

A close-up photograph of the interior of a Siemens steam oven. The oven door is open, revealing a stainless steel interior with three horizontal racks. Each rack has a small, square, metallic handle. To the right of the racks is a vertical, rectangular, metallic component, possibly a steam generator or a filter. The Siemens logo is visible in the top left corner.

SIEMENS

Piekarnik parowy

CD634GA.0

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	Akcesoria.....	8
6	Przed pierwszym użyciem	9
7	Podstawowy sposób obsługi	11
8	Funkcje zegara	12
9	Potrawy	14
10	Zabezpieczenie przed dziećmi	16
11	Ustawienia podstawowe	16
12	Czyszczenie i pielęgnacja.....	17
13	Usuwanie usterek.....	23
14	Utylizacja	26
15	Tak to działa	26
16	Serwis	37
17	INSTRUKCJA MONTAŻU	37
17.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	37

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 8

⚠ 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.

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*

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

- ▶ Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.
- ▶ Dodatkowo wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

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

- ▶ Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy.

Powstałe skropliny zanieczyszczają podłogę komory piekarnika.

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

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. Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

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

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:

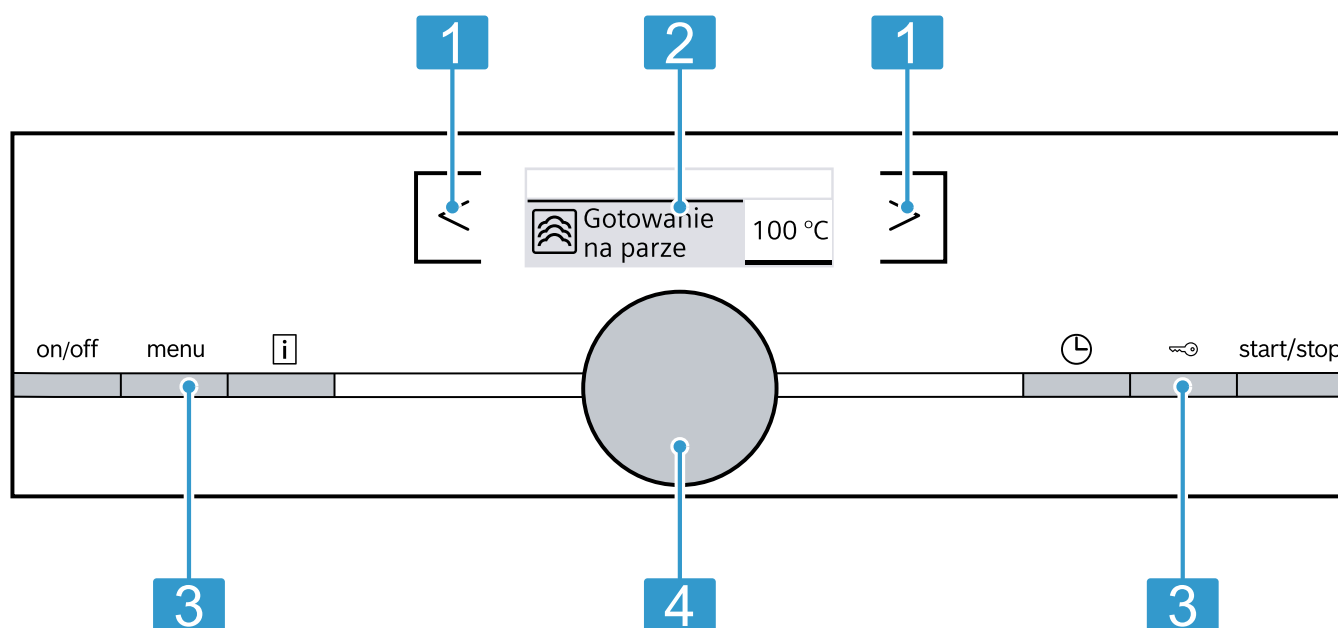
- z włączonym wyświetlaczem maks. 1 W
- z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

4 Poznajanie urządzenia

4.1 Elementy obsługi

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

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



1	Pola dotykowe	Pod polami dotykowymi znajdują się czujniki. Nacisnąć odpowiednie pole dotykowe, aby wybrać żądaną funkcję.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

3	Przyciski	Przyciski posiadają punkt oporu. W celu włączenia przycisku należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
4	Przełącznik obrotowy	Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

Przyciski i pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

Sym-bol	Nazwa	Opis
on/off	Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy.
i	Informacja	Wyświetlanie informacji dodatkowych.
⌚	Funkcje czasowe	Otwieranie menu funkcji zegara.
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
start/stop	Start/Stop	Włączenie, wstrzymanie i anulowanie trybu pracy.
<	Pole dotykowe z lewej strony wyświetlacza	Nawigacja w lewo
>	Pole dotykowe z prawej strony wyświetlacza	Nawigacja w prawo

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień, które są widoczne na wyświetlaczu. W przypadku list wyboru, np. listy rodzajów grzania, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.

Jeżeli osiągnięta została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku niektórych list wyboru, np. wartości temperatury, należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia na różnych poziomach.

Wartość na pierwszym planie	Wartość na pierwszym planie jest zaznaczona na białą. W razie potrzeby można zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
Wartość wyświetlana w tle	Wartości wyświetlane w tle mają ciemny kolor. Aby zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego, należy wcześniej wybrać żądaną funkcję.

Pasek stanu

Na górze wyświetlacza znajduje się pasek stanu. Na pasku stanu ustawiana jest godzina i wyświetlana jest funkcja zegara.

Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują temperaturę w komorze piekarnika.

- Wskaźnik kontroli nagrzewania
Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym wszystkie słupki są wypełnione.
- Wskaźnik zalegania ciepła
Po wyłączeniu urządzenia pod paskiem stanu pojawia się linia wskazująca stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60°C.

Uwagi

- Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.
- Po naciśnięciu i możliwe jest sprawdzenie aktualnej temperatury w trakcie nagrzewania.

4.2 Tryby pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy.

Tryb pracy	Zastosowanie
Gotowanie na parze	Ustawienie i włączenie odpowiedniego rodzaju grzania z użyciem pary. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 11
Potrawy	Przyrządzanie potraw z zastosowaniem pary. → "Potrawy", Strona 14
Odkamienianie	Odkamienianie systemu transportującego wodę. → "Odkamienianie", Strona 19
Ustawienia	Dopasowanie ustawień podstawowych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 16

4.3 Rodzaje grzania

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania. Otrzymasz zalecenia dotyczące korzystania z rodzajów grzania. Po dokonaniu wyboru rodzaju grzania urządzenie proponuje odpowiednią temperaturę lub stopień mocy grzania. 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: ■ Warzywa ■ Ryby ■ Dodatki 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.

4.4 Wyświetlanie informacji dodatkowych

W większości przypadków można wyświetlić dodatkowe informacje na temat aktualnie wykonywanej funkcji. Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. ostrzeżenia, informacje o konieczności potwierdzenia lub służące do tego celu okna dialogowe.

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Dodatkowe informacje są wyświetlane przez kilka sekund.

4.5 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 15 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.

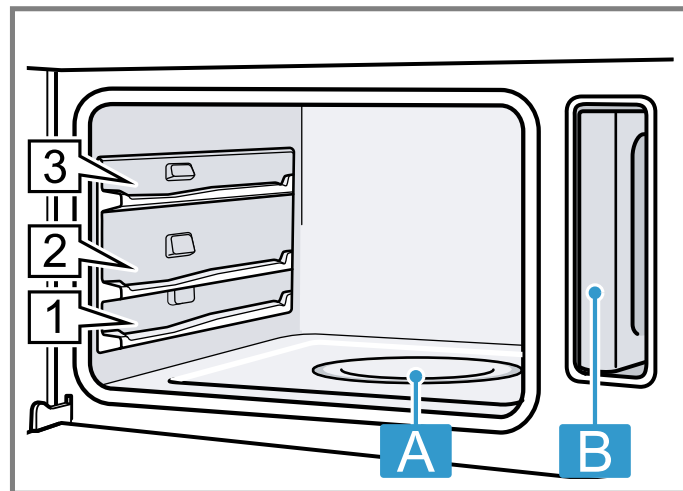
Aby po zakończeniu trybu pracy komora piekarnika szybciej ostygła, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

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

→ Strona 16

Wysokości wsunięcia

Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



A Misa parownika

B Zbiornik na wodę w komorze zbiornika

4.6 Drzwi urządzenia

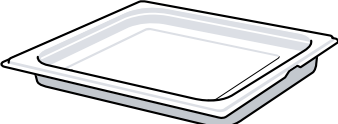
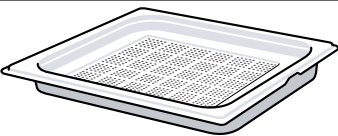
Jeśli w trakcie pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte, praca zostanie zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenie kontynuuje pracę automatycznie.

5 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 ■ Wyłapywanie 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

5.1 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.

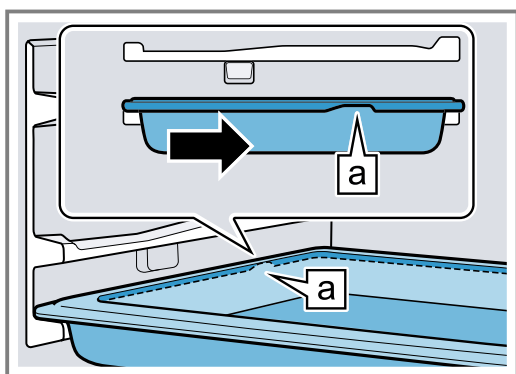
5.2 Wsuwanie pojemnika do gotowania na parze

UWAGA!

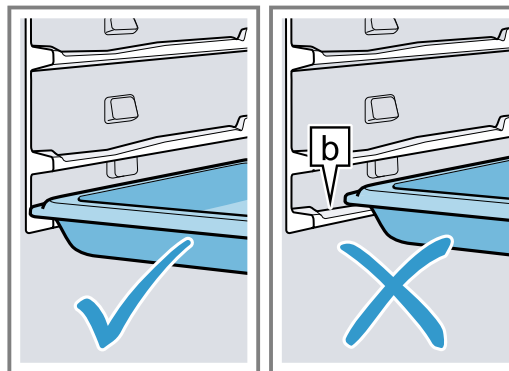
Przegrzanie uszkadza urządzenie.

- ▶ Nie kłaść na dno 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.

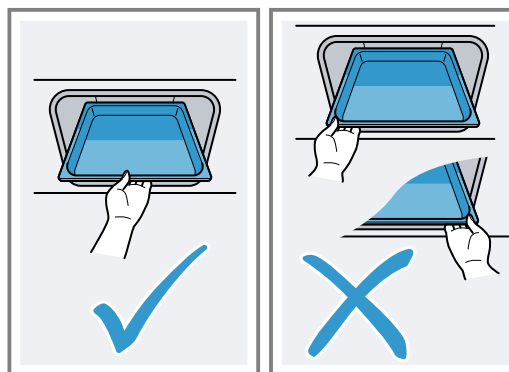
1. Obrócić pojemnik do gotowania na parze w taki sposób, aby nosek wżębiający **a** znajdował się z tyłu i był skierowany do góry.



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



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



5.3 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.

6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Zakres twardości wody

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

UWAGA!

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

- ▶ Wprowadzić prawidłowe ustawienie twardości wody.

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich płynów.

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

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

6.2 Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwaniu w zasilaniu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Uwaga: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych.

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 11

Ustawianie języka

- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić język.
- Nacisnąć >.

✓ Pojawi się następne ustawienie.

Uwaga: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych.

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 11

Ustawianie godziny

- Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić aktualną godzinę.
 - Nacisnąć >.
- ✓ Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie daty

- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną datę.
 - Nacisnąć >.
- ✓ Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie stopnia twardości wody

- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić zakres twardości wody.
 - Nacisnąć >.
- ✓ Zakres twardości wody jest zapisany.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

6.3 Kalibracja urządzenia

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie dopasowuje się do ciśnienia występującego w miejscu ustawienia. Podczas kalibracji powstaje duża ilość pary.

Przeprowadzenie kalibracji

Uwagi

- Podczas kalibracji nie otwierać drzwi urządzenia. W przeciwnym razie kalibracja zostanie przerwana.

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

- Aby dopasować urządzenie po jego przeniesieniu w nowe miejsce, przywrócić ustawienia fabryczne. Ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie oraz kalibrację.
- Urządzenie zapamiętuje ustawienia kalibracji również w przypadku przerwy w dopływie prądu lub odłączeniu od zasilania. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

Wymaganie: Komora piekarnika jest zimna lub w temperaturze pokojowej.

- Z komory piekarnika usunąć elementy wyposażenia i pozostałości opakowania, np. kuleczki styropianu.
- Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
- Włączyć urządzenie za pomocą on/off.
- Napełnić zbiornik na wodę.
→ "Napełnij pojemnik na wodę", Strona 11
- Ustawić następujący rodzaj grzania, temperaturę i czas trwania.
→ "Ustawianie rodzaju grzania i temperatury", Strona 12

Ustawienie	Wartość
Rodzaj grzania	Gotowanie na parze 
Temperatura	100°C
Czas trwania	20 minut

- Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
- Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

6.4 Czyszczenie komory piekarnika

Wymaganie: Komora piekarnika jest zimna lub w temperaturze pokojowej.

- Oczyszczyć gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
- Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
- Osuszyć komorę piekarnika.

6.5 Czyszczenie wyposażenia

- Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem i ściereczką lub miękką szczoteczką.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Włączyć urządzenie przyciskiem on/off.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens. Następnie pojawia się lista wyboru rodzajów grzania.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, jaki tryb pracy pojawia się po włączeniu urządzenia.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 16

7.2 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
- ✓ Urządzenie wyłącza się. Bieżące funkcje zostają anulowane.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

7.3 Włączanie trybu pracy

- ▶ W celu włączenia trybu pracy nacisnąć start/stop.

7.4 Zatrzymanie lub anulowanie trybu pracy

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

1. Aby przerwać pracę urządzenia, otworzyć drzwi komory piekarnika lub nacisnąć start/stop.
- ✓ Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi komory piekarnika lub ponownie nacisnąć start/stop.
3. W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień nacisnąć on/off.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

7.5 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.

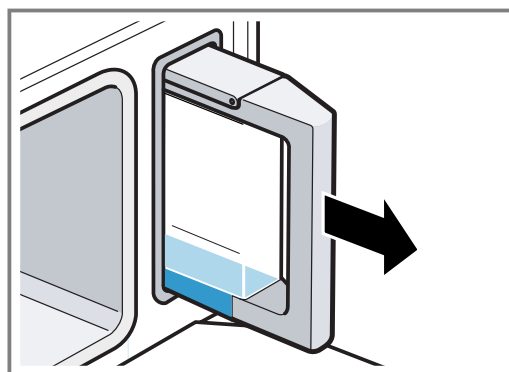
UWAGA!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich płynów.

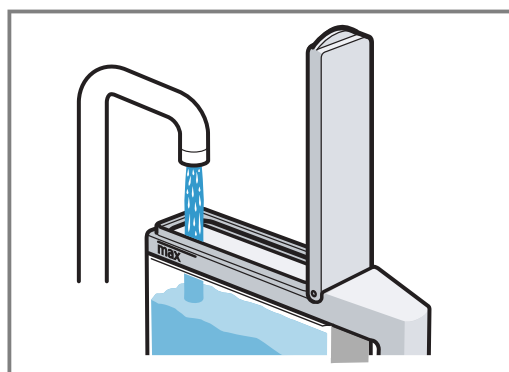
- ▶ Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.
- ▶ Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wymaganie: Zakres twardości wody jest ustawiony prawidłowo. → Strona 9

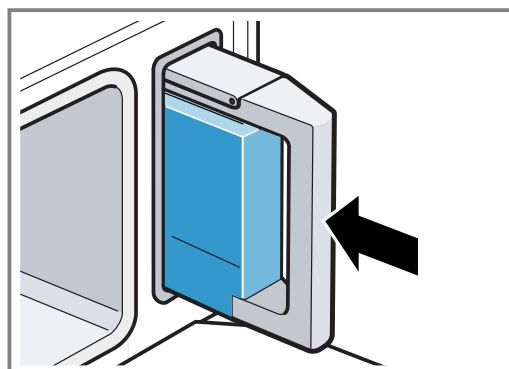
1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.



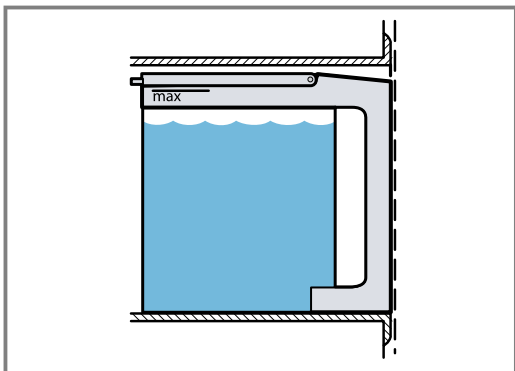
3. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia **max**.



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



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



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

7.6 Dolewanie wody do zbiornika

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

1. Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.
3. Napełnić zbiornik wodą.
4. Napełniony zbiornik na wodę umieścić w komorze zbiornika.
5. Zamknąć drzwi urządzenia.
6. Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć start/stop.

7.7 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany rodzaj grzania oraz temperatura. Ustawienie to można włączyć bezpośrednio za pomocą start/stop. W przypadku innych ustawień należy wprowadzić odpowiednie zmiany.

Wymaganie: Zbiornik na wodę jest dostatecznie napełniony wodą.

1. Włączyć urządzenie przyciskiem on/off.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać rodzaj grzania.
3. Za pomocą > przejść do temperatury.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać temperaturę.
5. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Tryb pracy uruchamia się.

7.8 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 11

7.9 Przerwanie trybu pracy

Uwaga: Procesu odkamieniania nie można przerwać.

- Za pomocą on/off wyłączyć urządzenie.
- ✓ Bieżący tryb pracy zostaje przerwany.
- ✓ Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.

7.10 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 19
2. Opróżnić zbiornik na wodę.
→ "Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 19

8 Funkcje zegara

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

8.1 Przegląd funkcji zegara

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

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

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.

8.2 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Minutnik można ustawić na 23 godziny i 59 minut zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu. Minutnik po-

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

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas odliczany przez minutnik.
 - ✓ Po kilku sekundach minutnik włącza się.
 - ✓  i odliczany czas pojawiają się na pasku stanu.
 - ✓ Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Odliczanie czasu przez minutnik zakończone".
3. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć .

Zmiana ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili zmienić.

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienia minutnika.
3. Potwierdzić za pomocą .

Anulowanie ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili anulować.

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

8.3 Ustawianie czasu

Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie wyłącza się automatycznie. Czas trwania można stosować wyłącznie w połączeniu z rodzajem grzania.

Wymaganie: Rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
Poniżej jednej godziny czas trwania można ustawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.
3. Za pomocą **start/stop** włączyć tryb pracy.
 - ✓ Upływ czasu trwania  jest widoczny na pasku stanu.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie przestaje się nagrzewać.
4. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć .

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 .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
3. Potwierdzić za pomocą .

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas trwania na zero.
 - ✓ Tryb pracy zostanie zakończony.
3. Potwierdzić za pomocą .

8.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Rodzaj grzania i temperatura są ustawione.
 - Czas trwania jest nastawiony.
1. Ponownie nacisnąć .
 2. Nacisnąć , aż pojawi się  "Czas zakończenia".
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas zakończenia.
 4. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.
 - ✓ 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 rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 5. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć .

Korekta lub anulowanie czasu zakończenia

W trakcie pracy urządzenia nie można zmienić czasu zakończenia.

1. Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
 - ✓ Ustawienia zostaną skasowane.
2. W razie potrzeby włączyć urządzenie za pomocą on/off i wybrać nowe ustawienia.

9 Potrawy

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

9.1 Wybór i wprowadzanie ustawień potraw

1. Nacisnąć menu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Potrawy".
3. Nacisnąć >.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną potrawę.
5. Nacisnąć >.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest informacja o zalecanej wysokości wsunięcia oraz o odpowiednim wyposażeniu i naczyniach.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie prowadzi użytkownika przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy.
7. W celu przejścia do kolejnych ustawień nacisnąć >.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Wyświetlany czas gotowania/pieczczenia może ulec zmianie w ciągu pierwszych kilku minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m.in. od temperatury składników potrawy i wody.
 - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie przestaje się nagrzewać.
8. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć ☹.
9. 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 on/off.

9.2 Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia.

Wymagania

- Potrawa została wybrana.
- Tryb pracy nie został wyłączony.

9.5 Przegląd potraw

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących potraw.

Potrawa	Waga/Ilość	Wypożyczenie/naczynia	Wy- sokość wsu- nięcia
Różyczki kalafiora, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Różyczki brokułów, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Zielona fasolka, gotowanie na parze	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1

1. Nacisnąć ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas zakończenia.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ 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 rozlega się sygnał. Wiadomym na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.

Uwaga: Nie można później zmienić czasu zakończenia.

9.3 Wydłużenie czasu gotowania/pieczczenia

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 przełącznika obrotowego.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest 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 on/off.

9.4 Przerwanie ustawiania

Po uruchomieniu nie można już zmienić wprowadzonych ustawień.

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

Potrawa	Waga/Ilość	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość wsu-nięcia
Marchew w plastrach, gotowanie na parze	plastry o grubości ok. 3 mm	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Mrożone warzywa mieszane (blanszowane), na parze	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Ziemniaki w mundurkach	średnie, Ø 4-5cm	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Ryż basmati	maks. 0,75 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Ryż naturalny	maks. 0,75 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Soczewica	maks. 0,55 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Gotowane dodatki, odgrzewanie		nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Gotowanie na parze świeżej pier-si kurczaka	Waga całkowita 0,2-0,5 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Gotowanie na parze świeżego fi-leta rybnego	maks. grubość 2,5 cm	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Przygotowanie jogurtu w słoikach	-	Słoiki + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Przyrządzanie ryżu na mleku	-	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Przyrządzanie owoców prażonych	-	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Dezynfekcja butelek		nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Przyrządzanie jajek na miękko	jaja klasy M, maks. 1 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1
Przyrządzanie jajek na twardo	jaja klasy M, maks. 1,8 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1

9.6 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

- Używać naczyń zalecanych w przeglądzie.

- 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 najcięższej 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.
BW 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 i uruchomić program. → *Strona 14*
7. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż.
 2. Dodać mleko w proporcji 1 do 2,5.
 3. Napęlić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości.
 4. Przestrzegać informacji podanych w przeglądzie i uruchomić program. → *Strona 14*
 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 i uruchomić program. → *Strona 14*

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 i uruchomić program. → *Strona 14*
5. Osuszyć butelki czystą ściereczką.

10 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

10.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

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

- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany. Urządzenie można wyłączyć jedynie za pomocą on/off.
- ✓ Gdy urządzenie jest włączone, świeci się . Gdy urządzenie jest wyłączone,  nie świeci się.
- 2. Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Uwagi

- Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie inne ustawienia zaczną obowiązywać dopiero po ich zapisaniu.

- Po długiej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Należy ponownie ustawić język, godzinę i datę.

Ustawienie	Wybór
Język	Weitere Sprachen möglich
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Data	Ustawianie aktualnej daty

Ustawienie	Wybór
Twardość wody	0 (zmiękczona) 1 (miękka) 2 (średnia) 3 (twarda) 4 (bardzo twarda)
Dźwięk sygnału	Krótki (30 s) Średni (1 min) Długi (5 min)
Dźwięk przycisków	Wył. (Dźwięk przycisku on/off pozostaje aktywny mimo dezaktywacji dźwięku przycisków) Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Wskazanie godziny	Cyfrowe Wył.
Oświetlenie	W trybie pracy włączone W trybie pracy wyłączone
Początkowy tryb pracy	Gotowanie na parze Menu główne Potrawy
Przyciemnienie w nocy	Wył. Wł. Uwaga: Gdy włączone jest przyciemnienie nocne, wyświetlacz zostanie przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59.
Logo marki	Wyświetlać Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	Zalecany Minimalny
Ustawienia fabryczne	Przywróć Nie przywracać

11.2 Zmiana ustawień

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć on/off.
2. Nacisnąć menu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Nacisnąć >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
6. Za pomocą > przejrzeć ustawienia i w razie potrzeby zmienić je za pomocą przełącznika obrotowego.
7. W celu zapisania zmian nacisnąć menu.
8. Za pomocą < lub > wybrać "Zapisz".

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Za pomocą < lub > wybrać "Odrzuć".
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

11.3 Zmiana ustawionej godziny

Godzinę można zmienić w ustawieniach podstawowych.

1. Nacisnąć on/off.
2. Nacisnąć menu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Nacisnąć >, aż pojawi się "Godzina".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć menu.
7. Zapisać lub odrzucić ustawienia.

12 Czyszczenie i pielęgnacja

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

12.1 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 poduszeczek ciernych ani szorstkich gąbek.

Front urządzenia

Powierzchnia	Środek czyszczący	Wskazówki
Aluminium	Woda z detergentem Delikatny płyn do mycia szyb	Po zakończeniu czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką. Delikatny płyn do mycia szyb nanieść miękką ściereczką do szyb lub niestrzępiącą się ściereczką z mikrofibry poziomo i bez nacisku na aluminiowy front i wytrzeć.
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.
Wypośażenie	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	

12.2 Ściereczka z mikrofibry

Ściereczka z mikrofibry usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Numer katalogowy 460 770 lub w sklepie internetowym

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

- szkło
- ceramika szklana
- stal nierdzewna
- aluminium

12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 Odkamienianie

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

Uwagi

- Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas płynów do odkamieniania (numer katalogowy 311 680).
- Jeśli podczas odkamieniania naciśnięty zostanie przycisk on/off, 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.
- Gdy włączenie trybu pracy z użyciem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, urządzenie przypomina o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania.

Krok	Czas trwania
Odkamienianie → <i>Strona 19</i>	Ok. 30 min.
Pierwszy cykl płukania → <i>Strona 19</i>	20 s
Drugi cykl płukania → <i>Strona 20</i>	20 s

Uruchomienie programu odkamieniania

Odkamienianie urządzenia trwa ok. 30 minut.

UWAGA!

Niezalecane środki do odkamieniania mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków 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 i napełnić go roztworem do odkamieniania.
3. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.
5. Nacisnąć on/off
6. Nacisnąć menu.
7. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Odkamienianie".
8. Uruchomić odkamienianie za pomocą start/stop.

Przeprowadzanie pierwszego 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.
5. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Następuje płukanie urządzenia, które trwa ok. 20 sekund.
6. Otworzyć drzwi urządzenia.
7. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
8. Rozpocząć drugi cykl płukania. → *Strona 20*

Przeprowadzanie drugiego cyklu płukania

1. Wyjąć i dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.
2. Zbiornik na wodę napełnić w razie potrzeby wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Następuje płukanie urządzenia, które trwa ok. 20 sekund.
5. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
6. Komorę piekarnika wytrzeć gąbką i osuszyć miękką ściereczką.
7. Wyłączyć urządzenie.
- ✓ Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Odkamienianie misy parownika

Misę parownika można odkamienić osobno. W tym celu można użyć funkcji odkamieniania urządzenia lub ręcznie odkamienić misę parownika.

UWAGA!

Niezalecane środki do odkamieniania mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania.

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

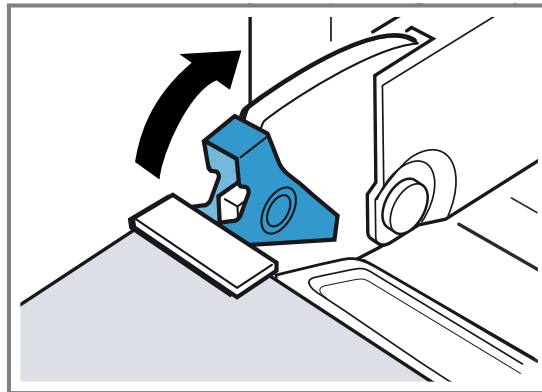
- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 100 ml wody z 20 ml płynu do odkamieniania.
2. Misę parownika całkowicie napełnić roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić wodą i całkowicie wsunąć do urządzenia.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.
5. Uruchomić program odkamieniania. → *Strona 19*

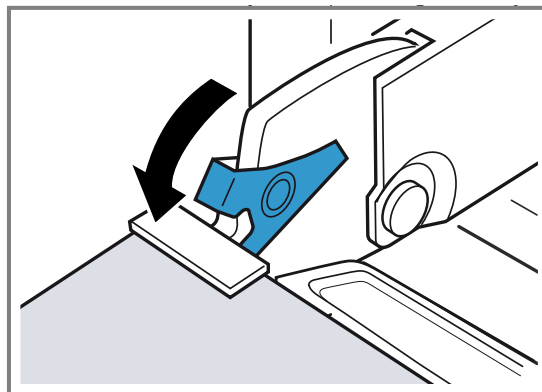
12.7 Drzwi urządzenia

Do czyszczenia lub w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwi urządzenia.

Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone, drzwi urządzenia są zabezpieczone. Drzwi urządzenia nie można w tym stanie zdemontować.



Gdy dźwignie blokujące są otwarte, zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zatrzasknąć.



Zdejmowanie drzwi urządzenia

Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu zdjęcia drzwi urządzenia, zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zatrzasknąć.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

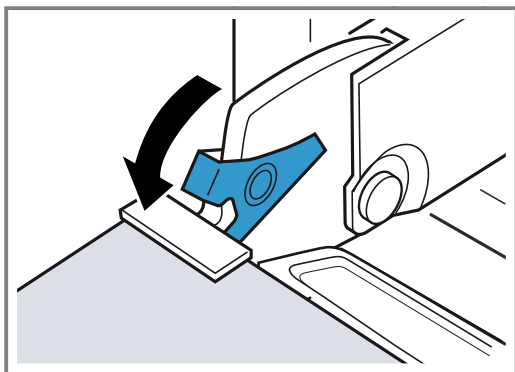
- ▶ Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo zamknięte lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.

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

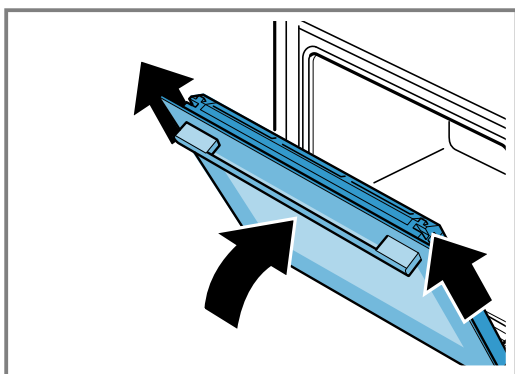
- ▶ Nie dotykać zawiasów.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

2. Otworzyć lewą i prawą dźwignię blokującą.



3. Przymknąć drzwi urządzenia w taki sposób, aby pozostawały otwarte na szerokość ok. 30°.
4. Drzwi urządzenia chwycić oburącz z lewej i z prawej strony i wyjąć do góry.

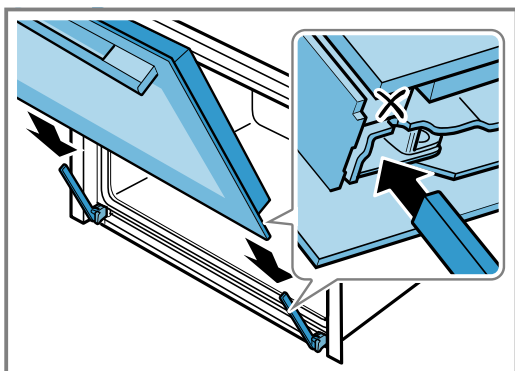


Zakładanie drzwi urządzenia

Gdy dźwignie blokujące są opuszczone, drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

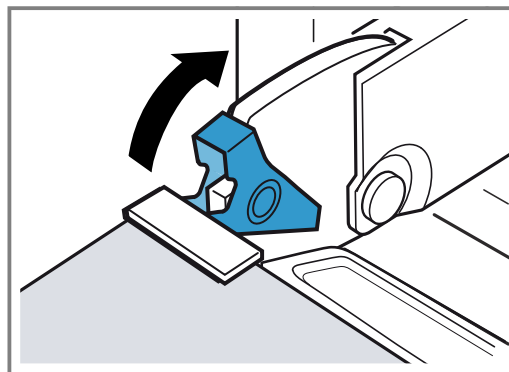
Uwaga: Czynności związane ze zdejmowaniem drzwi urządzenia wykonać w odwrotnej kolejności.
→ "Zdejmowanie drzwi urządzenia", Strona 20

1. Drzwi urządzenia wsunąć do oporu tak, aby możliwe było wsunięcie zawiasów prosto w otwór.



2. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

3. Zamknąć dźwignie blokujące.



4. Zamknąć drzwi urządzenia.

12.8 Szyby w drzwiach

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

Demontaż szyb w drzwiach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

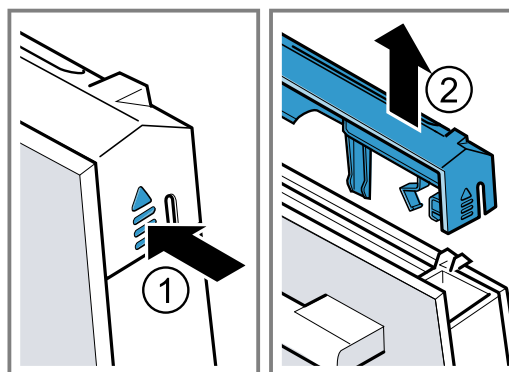
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

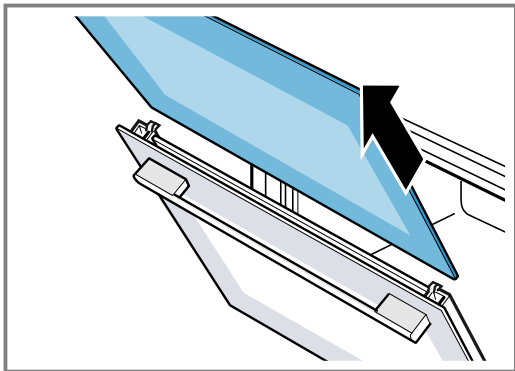
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

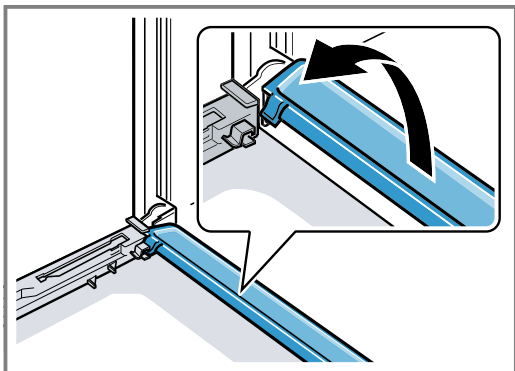
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć pokrywę po lewej i po prawej stronie ①.
3. Zdjąć pokrywę ②.



4. Wyciągnąć szybę wewnętrzną pociągając ją do góry i położyć ją na płaskiej powierzchni.



5. Aby w razie potrzeby wyjąć listwę na skondensowaną wodę i ją wyczyścić, całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
6. Złożyć do góry i wyjąć listwę na skondensowaną wodę.



7. Szyby w drzwiach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Listwę na skondensowaną wodę czyścić ściereczką namoczoną w gorącej wodzie z detergentem.

Montaż szyb w drzwiczkach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

► Nie dotykać zawiasów.

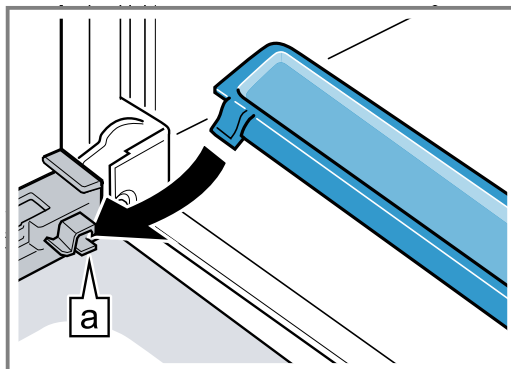
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

► Nosić rękawice ochronne.

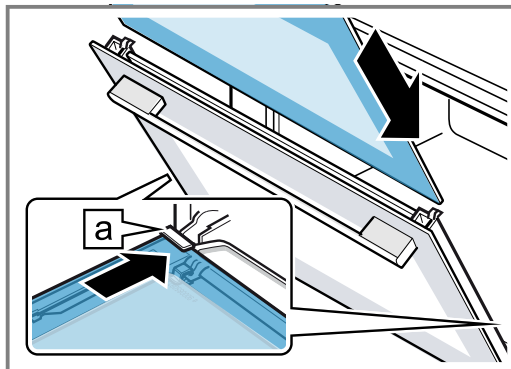
Uwaga: Ponowne użycie urządzenia jest możliwe dopiero po prawidłowym zamontowaniu szyb.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

2. Ponownie włożyć listwę na skondensowaną wodę. W tym celu listwę włożyć pionowo i obrócić w dół [a].



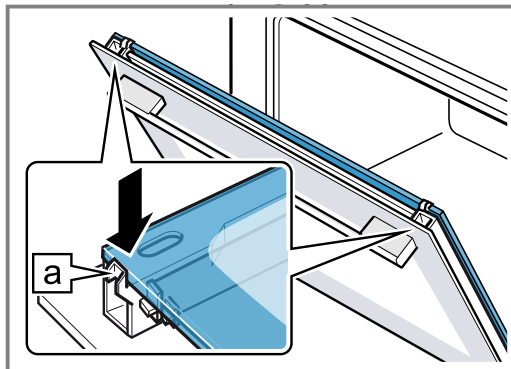
3. Wsunąć szybę wewnętrzną [a].



Upewnić się, że 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.

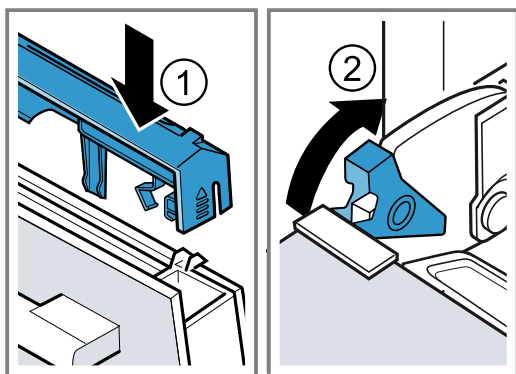
4. Docisnąć szybę wewnętrzną na górze [a].



5. Nasadzić i docisnąć pokrywę, aż zaskoczy na miejsce w słyszalny sposób ①.
6. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

7. Złożyć dźwignie mocujące z lewej i prawej strony ②.

8. Zamknąć drzwi urządzenia.



13 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.

13.1 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 .
Komora piekarnika nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Tryb demo włączony".	Aktywowany jest tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając i ponownie włączając po upływie ok. 10 sekund bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 16
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.
Urządzenia nie można włączyć.	Drzwi urządzenia są niedomknięte. ▶ Zamknąć drzwi urządzenia.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie można włączyć.	Urządzenie nie jest wyłączone. ▶ 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.
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamienienia bez wcześniejszego pojawienia się licznika.	Zakres twardości wody jest za niski 1. Odkamienić urządzenie. 2. Sprawdzić i dopasować ustawiony zakres twardości wody.
Przyciski migają.	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody kondensacyjnej za pulpitem obsługi. Nie jest konieczne żadne działanie.
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.
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. Nie jest konieczne żadne działanie.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
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, przy czym powstanie 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.

13.2 Wymiana żarówki w komorze piekarnika

Jeśli oświetlenie komory piekarnika nie działa, wymienić żarówkę piekarnika.

Uwaga: Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 25 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek. Nowe żarówki halogenowe dotykać wyłącznie przez czystą, suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

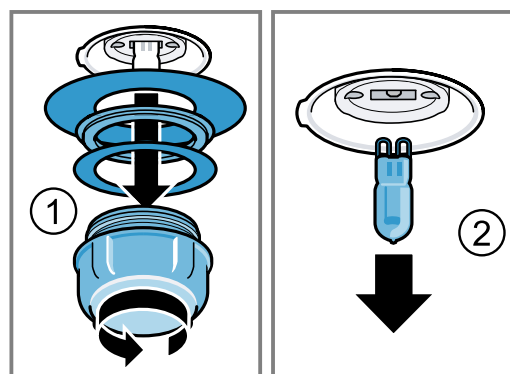
- ▶ Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.
- ▶ Dodatkowo wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.
- Komora piekarnika ostygła.
- Dostępna jest nowa żarówka halogenowa na wymianę.

1. Odkręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę ①.

2. Wyjąć żarówkę halogenową, nie obracając ②.



3. Włożyć nową żarówkę halogenową i wcisnąć w oprawkę.
Zwrócić uwagę na położenie styków.
4. W odpowiedniej kolejności nasunąć na szklaną osłonę żarówki nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.
5. Z powrotem wkręcić klosz z uszczelkami.
Nie używać urządzenia bez szklanej osłony żarówki lub uszczelki.
6. Podłączyć urządzenie do sieci i ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie urządzenia.

13.3 Wymiana szklanej osłony lub uszczelki

Jeżeli szklana osłona żarówki halogenowej lub uszczelki są uszkodzone, należy wymienić uszkodzone części.

- ▶ Wymienić szklaną osłonę lub uszczelki.
Nową osłonę lub nowe uszczelki można nabyć w serwisie.
→ "Serwis", Strona 37

13.4 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.

- Po jednej stronie komory piekarnika wsunąć nową uszczelkę i naciągnąć wokół komory piekarnika. Miejsce styku musi znajdować się z boku.

- Sprawdzić, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka drzwi dokładnie przylega.

14 Utylizacja

14.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
- Przeciąć przewód sieciowy.
- 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.

15 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.

15.1 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

- 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 14.
 - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiej potrawy lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
- Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
 - Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
 - Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
 - Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

15.2 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/pieczczenia. 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 parooodporne. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuża się.

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

Czas gotowania/pieczczenia 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 przy-

padku 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 nagrzać.

Skropliny

Podczas gotowania/pieczczenia 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/pieczczenia skondensowaną wodę należy wytrzeć.

15.3 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.

Warzywa

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
Kalafior	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	25 - 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

Potrawa	Wielkość pojedynczej sztuki	Wypożenie/na- czynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Groszek	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	5 - 10
Fenkuł	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	10 - 14
Budyń jarzynowy	-	Forma do goto- wania w kąpieli wodnej 1,5 l + perforowany na wysokości 2		100	50 - 70
Zielona fasolka	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	20 - 25
Marchew	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	10 - 20
Kalarepa	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	20 - 25
Por	plastry	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	6 - 9
Kukurydza	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	25 - 35
Boćwina	paski	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	8 - 10
Szparagi, zielone	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	7 - 12
Szparagi, białe	w całości	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	10 - 15
Szpinak	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	2 - 3
Kalafior romane- sco	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	8 - 10
Brukselka	różyczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze		100	20 - 30

Potrawa	Wielkość pojedynczej sztuki	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Buraki	całe	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	40 - 50
Czerwona kapusta	szatkowana	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze		100	30 - 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

15.4 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.

Dodatki i warzywa strączkowe

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
Ziemniaki gotowane	-	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
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	20 - 30
Ryż parboiled	1:1,5	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 20

Potrawa	Proporcja	Wyposażenie/ naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Risotto	1:2	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	30 - 35
Soczewica	1:2	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	35 - 50
Biała fasola, namoczona	1:2	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	65 - 75
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
Pszenica, cała	1:1	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	60 - 70
Kluski	-	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Drób i mięso

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu i mięsa.

Drób

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa- nia w min
Pierś kurczaka	po 0,15 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	15 - 25
Pierś kaczki	po 0,35 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	12 - 18

Wołowina

Potrawa	Ilość	Wypożażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Cienki rostbief, średnio wypieczony	1 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	25 - 35
Gruby rostbief, średnio wypieczony	1 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 + 1		100	30 - 40

Wieprzowina

Potrawa	Ilość	Wypożażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Filet wieprzowy	0,5 kg	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	16 - 20
Medaliony wieprzowe	grubość ok. 3 cm	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	10 - 12
Żeberka peklowane	w plastrach		2		100	15 - 20

Kielbasy

Potrawa	Wypożażenie/naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Kielbaski wiedeńskie	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Biała kielbasa	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Ryby

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania ryb i małż.

Ryby

Potrawa	Ilość	Wypożażenie 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

Potrawa	Ilość	Wyposażenie naczyń	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Filet z dorady	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Terrina rybna	Forma do gotowania w kąpielu wodnej 1,5 l	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	po 0,15 kg	perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	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

15.7 Dodatki do zup, inne

Potrawa	Wyposażenie/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

15.8 Desery, owoce prażone

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania desery 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. Dolać mleko w proporcji 1 do 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. Dolać do mleka 150 g (schłodzonego w lodówce) jogurtu i wymieszać.
3. Mieszanke przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek 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.

Desery, owoce prażone

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

15.9 Odgrzewanie

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

Odgrzewanie

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	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2		100	5 - 25

15.10 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

- Czasy 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.

Rozmrażanie

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

15.11 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.

Wyciskanie soku

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynnia	Wysokość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Maliny	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	30 - 45
Porzeczki	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	40 - 50

15.12 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.

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.
→ *Strona 16*
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.

Wekowanie

Zalecane ustawienia dotyczące wekowania przy użyciu pary.

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynnia	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

15.13 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.

Ciasto drożdżowe

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynnia	Wysokość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe	1 kg	miska + perforo- wany pojemnik do gotowania na parze		35	20 - 30

15.14 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- czynnia	Wysokość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wyroby mączne, świeże, chłodzo- ne	nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2		100	5 - 10
Pstrąg	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Filet z łososia	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Brokuły	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Kalafior	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	5 - 8
Fasola	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Groszek	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	5 - 12
Marchew	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	4 - 6
Warzywa miesza- ne	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	6 - 10
Brukselka	perforowany + nieperforowany pojemnik do go- towania na parze	2 + 1		100	5 - 10

15.15 Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały sporządzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 oraz normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Zalecane ustawienia dotyczące potraw testowych

Produkt spożyw- czy	Wypożyczenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Brokuły (podział pary)	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	7 - 9

Produkt spożywczy	Wypożażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Brokuły (dodawanie pary)	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	7 - 9
Groszek (maksymalny załadunek)	perforowany + nieperforowany	2 + 1		100	5 - 12

16 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

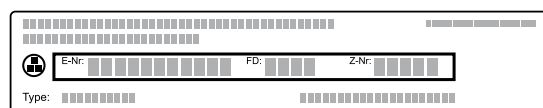
Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

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

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

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

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



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

17 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.

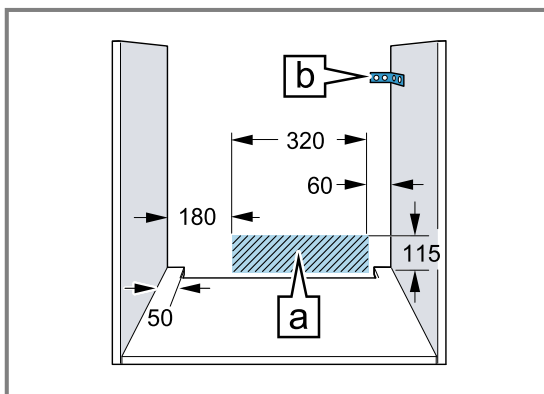


17.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

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 $1,5 \text{ mm}^2$, które są zgodne z obowiązującymi krajowymi wymogami bezpieczeństwa.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki, należy się skontaktować z serwisem.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów.

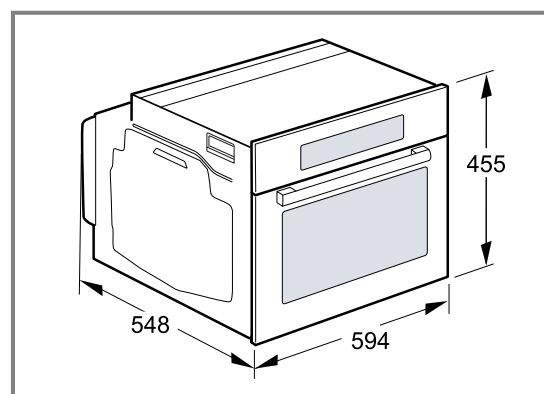
UWAGA!

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

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

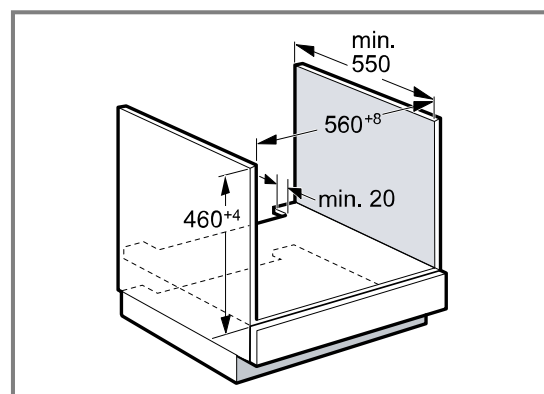
17.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



17.3 Montaż pod blatem roboczym

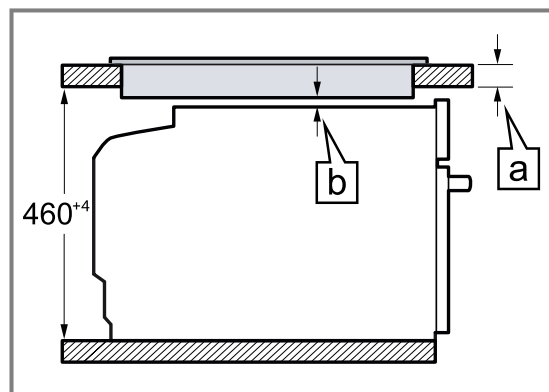
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- 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.

17.4 Montaż pod płytą grzejną

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

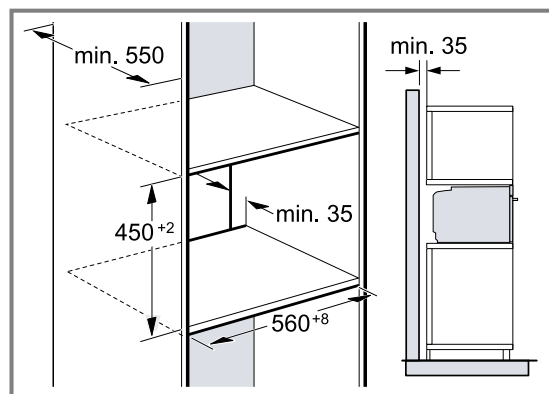


Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu robocznego [a].

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

17.5 Montaż w szafce wysokiej

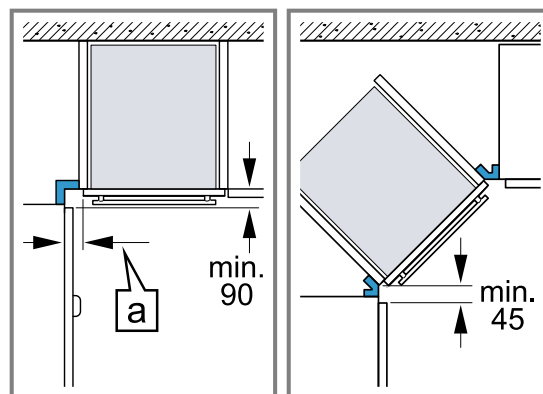
W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



- 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.

17.6 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.

17.7 Przyłącze elektryczne

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

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

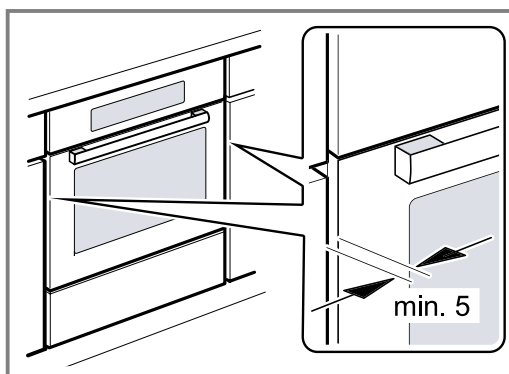
Uwaga: Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

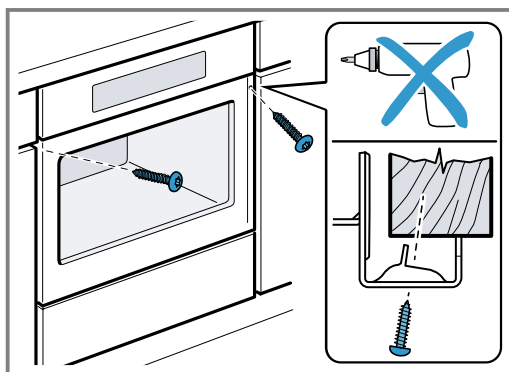
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.
Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

17.8 Montaż urządzenia

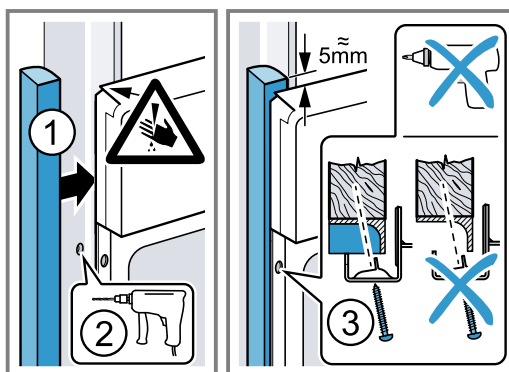
1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



2. Przymocować urządzenie śrubami.



3. W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:
 - Zamontować odpowiedni element wypełniający ①, aby przykryć ewentualne ostre krawędzie i zapewnić bezpieczny montaż.
 - Przewiercić profile aluminiowe, aby umożliwić połączenie śrubami ②.
 - Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą ③.



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

17.9 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.



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



9001589456 (020719)
pl