		perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 20

18.7 Zalecane ustawienia dotyczące wkładek do zupy i pozostałych potraw

Potrawa	Wypożażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Kluseczki jajeczno-mleczne	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		90	15 - 20
Kluseczki grysikowe	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Jaja na twardo (wielkość M, maks. 1,8 kg)	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	10 - 12
Jaja na miękko (wielkość M, maks. 1 kg)	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Desery, owoce prażone

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców.

Przygotowywanie owoców prażonych

1. Odważyć owoce.
2. Dodać ok. 1/3 miarki wody.
3. Dodać cukier i przyprawy do smaku.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż.
2. Dodać mleko w proporcji 1:2,5.

3. Napęlnić miskę ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
5. Po ugotowaniu zamieszać.
- ✓ Pozostałe mleko zostanie wchłonięte.

Przygotowanie jogurtu

1. Na płycie grzewczej podgrzać mleko do temperatury 90°C. Następnie ostudzić do temperatury 40°C. W przypadku używania mleka UHT podgrzać mleko do temperatury 40°C. Jest to wystarczająca temperatura w przypadku mleka UHT.
2. Dodać do mleka 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce) i wymieszać.

3. Mieszanę przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Perforowany pojemnik do gotowania na parze wsunąć do komory piekarnika.

5. Filiżanki lub słoiczki wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania na parze.
6. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
7. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Kluski na parze	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	20 - 30
Krem karmelowy	foremki + perforowany pojemnik do gotowania na parze	2		80	25 - 35
Ryż na mleku	miska + perforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	30 - 40
Jogurt	słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania na parze	2		40	300 - 360
Jabłka prażone	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Gruszki prażone	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Wiśnie prażone	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Rabarbar prażony	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Śliwki prażone	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 20

18.9 Odgrzewanie

Tryb Odgrzewanie umożliwia delikatne podgrzanie zimnych potraw. Potrawy wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone.

Zalecane ustawienia dla odgrzewania

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Warzywa	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 25
Potrawa serwowana na talerzu, chłodzona, 1 porcja	Naczynie bez pokrywki	2		100	10 - 20

18.10 Rozmrażanie

Tryb parowy Rozmrażanie nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców i warzyw.

W przypadku mięsa i ryb wskazane jest rozmrażanie w lodówce.

W celu zachowania wody zawartej w produktach mrożonych, np. mrożonym szpinaku, należy użyć nieperforowanego pojemnika do gotowania na parze.

Uwagi

- Cząsy podane w tabeli mają charakter orientacyjny i zależą od jakości, temperatury mrożenia (-18 °C) oraz właściwości potrawy. W tabeli podane są odpowiednie przedziały czasowe. Najpierw należy ustawić krótszy czas gotowania/pieczczenia i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

- Zamrożone na płasko lub porcjowane kawałki potrawy rozmrażają się szybciej niż potrawy mrożone w blokach.

Rozmrażanie potraw

1. Wyjąć zamrożone potrawy z opakowania.
2. Włożyć zamrożone potrawy do perforowanego pojemnika do gotowania na parze.
3. Wsunąć perforowany pojemnik do gotowania na parze do komory piekarnika, umieszczając pod spodem nieperforowany pojemnik do gotowania na parze.
- ✓ Potrawa nie leży w wodzie powstającej podczas rozmrażania, a skapujący płyn zbiera się w nieperforowanym pojemniku do gotowania na parze.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Zalecane ustawienia dla rozmrażania

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Owoce jagodowe	0,5 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Warzywa	0,5 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		40 - 50	15 - 50

18.11 Wyciskanie soku

Zalecane ustawienia dotyczące wyciskania soku z owoców jagodowych.

Wyciskanie soku z owoców jagodowych

1. Owoce jagodowe włożyć do miski i zasypać cukrem.
2. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

3. Owoce jagodowe przełożyć do perforowanego pojemnika do gotowania na parze i wsunąć na wysokość 2.
4. Aby zebrać sok, włożyć nieperforowany pojemnik do gotowania na parze o jeden poziom niżej.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
6. Po upływie ustawionego czasu położyć owoce jagodowe na ściereczkę i wycisnąć resztę soku.
7. Osuszyć komorę piekarnika.

Zalecane ustawienia dotyczące wyciskania soku

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Maliny	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	30 - 45
Porzeczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	40 - 50

18.12 Wekowanie

Konserwowanie owoców i warzyw poprzez ich podgrzewanie i hermetyczne zamknięcie w słoikach.

- Wekować świeże produkty spożywcze. Dłuższe przechowywanie powoduje utratę witamin, a produkty szybciej fermentują.

- Używać wyłącznie owoców i warzyw najwyższej jakości.
- Następujące artykuły spożywcze nie nadają się do wekowania w tym urządzeniu: produkty z blaszanych puszek, mięso, ryby lub masa pasztetowa.
- Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

- Stosować wyłącznie klamry ze stali nierdzewnej.

Wekowanie owoców i warzyw

Wymaganie: Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

1. Gumowe uszczelki i słoiki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie.
Słoiki można wysterylizować w urządzeniu.
→ "Wybór i wprowadzanie ustawień potraw",
Strona 13

2. Perforowany pojemnik do gotowania na parze wsunąć do komory piekarnika.
3. Przygotowane słoiki wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania na parze.
Słoiki w komorze piekarnika nie mogą się stykać.
4. Po upływie ustawionego czasu gotowania otworzyć drzwi urządzenia.
5. Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy całkowicie wystygną.

Zalecane ustawienia dotyczące wekowania

Zalecane ustawienia dotyczące wekowania przy użyciu pary.

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynia	Wysokość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	30 - 120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25 - 30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25 - 30

18.13 Wyrastanie ciasta

Zalecane ustawienia dotyczące procesu wyrastania ciast.
W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Wyrastanie ciasta

1. Perforowany pojemnik do gotowania na parze wsunąć do komory piekarnika.
Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze można wsunąć na dowolnie wybraną wysokość.
2. Miskę z ciastem wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania na parze. Nie przykrywać ciasta.
3. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

Zalecane ustawienia dotyczące ciasta drożdżowego

Potrawa	Ilość	Wypożyczenie/na- czynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasto drożdżowe	1 kg	miska + perforo- wany pojemnik do gotowania na parze		35	20 - 40

18.14 Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu. Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynia	Wysokość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pstrąg	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		80 - 100	20 - 30
Filet z łososia	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		80 - 100	15 - 25

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Brokuły, blanszowane	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Kalafior, blanszowany	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	5 - 8
Fasolka, blanszowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Groszek, blanszowany	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	5 - 12
Marchew, blanszowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	4 - 6
Warzywa mieszane, blanszowane	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Brukselka, blanszowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	5 - 10

18.15 Potrawy testowe

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

Zalecane ustawienia dotyczące potraw testowych

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Brokuły, świeże, 300 g	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Groszek, mrożony, jeden pojemnik ²	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	- ³

¹ 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).

² 2,0 kg groszku rozmieścić równomiernie w pojemniku.

³ Kontrola jest zakończona, gdy w najzimniejszym miejscu osiągnięta zostanie temperatura 85°C (patrz IEC 60350-1).

19 Serwis

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

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

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

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

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

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

Informacje o urządzeniu można wyświetlić również w ustawieniach podstawowych.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 16

20 Informacje o oprogramowaniu wolnym i otwartym

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

Informacje dotyczące odpowiednich licencji są zapisane w urządzeniu AGD. Dostęp do informacji dotyczących licencji jest też możliwy za pośrednictwem aplikacji Home Connect: „Profil -> Informacje prawne -> Informacje dotyczące licencji”.¹ Informacje dotyczące licencji można też pobrać ze strony dedykowanej odpowiedniej marce produktów. (Proszę znaleźć na stronie dedykowanej produktowi model posiadanego urządzenia i dalsze dokumenty.) Alternatywnie odpowiednie informa-

cje można uzyskać pod adresem ossrequest@bshg.com albo od firmy BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kod źródłowy jest udostępniany na żądanie.

Odpowiednie żądanie należy wysłać na adres ossrequest@bshg.com albo na adres BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temat: „OSSREQUEST“

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

21 Deklaracja zgodności

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

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem siemens-home.bsh-group.com na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

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

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

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

22 Instrukcja montażu

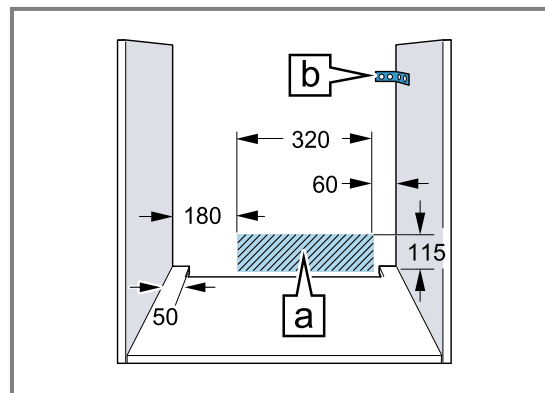
Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



22.1 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.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze  lub poza obszarem zabudowy. Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika .



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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

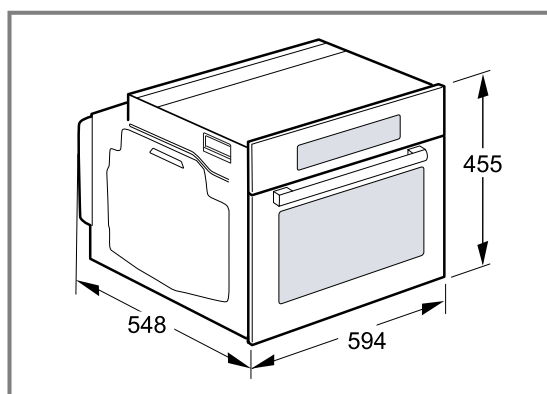
UWAGA!

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

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

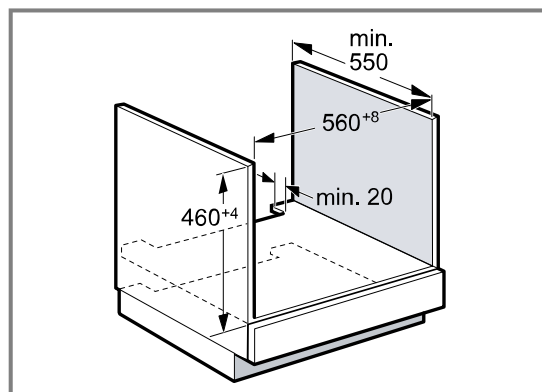
22.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



22.3 Montaż pod blatem roboczym

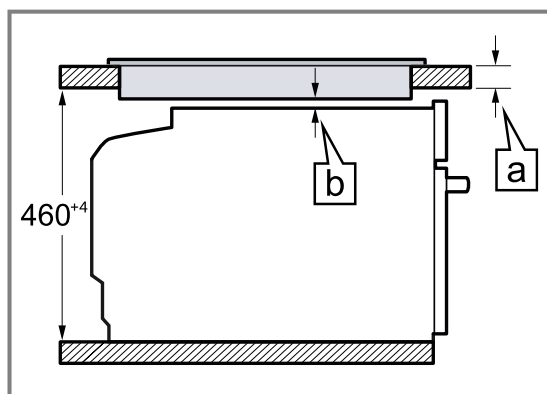
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



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

22.4 Montaż pod płytą grzejną

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

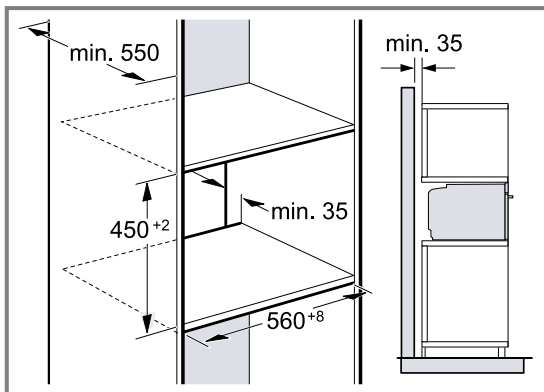


Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu **[b]** określana jest minimalna grubość blatu roboczego **[a]**.

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

22.5 Montaż w szafce wysokiej

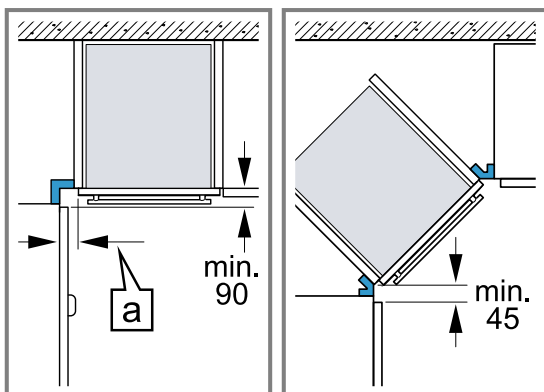
W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



- 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.

22.6 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.

22.7 Przyłącze elektryczne

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

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.

- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia tak, aby rozległ się dźwięk kliknięcia. Przewód przyłączeniowy o długości 3 m można nabyć w serwisie.
- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.
- Jeśli wyświetlacz urządzenia pozostaje ciemny, oznacza to, że jest ono nieprawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od sieci, sprawdzić przyłącze.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

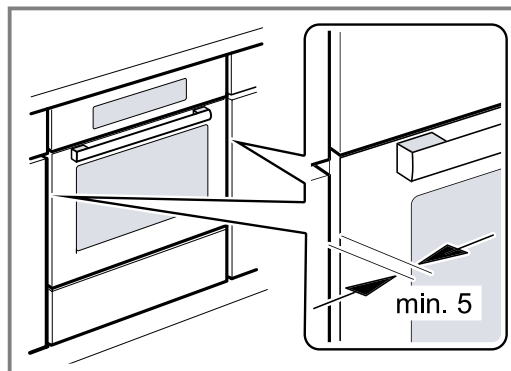
Uwaga: Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

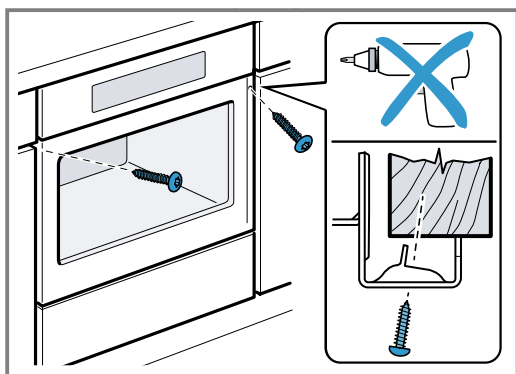
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

22.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



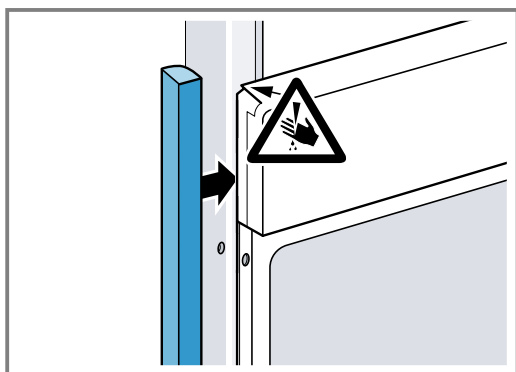
2. Przymocować urządzenie śrubami.



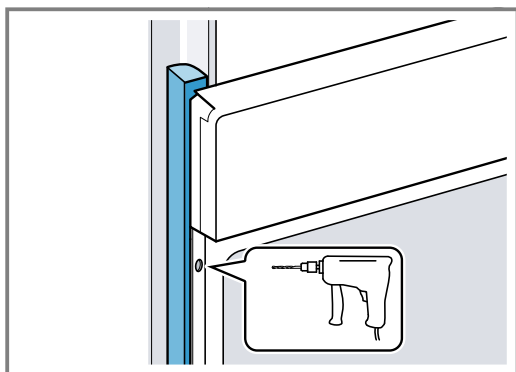
Uwaga: Nie wolno przystawiać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem. Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

22.9 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

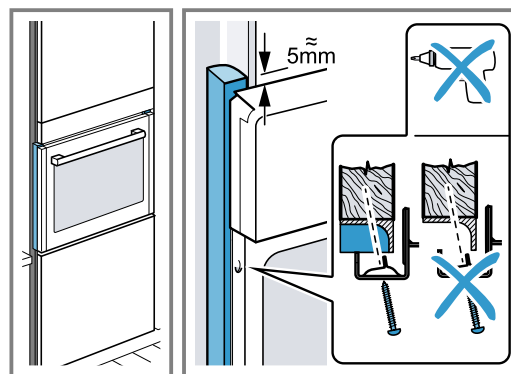
1. Zamontować odpowiedni element wypełniający, aby przykryć ewentualne ostre krawędzie i zapewnić bezpieczny montaż.



2. Przewiercić profile aluminiowe, aby umożliwić połączenie śrubami.



3. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



22.10 Demontaż urządzenia

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG



9001786438 (030309)
pl